

## Instrução Normativa 008/2022 de 13 de maio de 2022.

### NORMAS TÉCNICAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Considerando a elaboração de alimentos seguros através do Serviço de Inspeção Municipal, a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Vacaria resolve:

Art. 1º Todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal deverão possuir implantadas as normas de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 2º Adotam-se as seguintes definições:

I – BPF (Boas Práticas de Fabricação): o conjunto de medidas que devem ser adotadas pelos estabelecimentos de produtos de origem animal para de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos e demais legislações vigentes;

II – S.I.M.: Serviço de Inspeção Municipal de Vacaria;

III – POP (Procedimento Operacional Padronizado): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos; os POPs deverão estar contemplados no manual de Boas Práticas de Fabricação;

IV – APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Art. 3º A elaboração do Manual de BPF deve ser específica para cada empresa e deve permanecer à disposição dos órgãos fiscalizadores e dos manipuladores de alimentos para a consulta.

Art. 4º Os estabelecimentos devem implementar os POPs relacionados aos seguintes itens:

I – Manutenção das Instalações e Equipamentos;

II – Água de abastecimento;

III – Águas residuais;

IV – Controle integrado de pragas;

V – Limpeza e sanitização (PPHO);

VI – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos funcionários;

VII – Procedimento Sanitário Operacional (PSO);

VIII – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;

IX – Controle de temperaturas;

X – Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;

XI – Análises laboratoriais (autocontrole);

XII – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

XIII – Rastreabilidade e recolhimento (recall);

XIV – Treinamento de funcionários;



XV – Controle de fraudes (para fábricas de laticínios, beneficiamento de leite, fábrica de conserva e entreposto de pescado, frigorífico de aves);

XVI – Abate Humanitário;

XVII – Ventilação;

XVIII – Iluminação.

Art. 5º Conforme o tipo de produto industrializado e análise de risco, o S.I.M. poderá exigir a implementação de outros POPs.

Art. 6º O S.I.M. verificará a implantação do Manual de BPF durante as vistorias higiênic-sanitárias.

Art. 7º Quando nas análises ocorrer de um produto ser considerado impróprio para o consumo, o estabelecimento deverá corrigir os procedimentos de produção e passar por auditoria das BPF em suas dependências, e esta deve resultar em favorecer favorável.

Art. 8º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.



---

Clodoaldo Dorival Rezende  
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente