

## **PORTARIA Nº 544/2019.**

Estabelece os Procedimentos Operacionais Padronizados mínimos a serem implantados, mantidos, monitorados e verificados em estabelecimento com registro no SIM.

KLAUS WERNER SCHNACK, PREFEITO MUNICIPAL DE ARROIO DO MEIO, RS, no uso de suas atribuições legais, e com base na Lei 3.737, 17/01/2019, regulamentada pelo Decreto 2.473/2019, 26/02/2019,

- Considerando a necessidade de implantação de procedimentos padronizados nos estabelecimentos que produzem, recebem, industrializam, beneficiam, manipulam e armazenam produtos de origem animal;

- Considerando a Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos ou aquela que vier a substituí-la;

- Considerando as responsabilidades que tem os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal em garantir a qualidade, a sanidade e a inocuidade dos produtos;

Resolve:

Art. 1º Estabelecer os Procedimentos Operacionais Padronizados mínimos a serem elaborados, implantados, mantidos, monitorados e verificados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, visando a qualidade, a sanidade e a inocuidade do produto final.

Art. 2º A elaboração e a implantação dos programas de autocontrole são de responsabilidade dos proprietários ou responsáveis legais dos estabelecimentos de produtos de origem animal.

§ 1º Todos os procedimentos descritos nos programas de autocontrole deverão ser integralmente cumpridos.

§ 2º Os programas e procedimentos descritos devem condizer com a realidade do estabelecimento.

§ 3º Os planos escritos e os registros gerados na verificação dos procedimentos operacionais deverão ser arquivados no estabelecimento, no local disponibilizado ao controle de qualidade.

§ 4º Os registros oriundos do controle de qualidade devem ficar disponíveis para que sejam auditados pelo serviço oficial sempre que solicitado.

Art. 3º Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) mínimos a serem descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação são os seguintes:

- I - Água de abastecimento;
- II - Águas residuais;
- III - Resíduos sólidos;
- IV - Controle integrado de pragas;
- V - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO);
- VI - Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);
- VII - Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- VIII - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processos;
- IX - Controle de temperaturas;
- X - Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operadores;
- XI - Treinamento dos operadores;
- XII - Controle das matérias-primas, ingredientes e material de embalagem;
- XIII - Análises laboratoriais; e
- XIV - "Recall".

Art. 4º Para estabelecimentos classificados como abatedouro-frigorífico, devem, ainda, ser descritos os seguintes procedimentos operacionais padronizados:

- I - Material Especificado de Risco (MER); e
- II - Abate humanitário e bem-estar animal.

Art. 5º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º Os estabelecimentos já registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Arroio do Meio terão o prazo de 04 (quatro) meses para descrever e implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação com os POP's mínimos exigidos.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ARROIO DO MEIO, em 09 de maio de 2019.

**KLAUS WERNER SCHNACK**  
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE  
Data Supra

**ELUISE HAMMES**  
Vice-Prefeita Municipal  
Coordenadora da Secretaria da Administração