

DECRETO N° 292, DE 15 DE JUNHO DE 2020.

Aprova a Instrução Normativa SAMA nº 012/2020, que dispõe sobre a obrigatoriedade das indústrias com registro no SIM/Sorriso, de implantação e implementação dos Programas de Autocontrole e dá outras providências.

Ari Genézio Lafin, Prefeito Municipal de Sorriso, Estado de Mato Grosso, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas e objetivando a operacionalização do Sistema de Controle Interno do Município, no âmbito do Poder Executivo,

DECRETA:

Art. 1º As normas e procedimentos de padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso relacionado a obrigatoriedade das indústrias com registro no SIM/Sorriso, de implantação e implementação dos Programas de Autocontrole.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 15 de junho de 2020.

ARI GENÉZIO LAFIN
Prefeito Municipal

ESTEVAM HÚNGARO CALVO FILHO
Secretário de Administração

INSTRUÇÃO NORMATIVA SAMA Nº 012/2020

Versão: 01

Aprovação: 15/06/2020

Ato de Aprovação: Decreto nº 292/2020

Unidade Responsável: Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Unidade Executora: Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Dispõe sobre a obrigatoriedade das indústrias com registro no SIM/Sorriso, de implantação e implementação dos Programas de Autocontrole.

O CONTROLADOR GERAL DO MUNICÍPIO DE SORRISO ESTADO DE MATO GROSSO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos artigos 31, 70 e 74 da Constituição Federal de 1988, que estabelecem a missão institucional do Sistema de Controle Interno, na Lei Complementar Municipal nº 016/2004 alterada pela Lei Complementar Municipal nº 113/2010 que dispõe sobre a criação do Sistema Integrado de Controle Interno;

CONSIDERANDO que os Programas de Autocontrole são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, a fim de controlar cada um dos processos envolvidos na produção de alimentos, assegurando a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos;

CONSIDERANDO que o Município de Sorriso possui equivalência reconhecida para o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte (SUSAF-MT), pela Secretaria de Estado de Agricultura Familiar – SEAF, por meio da Portaria nº 0051, de 10 de dezembro de 2019, publicada no Diário Oficial em 13 de dezembro de 2019, nº 27.651, página 59;

CONSIDERANDO a adoção de um modelo de inspeção sanitária baseando-se em controle de processos, fundamentando-se na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico-sanitária e tecnologia dos produtos de origem animal entregues para o consumo da população, acompanhando os avanços da legislação no tocante às responsabilidades dos fabricantes;

CONSIDERANDO o Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, que estabeleceu os procedimentos de verificação dos programas de autocontroles.

RESOLVE:

Art. 1º Tornar obrigatória para o funcionamento dos estabelecimentos industriais e entrepostos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso – SIM/Sorriso, a implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole.

Art. 2º Para fins desta Instrução Normativa, são adotados os seguintes conceitos:

I - Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

II - Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

III - Programa de Autocontrole: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos BPF, PPHO ou Programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

IV - Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e insumos utilizados em sua fabricação.

Art. 3º Os estabelecimentos devem dispor de Programas de Autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Instrução Normativa, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os Programas de Autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF e o PPHO, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º Os Programas de Autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

Art. 4º Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Instrução Normativa, entre outras normas complementares.

Art. 5º A responsabilidade de implantação e implementação dos Programas de Autocontrole é dos estabelecimentos, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.

§ 1º O plano escrito dos Programas de Autocontrole deverá ser aprovado, datado e assinado tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implementação;

§ 2º Inclui-se nas responsabilidades mencionadas no caput deste artigo o treinamento e capacitação de pessoal; a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos; a monitorização e verificação dos procedimentos e de sua eficiência; a revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais.

Art. 6º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados e em processo de registro serão baseados em processos de produção estruturados em Manual de Boas Práticas de Fabricação e nos seguintes Programas de Autocontrole – PAC:

- I** - Manual de Boas Práticas de Fabricação;
- II** - Água de abastecimento e gelo;
- III** - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- IV** - Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;
- V** - Iluminação;
- VI** - Ventilação;
- VII** - Limpeza e sanitização (Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO);
- VIII** - Controle Integrado de Pragas;
- IX** - Manutenção das Instalações e equipamentos industriais;
- X** - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- XI** - Águas residuais e resíduos sólidos;
- XII** - Controle de insumos (matéria prima, ingredientes e material de embalagem);
- XIII** - Controle de formulação dos produtos e combate à fraude;
- XIV** - Rastreabilidade e Programa de recolhimento de produtos “Recall”;
- XV** - Análises laboratoriais;
- XVI** - Bem estar animal e abate humanitário (estabelecimentos de abate);
- XVII** - Controle de Temperaturas;
- XVIII** - Procedimentos Sanitários das Operações (PSO).

Parágrafo único. Outros Programas de Autocontrole poderão ser elaborados pelo estabelecimento ou exigidos pelo SIM/Sorriso, de acordo com os processos de produção de cada estabelecimento.

Art. 7º A implementação dos Programas de Autocontrole descritos no artigo 6º, em estabelecimentos já registrados no SIM/Sorriso devem ser concluídas no prazo máximo de 6 (seis) meses contados a partir da publicação desta normativa.

§ 1º O prazo descrito no caput deste artigo se refere aos incisos XI ao XVIII. Os demais Programas de Autocontrole deverão ser implementados no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

§ 2º Os estabelecimentos em processo de registro, terão o prazo de 30 (trinta) dias para implantação e implementação dos Programas de Autocontrole.

§ 3º Os estabelecimentos que não tiverem por qualquer razão, implantados os Programas de Autocontrole, terão o prazo de 6 (seis) meses para efetiva implementação.

Art. 8º Compete ao SIM/Sorriso, a fiscalização e verificação da implantação e implementação dos Autocontroles nos estabelecimentos, dentro do prazo estabelecido nesta normativa.

§ 1º O não cumprimento das normas estabelecidas por esta normativa implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na Lei nº 1.283/50, regulamentada pelo Decreto nº 9.013/2017 e Lei Municipal 2.265/2013, regulamentada pelo Decreto Municipal nº 013/2015, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

Art. 9º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 15 de junho de 2020.

ARI GENÉZIO LAFIN
Prefeito Municipal

LAÉRCIO COSTA GARCIA
Controlador Geral

MÁRCIO LUIZ KUHN
Secretário Mun. de Agricultura e Meio Ambiente