



**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**  
Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural – SEAGRI/DF  
Subsecretaria de Defesa Agropecuária – SDA  
Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal – DIPOVA

**CIRCULAR Nº 02/2018- DIPOVA/SDA**

**Para: ESTABELECIMENTOS DE ABATE REGISTRADOS OU EM PROCESSO DE REGISTRO NA DIPOVA/SDA/SEAGRI-DF**

**Assunto: PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE**

Senhores proprietários e responsáveis técnicos,

Em observância ao Artigo 13, inciso I e Artigo 17 da Lei nº 5.800 de 10 de janeiro de 2017, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos processados no Distrito Federal, com caráter orientativo, ficam assim dispostos os elementos que devem ser contemplados no Programa de Autocontrole- PAC dos estabelecimentos de abate registrados na DIPOVA ou em processo de registro:

- i. **Identificação da empresa**
- ii. **Cronograma de implantação/implementação dos elementos de controle**
- iii. **Definições** – organizar em ordem alfabética
- iv. **Elementos de controle:**
  1. **Manutenção**
    - a. Instalações, equipamentos e utensílios,
      - i. Deve abranger a parte predial/construção das instalações, equipamentos e utensílios de todas as áreas – incluindo banheiros, vestiários e barreiras sanitárias;
      - ii. Incluir o tópico “Aspectos de instalações e fluxo por setor”, no qual cada setor da indústria será descrito, abordando as características físicas das instalações e o fluxograma de produção naquela área.
    - b. Iluminação,
      - i. Incluir tópico sobre controles adotados pelo estabelecimento em caso de falta de energia.
    - c. Ventilação,
    - d. Águas residuais,
    - e. Calibração e aferição de instrumentos.
  2. **Água de abastecimento**
    - a. Abrange a captação, reservatório(s) e tratamento, se for o caso;
    - b. Incluir, também, os controles adotados pela empresa no caso de falta de água.
  3. **CIP (controle integrado de pragas)**
    - a. Critério de seleção da empresa terceirizada e procedimentos realizados.
  4. **Higiene industrial e operacional (antigo PPHO)**
    - a. Higiene pré-operacional
    - b. Higiene operacional
    - c. Podem ser incluídos os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) ou Instruções de Trabalho (ITs) como anexos ou inseridos no próprio programa.
  5. **Higiene e hábitos higiênicos dos colaboradores**





## GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

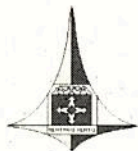
Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural – SEAGRI/DF

Subsecretaria de Defesa Agropecuária – SDA

Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal – DIPOVA

- a. Critérios de recrutamento e seleção,
  - b. Treinamento e capacitação,
  - c. Atestados de Saúde Ocupacionais (ASOs),
  - d. Aspectos de normalidade – hábitos higiênicos e de procedimentos na manipulação de alimentos,
  - e. Pode ser incluído item para caracterização de visitantes e informações prévias à sua entrada no estabelecimento.
- 6. Procedimentos sanitários operacionais (PSO)**
- a. Descrever todos os procedimentos realizados durante a produção para evitar a contaminação cruzada.
- 7. Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem**
- a. Critérios de seleção de fornecedores,
  - b. Recepção de matéria-prima, ingredientes e embalagens – incluídos rótulos,
  - c. Áreas de armazenamento.
- 8. Controle de temperaturas**
- a. Ambientes e produtos.
- 9. Manejo de Resíduos**
- a. Caracterização dos tipos de resíduos da indústria,
  - b. Tipos de coletores utilizados pelo estabelecimento,
  - c. Procedimentos de coleta e retirada dos resíduos das áreas de produção e do estabelecimento.
- 10. Análises laboratoriais (MB e FQ)**
- a. Frequências de coletas de acordo com as categorias de produtos,
  - b. Tipos de análises de acordo com o produto.
  - c. Sugere-se a realização de swabs de superfícies para verificação dos procedimentos de higienização de equipamentos e utensílios.
- 11. Controle de formulação de produto e combate à fraude**
- a. Procedimentos adotados para o controle da formulação.
- 12. Material Especificado de Risco – MER (exclusivo para estabelecimentos que realizam abate de ruminantes)**
- a. Procedimentos de remoção, segregação e adequada destinação dos MER.
  - b. Procedimentos nos casos de abate de emergência ou para animais encontrados mortos no abatedouro e no desembarque.
  - c. Equipamentos, recipientes, funcionários, treinamento e substituição.
  - d. Padrões de conformidade para o MER (peso padrão/médio; ausência do MER)
- 13. Bem-estar animal**
- a. Procedimentos na Recepção- transporte e desembarque.
  - b. Procedimentos e descrição da lotação e descanso.
  - c. Transferência/condução dos animais para a sala de abate.
  - d. Procedimentos de contenção/ imobilização.
  - e. Insensibilização
  - f. Sangria
  - g. Esfolia/escaldagem- achados
- 14. Rastreabilidade e recolhimento (recall)**
- a. Procedimentos que garantem a rastreabilidade,
  - b. Procedimentos de recolhimento de produtos,
  - c. Pode ser incluído o Serviço de Atendimento aos Clientes – SAC ou similar,
  - d. Locais de armazenamento de produtos recolhidos e/ou devolvidos.





## GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural – SEAGRI/DF  
Subsecretaria de Defesa Agropecuária – SDA  
Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal – DIPOVA


Ainda, todos os elementos de controle devem possuir: Ações preventivas, Padrões de conformidade, Procedimentos de monitoramento (como?, por quem?, quando?), Ações corretivas (todos os ajustes no processo quando os resultados do monitoramento indicarem tendência à perda de controle de um programa de autocontrole). Também deve ser incluído o destino do produto afetado quando for o caso (Ações corretivas imediatas; Ações corretivas planejadas), Verificação (atividade que envolve visualização, mensuração, análise. Ocorre após a aplicação das ações corretivas). A verificação pode ser qualitativa (ex: verificar a conformidade dos registros de monitoramento) ou quantitativa (ex: mensuração da luminosidade, análise laboratorial), Registros auditáveis.

Em todos os PACs, o item “VERIFICAÇÃO” também deve abranger a verificação da conformidade dos registros de monitoramento, e não apenas o cumprimento das ações corretivas. Além disso, a verificação, preferencialmente, não deve ser realizada pela mesma pessoa responsável pelo monitoramento e deve ser definida uma frequência.

Para melhoria e padronização desse processo, fica definido o e-mail [autocontroles.dipova@gmail.com](mailto:autocontroles.dipova@gmail.com) para envio dos programas pelos interessados, tendo encaminhamento imediato para avaliação pelo Serviço de Inspeção Distrital e, após avaliação, o programa final contemplando todos os elementos deve ser entregue também em via impressa na sede da DIPOVA.

A implementação do PAC, sua eficácia, descrição dos elementos e aplicação, serão verificadas durante as inspeções no estabelecimento e em Auditorias realizadas pelo Serviço de Inspeção Distrital- DIPOVA. O não cumprimento do Programa de Autocontrole proposto pode levar a aplicação das penalidades previstas no Artigo 19 da Lei nº 5.800/2017 e retirada do estabelecimento do Sistema Brasileiro de Inspeção- SISBI/POA, quando aderido.

Brasília, 10 de agosto de 2018.

  
**Athaulpa Nazareth Costa**  
Diretor/DIPOVA/SDA