



Poder Executivo | Imprensa Oficial

Clécio Luís Vilhena Vieira
Governador

Antônio Pinheiro Teles Junior
Vice-Governador

Seção 1 Poder Executivo

Secretarias Extraordinárias

Representação do Amapá em Brasília: Asiel Leite Araújo
Povos Indígenas:
Políticas para a Juventude: Priscila dos Santos Magno

Órgãos Estratégicos de Execução

Gabinete do Governador: Richard Madureira da Silva
Gabinete de Segurança Institucional: CEL PM Elvis Murilo Lau de Azevedo
Controladoria Geral: Nair Mota Dias
Procuradoria Geral: Thiago Lima Albuquerque
Polícia Militar: CEL PM Adilton de Araújo Corrêa
Polícia Civil: Cezar Augusto Vieira
Corpo de Bombeiros: CEL BM Alexandre Veríssimo de Freitas
Polícia Científica: Marcos Aurélio Goes Ferreira

Seção 2 Secretarias de Estado e Adm. Indireta

Administração: Paulo César Lemos de Oliveira
Desenvolvimento Rural: Kelson de Freitas Vaz
Cultura: Clécia Hoana Vilhena Vieira Di Miceli
Comunicação: Ilziane Launé de Oliveira
Ciência e Tecnologia: Edivan Barros de Andrade
Desporto e Lazer: José Rudney Cunha Nunes
Educação: Sandra Maria Martins Cardoso Casimiro
Fazenda: Jesus de Nazaré Almeida Vidal
Infraestrutura: Jonh David Belique Covre
Meio Ambiente: Taísa Mara Morais Mendonça
Planejamento: Jorge da Silva Pires
Desenvolvimento das Cidades: Bruno D'Almeida Gomes dos Santos
Saúde: Silvana Vedovelli
Justiça e Segurança Pública: José Rodrigues de Lima Neto
Transporte: Valdinei Santana Amanajás
Trabalho e Empreendedorismo: Ezequias Costa Ferreira
Turismo: Anne Caroline do Monte Menezes Loo Li
Inclusão e Mobilização Social: Aline Paranhos Varonil Gurgel
Políticas para Mulheres: Adrianna Socorro Ávila Ramos Segato
Assuntos da Transposição: Anne Chrystiane da Silva Marques
Relações Internacionais e Comércio Exterior: Lucas Abrahão Rosa Cezário de Almeida
Mineração: Jotávio Borges Gomes
Governo e Gestão Estratégica:
Mobilização e Participação Popular: Dejalma Espírito Santo Ferreira Teixeira
Bem-Estar Animal: Laudence Ferreira Monteiro
Habitação: Monica Cristina da Silva Dias
Pesca: Francisco Paulo Nogueira de Souza

Autarquias Estaduais e Órgãos Vinculados

Agência Amapá: Jurandil dos Santos Juarez
SIAC-Super Fácil: Renata Apóstolo Santana
EAP: Keuliciane Moraes Baia
IAPEN: Luiz Carlos Gomes Junior
DETRAN: CAP PM RR Rorinaldo da Silva Gonçalves
DIAGRO: Álvaro Renato Cavalcante da Silva
HEMOAP: Eldren Silva Lage
IEPA: André dos Santos Abdon
IPEM: Brenda Águida Dias Flexa
JUCAP: Alberto Samuel Alcolumbre Tobelem
PROCON: Matheus Costa Pinto
PRODAP: Cirilo Simões Filho
RDM: Ana Gírlene Dias de Oliveira
RURAP: Dorival da Costa dos Santos
UEAP: Kátia Paulino do Santos
ARSAP: Odival Monterrozo Leite
CREAP: Aline Ribeiro Góes
Amapá Terras: Reneval Tupinambá Conceição Júnior
SVS: Margarete do Socorro Mendonça Gomes

Serviço Social Autônomo

AMPREV: Jocildo Silva Lemos

Fundações Estaduais

FAPEAP:
FCRIA: Luis Eduardo Garcez de Oliveira
Fundação Marabaixo: Josilana da Costa Santos
Fundação de Saúde Amapaense: Gisela Cezimbra Tavares Moraes

Sociedades de Economia Mista

AFAP: Eduardo Braz Barros Ferreira Júnior
CAESA: Jorge Emanuel Amanajás Cardoso
GASAP: Charly Ribeiro Sanches

Seção 3 Outros Poderes, Prefeituras e Particulares

MP: Paulo Celso Ramos dos Santos
ALAP: Alliny Sousa Da Rocha Serrão
TJAP: Adão Carvalho
DPE-AP: José Rodrigues dos Santos Neto
TCE: Michel Houat Harb

11	QLT5H71	AF00003804	18/04/2023	5010	0	880,41
12	QLT 5I70	SE00049606	18/04/2023	5010	0	880,41
13	QLT 5I70	SE00049529	18/04/2023	6599	2	293,47
14	QLT9C84	AF00003743	18/04/2023	5010	0	880,41
15	NEJ 9029	SE00050462	20/04/2023	7633	2	293,47
16	QLO6J29	AF00003914	20/04/2023	5282	0	1.467,35
17	QLN 6227	SE00050504	21/04/2023	5010	0	880,41
18	QLN 6227	SE00050518	21/04/2023	5118	0	880,41
19	QLN 6227	SE00050520	21/04/2023	6599	2	293,47
20	QLN 6227	SE00050521	21/04/2023	7340	0	130,16
21	QLN 6227	SE00050522	21/04/2023	6670	0	195,23
22	QLQ 9279	SE00050378	21/04/2023	5010	0	880,41
23	QLQ5D95	SE00050573	22/04/2023	5010	0	880,41
24	SAK1B69	SE00050618	23/04/2023	6599	2	293,47
25	NEN4D85	SE00050679	23/04/2023	5835	0	195,23
26	NEJ 5022	SE00050644	23/04/2023	5010	0	880,41
27	NEL 1106	SE00050917	24/04/2023	5010	0	880,41
28	NEL 1106	SE00050918	24/04/2023	5118	0	880,41
29	NEL 1106	SE00050921	24/04/2023	6599	2	293,47
30	QLS0A84	SE00050845	24/04/2023	5185	2	195,23
31	NER 7178	SE00050651	24/04/2023	5185	1	195,23
32	NEZ 5142	SE00050753	24/04/2023	5720	0	195,23
33	NES 3839	SE00050754	24/04/2023	5045	0	293,47
34	NEU 3627	SE00050793	25/04/2023	7340	0	130,16
35	NSL 6584	SE00050748	25/04/2023	5819	2	880,41
36	NFA7B81	SE00050925	25/04/2023	5819	2	880,41
37	SAK1I95	SE00049735	26/04/2023	6599	2	293,47
38	NER 6855	SE00047385	28/04/2023	7579	0	2.934,70
39	NFA 3327	SE00050711	29/04/2023	7340	0	130,16
40	NEQ7F54	SE00049927	29/04/2023	5010	0	880,41
41	NEQ7F54	SE00049932	29/04/2023	5169	1	2.934,70
42	QWX0J01	SE00050775	29/04/2023	6670	0	195,23
43	SAL3A03	SE00050739	30/04/2023	5010	0	880,41
44	QLT9C84	SE00050781	30/04/2023	7340	0	130,16
45	NEU 0596	SE00050747	30/04/2023	6599	2	293,47
46	NEU 0596	SE00050779	30/04/2023	5010	0	880,41
47	NEU 0596	SE00050780	30/04/2023	7340	0	130,16
48	QLT9C84	SE00050782	30/04/2023	5010	0	880,41
49	NFA4A18	SE00050862	01/05/2023	6599	2	293,47
50	NFA4A18	SE00050869	01/05/2023	5010	0	880,41
51	QLT4G17	SE00050903	01/05/2023	6599	2	293,47
52	NER 1962	SE00050870	01/05/2023	6599	2	293,47
53	NER 1962	SE00050899	01/05/2023	5169	1	2.934,70
54	NER 1962	SE00050902	01/05/2023	5010	0	880,41

Macapá-AP, 31 de Julho de 2023.
CAP PM RR Rorinaldo da Silva Gonçalves
Diretor-Presidente do DETRAN/A

Protocolo 24950

Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Amapá

Portaria Nº 239/2023

O DIRETOR-PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ no uso de suas atribuições regimentais conferidas pelo art. 42, inciso XVI, do Decreto nº 2418, de 26 de junho de 2012,

CONSIDERANDO a Portaria nº 196/2022 - DIAGRO, que tornou obrigatória a implantação e execução dos Programas de Autocontrole (PAC) em estabelecimentos de produtos de origem animal, registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE/DIAGRO), e deu outras providências.

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Manual de Verificação Oficial dos Elementos de Controle (VOEC): Norma Interna NIPOA/DIAGRO Nº 01/2023 e Norma Interna NIPOA/DIAGRO Nº 02/2023, e suas respectivas atualizações, e determinar que seja

adotado por todos os servidores lotados no Núcleo de Inspeção de Produtos de Origem Animal - NIPOA.

Art. 2º - Publicar o Manual de Verificação Oficial dos Elementos de Controle (VOEC): Norma Interna NIPOA/DIAGRO N° 01/2023 e Norma Interna NIPOA/DIAGRO N° 02/2023, com sua versão atual em anexo nesta portaria.

Art. 3º - Disponibilizar Manual de Verificação Oficial dos Elementos de Controle (VOEC): Norma Interna NIPOA/DIAGRO N° 01/2023 e Norma Interna NIPOA/DIAGRO N° 02/2023, e as suas subseqüentes atualizações, para ampla consulta, no site institucional <http://www.diagro.ap.gov.br/publicacoes>.

Art. 4º Esta portaria entra em vigor a partir de sua publicação.

Macapá - AP, 31 de JULHO de 2023
ÁLVARO RENATO CAVALCANTE DA SILVA
Diretor-Presidente/DIAGRO

ANEXO 1 - MANUAL DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE (VOEC)

NORMA INTERNA NIPOA/DIAGRO N° 01/2023

NORMA INTERNA NIPOA/DIAGRO N° 02/2023

Elaboração:

- Núcleo de Inspeção de Produtos de Origem Animal - NIPOA/DIAGRO

Bruna Viana Soares de Abreu - Auditora Fiscal Agropecuária/Médica Veterinária

Serviço de Inspeção Estadual - SIE/DIAGRO

Odonei Moia de Almeida - Auditor Fiscal Agropecuário/Médico Veterinário
Gerente do Núcleo de Inspeção de Produtos de Origem Animal - NIPOA/DIAGRO

Nanivalci Benincasa da Costa - Auditora Fiscal Agropecuária/Médica Veterinária
Coordenadora da Coordenação de Produtos de Origem Agropecuária - CIPOA/DIAGRO

Diretor Presidente da DIAGRO:

Álvaro Renato Cavalcante da Silva - Médico Veterinário

Ano de elaboração: 2023

Versão: 01

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	4
NORMA INTERNA NIPOA/DIAGRO N° 01/2023	5
ANEXO I - Manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles dos estabelecimentos registrados (SIE) no NIPOA/CIPOA/DIAGRO	7
ANEXO II - Formulário de verificação oficial de elementos de controle dos estabelecimentos registrados (SIE) de caráter de inspeção permanente, partes I e II	19
ANEXO III - Verificação oficial de elementos de controle dos estabelecimentos registrados (SIF) de caráter de inspeção periódica, partes I, II e III	23
ANEXO IV - Quadro de ações de Inspeção e Fiscalização.	28
ANEXO V - Plano de ação referente à verificação oficial dos elementos de controle	30
NORMA INTERNA NIPOA/DIAGRO N° 02/2023	31
ANEXO I - Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV)	34
ANEXO II - Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP)	35
ANEXO III - Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD)	37
ANEXO IV - Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)	38
ANEXO V - Tabela para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.	39

INTRODUÇÃO

O presente manual tem como objetivo definir e padronizar os procedimentos de verificação oficial dos Programas de Autocontrole (PAC) dos estabelecimentos registrados no SIE/AP, em conformidade com a Portaria DIAGRO nº 196/2022 e regulamentações posteriores.

A verificação da efetividade da implantação dos autocontroles decorre de um conjunto de ações, procedimentos e

análises realizadas pelo SIE/AP e pode ser comprovada mediante a avaliação *in loco* e dos documentos gerados pelo estabelecimento (documental).

As diretrizes descritas neste manual contemplam detalhamento das observações por elemento de controle, e orientam os Auditores Fiscais Agropecuários/Médicos Veterinários e os Agentes de Fiscalização Agropecuária quanto à periodicidade e metodologia a ser empregada durante a verificação oficial dos PAC's, desde o plano escrito pelo estabelecimento, até a implantação e efetivo funcionamento, com o devido registro em planilhas.

Para tanto, foram criadas as Normas Internas NIPOA/DIAGRO nº 01/20223 e nº 02/2023, baseadas, respectivamente, na Normas Internas DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017 e nº 02, de 06 de novembro de 2015, do Ministério da Agricultura e Pecuária. Para o uso no Serviço de Inspeção Estadual, algumas adaptações foram adotadas a partir das normas citadas, adequando-as de acordo com as especificidades locais.

NORMA INTERNA NIPOA/DIAGRO Nº 01/2023

O PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ (DIAGRO), no uso das atribuições que lhe confere o inciso XVI, do Artigo 42 do Decreto nº 2.418 de 26 de junho de 2012, resolve:

Art. 1º Aprovar os modelos de formulários, estabelecer as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados (SIE) junto ao NIPOA/CIPOA/DIAGRO, bem como o manual de procedimentos.

Art. 2º A verificação dos autocontroles será realizada por Auditor Fiscal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária e por Agentes de Fiscalização Agropecuária, respeitadas as devidas competências. Parágrafo único. O Auditor Fiscal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária é responsável pela coordenação e pela orientação das atividades desempenhadas pelos Agentes de Fiscalização Agropecuária.

Art. 3º A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação *in loco* ou documental.

§1º A verificação *in loco* nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente será aplicada na frequência quinzenal, conforme Anexo II, parte I.

§2º A verificação documental nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente será aplicada na frequência trimestral, conforme Anexo II, parte II.

§3º A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados ou relacionados sob inspeção instalada em caráter periódico será aplicada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecimento estabelecido em norma específica (RD, Anexo III, parte III).

§4º A verificação *in loco* de que trata o §3º deste artigo será aplicada conforme Anexo III, parte I.

§5º A verificação documental de que trata o §3º deste artigo será aplicada conforme Anexo III, parte II.

Art. 4º Todos os elementos contidos nos formulários anexos a esta Norma Interna devem ser verificados pelo Serviço de Inspeção Estadual, *in loco*, no mínimo uma vez por ano.

Art. 5º Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Art. 6º Fica estabelecido o prazo de **dez dias** para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

§ 1º O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no Anexo V.

§ 2º O Serviço de Inspeção Estadual avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

Art. 7º Esta Norma Interna entra em vigor a partir data de sua publicação.

Macapá - AP, 27 de julho de 2023

ÁLVARO RENATO CAVALCANTE DA SILVA

Diretor-Presidente/DIAGRO

ANEXO I - Manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles dos estabelecimentos registrados (SIE) no NIPOA/CIPOA/DIAGRO.

ANEXO II - Formulário de verificação oficial de elementos de controle dos estabelecimentos registrados (SIE) de caráter de inspeção permanente, partes I e II.

ANEXO III - Verificação oficial de elementos de controle dos estabelecimentos registrados (SIF) de caráter de inspeção periódica, partes I, II e III.

ANEXO IV - Quadro de ações de Inspeção e Fiscalização.

ANEXO V - Plano de ação referente à verificação oficial dos elementos de controle.

ANEXO I

Manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles dos estabelecimentos registrados (SIE) NIPOA/CIPOA/DIAGRO.

1. Introdução

Em 12 de junho de 2022 foi publicada a Portaria nº196/2022 - DIAGRO, que tornou obrigatória a implantação e execução dos Programas de Autocontrole (PAC) em estabelecimentos de produtos de origem animal, registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE/DIAGRO), e deu outras providências. Conseqüentemente, surgiu a necessidade de

estabelecer métodos para a fiscalização dos PAC's e de padronizar as atividades de inspeção, e, para isso, adaptou-se a metodologia já utilizada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, porém com algumas adaptações, respeitando as peculiaridades do SIE/AP.

As atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção Estadual compreendem a inspeção tradicional e a verificação oficial dos autocontroles. Para aplicação do previsto neste Manual, quando abordada a verificação oficial de autocontrole, devem ser excluídos os procedimentos da inspeção tradicional, tais como: *ante mortem*, *post mortem*, coleta de amostras, a reinspeção, os procedimentos de registro ou relacionamento de estabelecimentos (projeto e afins), o registro de produtos (avaliação e afins), verificação oficial de planos de ação (Anexo V desta Norma Interna) e a adoção de ações fiscais (medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outros).

Desta forma, a inspeção tradicional e a voltada para verificação oficial dos autocontroles devem ser equacionadas, a fim de manter o equilíbrio das ações de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

2. Grupos de estabelecimentos em função do caráter de inspeção

Existem dois grupos de estabelecimentos, classificados em razão da frequência de verificação oficial de autocontrole, sendo indicados os respectivos modelos de formulários a serem utilizados no Quadro 01.

Quadro 01. Classificação dos estabelecimentos quanto ao caráter de inspeção permanente ou periódica

Grupo	Descrição	Modelo de formulário
1	Estabelecimentos registrados (SIE) sob caráter de inspeção permanente	Anexo II - Partes I e II
2	Estabelecimentos registrados (SIE) sob caráter de inspeção periódica	Anexo III - Partes I, II e III

Os estabelecimentos sob caráter de inspeção permanente, **grupo 1**, possuem inspeção realizada desta forma em razão do risco sanitário envolvido nas atividades de abate (inspeção *ante e post mortem*). Por este motivo, possuem maior frequência de supervisão. Entretanto, não seria adequado que a frequência de verificação oficial dos autocontroles fosse maior que a frequência mais rígida de fiscalização nos estabelecimentos do **grupo 2**. Este ponto foi levado em consideração para estabelecer as frequências de avaliação descritas no Quadro 02, abaixo, e no Anexo IV da presente Norma Interna.

Os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, **grupo 2**, passam automaticamente a ter a frequência mínima de verificação oficial dos autocontroles (seja *in loco* ou documental) igual à frequência mínima de fiscalização definida com base na Norma Interna NIPOA/DIAGRO Nº 02/2023 (quinzenal, bimestral, semestral ou anual), permanecendo de acordo com o disposto no Quadro 02 e Anexo IV do presente Manual.

Quadro 02. Frequência de verificação oficial dos autocontroles

Grupo	Modelo de formulário	Frequência
1	Anexo II - Parte I	Quinzenal
1	Anexo II - Parte II	Trimestral
2	Anexo III - Partes I, II e III	Quinzenal, Bimestral, Semestral ou Anual (Norma Interna NIPOA/DIAGRO Nº 02/2023)

3. Da supervisão, da fiscalização propriamente dita e da verificação oficial com base nos autocontroles

É importante que as atividades de supervisão, de fiscalização e de verificação oficial com base nos autocontroles das empresas estejam claramente definidas para o Serviço Oficial tanto no SIE quanto no NIPOA/CIPOA/DIAGRO. A supervisão, a cargo do NIPOA/CIPOA/DIAGRO, consiste na avaliação realizada por estes serviços quanto às condições gerais de funcionamento dos estabelecimentos registrados e na avaliação das atividades de fiscalização atribuídas ao SIE local. O SIE local é o responsável principal pelas ações de fiscalização, propriamente ditas, junto aos estabelecimentos registrados, as quais abrangem, mas não se limitam, à verificação oficial dos autocontroles, por incluir diversas atividades da chamada "inspeção tradicional".

A verificação oficial com base nos autocontroles é atividade inerente à fiscalização, sob competência do SIE local, e visa avaliar, principal e especificamente, a implementação dos programas de autocontrole por parte das empresas registradas. Quadro sinóptico das ações inerentes à inspeção tradicional e verificação oficial dos autocontroles consta no Anexo IV da presente Norma Interna. Deste modo, a fiscalização definida na Norma Interna NIPOA/DIAGRO Nº 02/2023, não pode, em absoluto, ser substituída pela supervisão, nem, tão pouco, ser substituída unicamente pelos procedimentos de verificação oficial de autocontroles aqui padronizados.

4. Ações do SIE

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento. O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, unidades de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos ao APPCC e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

O SIE deverá implantar ou atualizar o plano ou roteiro de inspeção de forma a compatibilizar suas ações às diretrizes deste Manual.

A **área de inspeção (AI)** consiste em cada seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

A **unidade de inspeção (UI)** consiste em subdivisão de uma área de inspeção que compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, instalações e utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Uma AI pode ser constituída por várias UI.

Os **pontos de coleta de água** consistem em todos os pontos de coleta identificados pelo estabelecimento abrangendo captação após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos.

Os **procedimentos sanitários operacionais** são os procedimentos executados durante aquelas etapas de fabricação identificadas como críticas em relação a possibilidade de contaminação cruzada do produto.

De uma forma abrangente a verificação oficial sobre o autocontrole consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo Serviço de Inspeção Estadual com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

A **verificação oficial** se dá **in loco** ou de **forma documental** abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

As amostragens para a verificação oficial de autocontrole devem seguir o disposto no Quadro 03 a seguir.

Quadro 03. Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle

Elemento	Tipo de verificação (in loco ou documental)	Grupo de estabelecimento (1 ou 2)	Amostragem mínima (sorteio ou dirigida)	Unidade	Etapa
Manutenção	in loco	1 e 2	10%	AI	*
Água de abastecimento	in loco	1 e 2	10%	Ponto de coleta	*
Controle integrado de pragas	in loco	1 e 2	5%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra o acesso de praga	*
Higiene Industrial e operacional	in loco	1 e 2	5% para pré-operacional	UI	*
	in loco	1 e 2	5% para operacional	UI	*
Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	in loco	1 e 2	0,5%	Funcionário	*
Procedimentos sanitários operacionais	in loco	1 e 2	10%	Procedimento	*
Controle de matéria-prima	in loco	1 e 2	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/lote elaborado	*
	in loco	1 e 2	1%	Recebimento de matéria-prima destinada ao aproveitamento condicional	*
	in loco	1 e 2	1	Recebimento de insumo de produto elaborado	insumo (ingrediente, material de embalagem)
Controle de temperatura	in loco	1 e 2	5%	AI	*
	in loco	1 e 2	5%	UI	*
	in loco	1 e 2	1	Operação	*
	in loco	1 e 2	5	Amostras de produto ou/e matéria-prima	*
Programa de APPCC	in loco	1	100%	PCC de contaminação fecal, por leite ou ingesta.	monitoramento/observação direta/ação corretiva e mensuração direta obrigatória de 100 carcaças de aves ou 10 carcaças das demais espécies, a ser realizada após a passagem das carcaças pelo monitoramento realizado pela empresa
	in loco	1 e 2	50%	Dos demais PCC	monitoramento/observação direta/mensuração direta/ação corretiva
Análises laboratoriais - autocontrole	in loco	1 e 2	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica	*

Controle de formulação de produtos e combate à fraude	in loco	1 e 2	1	Produto registrado	Formulação/Processo/Rótulo
Rastreabilidade e recolhimento	in loco	1 e 2	1	Lote de produto elaborado	Produção/Mercado/Recolhimento
Bem estar animal	in loco	1	1	Veículo de transporte	transporte/desembarque
	in loco	1	5	Curral, gaiola pocilga	lotação/descanso
	in loco	1	5	Animal	imobilização ou contenção
	in loco	1	5	Animal	Insensibilização, Sangria, e Escaldagem ou Esfolia
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	in loco	1	5	Carcaça, cabeça intestino	todos os pontos/locais de remoção/segregação
	in loco	1	1	Embalagem	Destinação/inutilização
Todos os elementos	documental	1 e 2	3	Dias alternados de registros gerados pela empresa dentro período avaliado, distintos ou não, para cada elemento	*

Na verificação oficial, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Avaliar se as AIs, suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação.

Avaliar se as AIs dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

Avaliar se as AIs dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

Avaliar se as AIs dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

Avaliar se as AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

- Água de Abastecimento

Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade.

Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

- Controle Integrado de Pragas

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial.

Avaliar *in loco* as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

- Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UIs sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação.

A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se as implementações estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito.

As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

I - As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II - As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III - As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV - As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

- Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde.

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

- Procedimentos Sanitários Operacionais

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.

Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação.

- Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.

Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação.

O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

Monitoramento - deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Verificação - deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Ação corretiva/preventiva - deve-se avaliar as ações executadas considerando:

I - As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II - As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III - As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV - As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.

No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC que contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

- Análises laboratoriais

Avaliar *in loco* o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do dripping test.

Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações

aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.
Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

- Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado *in loco*.

Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas.

Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente à declarada, seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tambleamento).

No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade *in loco* de matérias-primas e produtos. Exemplo: dripping test, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão.

Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado *in loco* corresponde ao registrado.

- Rastreabilidade e recolhimento

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

- Bem-estar animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na Portaria nº 365 de 16 de julho de 2021, suas atualizações e demais legislações vigentes referentes ao bem estar animal.

- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito, no que tange à identificação, remoção, segregação e destinação do MER, em todas as suas etapas, bem como se está compatível com as normativas vigentes.

Todos os elementos de controle devem ser verificados pelo Serviço Oficial *in loco*, no mínimo, uma vez dentro do período de um ano, considerando a frequência estabelecida no Anexo IV.

As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas nos modelos de formulários constantes nos Anexos II e III e devem, para todos os fins, ser tratadas como notificação oficial ao estabelecimento.

O registro das não conformidades nos formulários não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couberem.

Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial estabelecida nos Anexos II e III e nas frequências estabelecidas no Anexo IV, deverá tratá-las da mesma forma descrita no parágrafo anterior, aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de plano de ação e avaliadas pelo SIE, conforme o formulário disposto no Anexo V da presente Norma Interna.

O plano de ação deve ser protocolado no Serviço Oficial em até 10 (dez) dias após a data de ciência no Anexo II ou III, podendo ser por via digital.

A avaliação pelo SIE das medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos quanto às não conformidades registradas (seja *in loco*, durante a revisão documental dos registros das empresas ou no plano de ação) devem, sempre, considerar os tópicos abaixo:

I - As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II - As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III - As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV - As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

O SIE local, após a avaliação do plano de ação apresentado, deve comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

5. Sistemática de análise dos resultados das informações do Serviço Oficial para o NIPOA/CIPOA/DIAGRO

A avaliação dos resultados das verificações oficiais realizadas pelo SIE local ficará a cargo das supervisões. No caso dos estabelecimentos do grupo 2, existe a necessidade de envio do RD (Parte III do Anexo III) para o NIPOA/CIPOA/DIAGRO a cada fiscalização.

O envio destas documentações do SIE para o NIPOA deverá ser realizado por meio físico, e-mail, PRODOC ou sistema institucional em uso, cabendo controle adequado quanto à sua execução.

Quadro 04. Periodicidade de envio das informações do Serviço Oficial para o NIPOA/CIPOA/DIAGRO de acordo com o caráter de inspeção.

Grupo	Caráter de inspeção	Documento	Periodicidade de envio para o NIPOA/CIPOA/DIAGRO
1	Permanente	Anexo II - Partes I e II	Não aplicável. A ser avaliado in loco na supervisão
2	Periódico	Anexo III - Partes I e II	Não aplicável. A ser avaliado in loco na supervisão
2	Periódico	Anexo III - Parte III	Quinzenal, bimestral, semestral ou anual, de acordo com a Norma Interna NIPOA/DIAGRO Nº 02/2023

A documentação encaminhada pelo SIE para o NIPOA deve ser considerada para o direcionamento das próximas supervisões e das ações de reforço da fiscalização, quando necessárias, assim como aquela disponível para avaliação durante a supervisão no caso dos estabelecimentos de caráter de inspeção permanente.

ANEXO II VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIE/AP CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE

PARTE I - IN LOCO

A - Identificação dos Turnos
Números de turnos de trabalho:
Atividades realizadas no turno 01:
Atividades realizadas no turno 02:
Atividades realizadas no turno 03:

B - Elementos de controle					
01 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

02 - Água de abastecimento							
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

03- Controle integrado de pragas					
Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

04- Higiene industrial e operacional

Área/Instalação/ Equipamento/ Utensílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários							
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

06- Procedimentos sanitários operacionais							
Área/Instalação/Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

07- Controle da matéria-prima, ingrediente e de material de embalagem							
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

08- Controle de temperaturas							
Área/Instalação/Equipamento/ Produto/ Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/ Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)	
* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/ lote e o valor encontrado).							
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

09- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC (Conforme plano de inspeção)							
PCC	Monitoramento/Verificação /Ação Corretiva	Observação direta/ Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
** No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/ lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).							
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)							
Área/Instalação/ Equipamento/ Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

11- Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive in natura, conforme plano de inspeção)					
Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

12- Rastreabilidade e recolhimento					
Produto/Operação/Mercado/ Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

13- Bem-estar animal					
Transporte/Desembarque/Lotação/ Descanso/Condução/Imobilização/ Contenção/Insensibilização/Sangria/ Escaldagem/Esfola	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

14- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivo ruminantes					
Área/Instalação/Operação/MER (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

C
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

Data/local:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIE/AP
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
PARTE II - DOCUMENTAL

A- Identificação do período avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA

B - Avaliação dos registros		
Elementos de controle	Procedimento	*Não conforme (X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	

09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Bem-estar animal	
14	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	
* Marcar com "X" quando for considerado não conforme Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

C
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

Data/local:

ANEXO III
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIE/AP
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICA

PARTE I - IN LOCO

A - Identificação dos Turnos	
Números de turnos de trabalho:	
Atividades realizadas no turno 01:	
Atividades realizadas no turno 02:	
Atividades realizadas no turno 03:	

B - Elementos de controle					
01 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

02 - Água de abastecimento							
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

03- Controle integrado de pragas						
Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

04- Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/ Equipamento/ Utensílio/ Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

--	--	--	--	--	--	--	--

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

06- Procedimentos sanitários operacionais

Área/Instalação/Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

07- Controle da matéria-prima, ingrediente e de material de embalagem

Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

08- Controle de temperaturas

Área/Instalação/Equipamento/ Produto/ Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/ Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/ lote e o valor encontrado).

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

09- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC (Conforme plano de inspeção)

PCC	Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/ Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

** No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/ lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)

Área/Instalação/ Equipamento/ Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

11- Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive in natura, conforme plano de inspeção)

Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:
--

12- Rastreabilidade e recolhimento					
Produto/Operação/Mercado/ Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

C

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

Data/local:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIE/AP
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE II - DOCUMENTAL

A- Identificação do período avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA

B - Avaliação dos registros		
Elementos de controle	Procedimento	*Não conforme (X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
* Marcar com "X" quando for considerado não conforme		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

C

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

Data/local:

PARTE III

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)
Nº XXX/SIE/AP

Conforme Anexo IV da Norma Interna NIPOA/DIAGRO Nº 02/2023

E Q UIPE D E FISC A LIZ A Ç Ã O (Dados gerados durante a fiscalização)	2.7 Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA)	
	2.8. O estabelecimento insere corretamente as informações no SIGSIF (mapas estatísticos)?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
	2.9. Meses/Anos Verificados:	
	2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
	2.11. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
	2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
2.13. Observações da fiscalização à chefia imediata:		
3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO		
3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Norma Interna NIPOA/DIAGRO Nº 02/2023):		
RD () 1 () 2 () 3 () 4		
3.2. () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.		
Termo de interdição:		
3.3	Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:	

ANEXO IV
QUADRO DE AÇÕES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

	Caráter de inspeção	Tipo de inspeção	Ação	Frequência Mínima	Modelo
INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO	Permanente	Tradicional	Ante mortem	De acordo com a demanda	Próprio, já estabelecido
			Post mortem		
			Coleta de amostras		
			Reinspeção		
			Registro/relacionamento (análise de projeto e afins)		
			Registro de produto (análise e afins)		
			Dados estatísticos		
			Verificação de plano de ação		
			Apuração de denúncias		
			Notificações administrativas		
	Permanente	Verificação oficial com base nos programas de autocontrole dos estabelecimentos	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	Quizenal (in loco) Parte I E Trimestral (documental) Parte II	Parte I e II do Anexo da Norma Interna nº01 NIPOA/DIAGRO
			Água de abastecimento		
			Controle integrado de pragas		
			Higiene Industrial e operacional		
			Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
			Procedimentos sanitários operacionais		
			Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem		
			Controle de temperaturas		
			Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC		
			Análises laboratoriais (programas de autocontrole)		
Controle de formulação de produtos e combate à fraude					
Rastreabilidade e recolhimento					
Bem-estar animal					
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)					

	Caráter de inspeção	Tipo de inspeção	Ação	Frequência Mínima	Modelo
INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO	Periódico	Tradicional	Coleta de amostras	De acordo com a demanda	Próprio, já estabelecido
			Reinspeção		
			Registro/relacionamento (análise de projeto e afins)		
			Registro de produto (análise e afins)		
			Dados estatísticos		
			Verificação de plano de ação		
			Apuração de denúncias		
	Periódico	Verificação oficial com base nos programas de autocontrole dos estabelecimentos	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
			Água de abastecimento		
			Controle integrado de pragas		
			Higiene Industrial e operacional		
			Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
			Procedimentos sanitários operacionais		
			Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem		
			Controle de temperaturas		
			Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC		
			Análises laboratoriais (programas de autocontrole)		
			Controle de formulação de produtos e combate à fraude		
			Rastreabilidade e recolhimento		
	RD	Caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)		Parte III do Anexo III da Norma Interna nº01 NIPOA/DIAGRO	

**ANEXO V
MODELO DE PLANO DE AÇÃO**

PLANO DE AÇÃO - DATA: dd/mm/aa
REFERENTE À VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIE NºXX

Elemento de controle e número	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial (Atendido, não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do SIE local responsável pela verificação oficial

Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura e carimbo do responsável pela equipe de servidores atuantes no estabelecimento:

NORMA INTERNA NIPOA/DIAGRO Nº 02/2023

O PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO AMAPÁ (DIAGRO), no uso das atribuições que lhe confere o inciso XVI, do Artigo 42 do Decreto nº 2.418 de 26 de junho de 2012, resolve:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do **Risco Estimado** Associado ao Estabelecimento (**RE**) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Estadual, sujeitos à inspeção periódica.

Art. 2º O RE será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I - volume de produção;

II - produto; e

III - desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização.

Art. 3º O **risco associado ao volume de produção (RV)** será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§ 1º O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

§ 2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 4º O **risco associado ao produto (RP)** será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes nos sistemas de informação disponíveis e identificados nas normas vigentes, para a associação à categoria a que pertencem.

§ 2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

5º O **risco associado ao desempenho** do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (**RD**) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

I - as violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;

II - as reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

III - adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e

IV - a identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

§ 1º A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um Auditor Fiscal Agropecuário/Médico Veterinário, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no Anexo IV.

§ 2º A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 6º Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro ou relacionamento, sendo considerado o RD igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

Art. 7º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 8º O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção estadual não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta norma interna.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 9º Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:

$$RE = (RV+RP+2xRD)/4.$$

§ 1º Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I - Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou

II - Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou

III - se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

Art. 10 As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo V desta norma interna.

§ 1º A frequência mínima de fiscalização será anual.

§ 2º Frequências superiores ao estabelecido nesta norma interna poderão ser definidas pelos NIPOA/CIPOA.

Art. 11 Caberá ao NIPOA:

I - Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos registrados no SIE/AP;

II - Definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III - fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo IV; e

IV - Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo IV.

Art. 12 O RE de cada estabelecimento será informado anualmente à CIPOA pelo NIPOA através do planejamento anual.

Art. 13 Esta Norma Interna entra em vigor a partir data de sua publicação.

Macapá - AP, 27 de julho de 2023

ÁLVARO RENATO CAVALCANTE DA SILVA

Diretor-Presidente/DIAGRO

ANEXO I - Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV).

ANEXO II - Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP).

ANEXO III - Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD).

ANEXO IV - Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD).

ANEXO V - Tabela para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

ANEXO I

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV)

Area do produto	Volume Produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 15.000.000 kg	P	1
	15.000.000 - 44.000.000 kg	M	2
	Acima de 44.000.000 kg	G	3
Leite (Kg)	Até 4.000.000 kg	P	1
	4.000.000 - 13.000.000 kg	M	2
	Acima de 13.000.000 kg	G	3
Leite (l)	Até 4.000.000 L	P	1
	4.000.000 - 9.000.000 L	M	2
	Acima de 9.000.000 L	G	3
Mel	Até 41.000 kg	P	1
	Acima de 41.000 kg	M	2
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 401.000 kg	P	1
	Acima de 401.000 kg	M	2

ANEXO II

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP)

Área do produto	Categoria	RP
-----------------	-----------	----

Carne	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natura	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação	3
leite	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidra de Leite (butter oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
	Molho Lácteo	3
	Permeado	1
	Petisco de Queijo	3
	Produto Lácteo Concentrado	2
	Produto Lácteo Cru	2
	Produto Lácteo em Pó	2
	Produto Lácteo Esterilizado	2
	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Produto Lácteo Proteico	2
	Produto Lácteo Uht	2
	Queijo Maturado	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Não Maturado	3
	Queijo Ralado	2
Queijo Ultrafiltrado	3	
Ricota	3	
Sobremesa Láctea	2	

Área do produto	Categoria	RP
Mel	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1
	Composto de produtos das Abelhas	1
	Derivados da Própolis (em massa)	1
	Derivados da Própolis (em volume)	1
	Derivado de Pólen Apícula	1
	Geleia Real	2
	Geleia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Polen	2
	Polen Desidratado	2
	Própolis	1
	Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação
Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização		2
Produtos em Natura		1
Produtos não submetidos a tratamento térmico		2
Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação		2

Pescado	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natura	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Coação	3

ANEXO III**Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD)**

Condições para a caracterização do RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicosanitária dos produtos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicosanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; <u>OU</u> COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; <u>OU</u> ambos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; <u>OU</u> COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; <u>OU</u> ambos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

ANEXO IV

GOVERNO DO ESTADO DO AMAPÁ
Secretaria de Desenvolvimento Rural - SDR
Agência de Defesa e Inspeção Agropecuária do Estado do Amapá - DIAGRO
Coordenadoria de Inspeção de Produtos Agropecuários - CIPOA
Núcleo de Inspeção de Produtos de Origem Animal - NIPOA

Relatório de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD)		
1. IDENTIFICAÇÃO		
1.1 Razão Social (Conforme Registro):		
1.2. Número de Registro:		
2. REGISTROS		
NIPOA (Dados a serem enviados à equipe de fiscalização)	2.1. Foram detectadas, em análises oficiais ou em notificações internacionais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos?	() Sim () Não
	2.2. Referências: nº do(s) Certificado(s) Oficial(is) de Análise:	
	2.3. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?	() Sim () Não
	2.4. Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):	
	2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):	
	2.6 Assinatura e carimbo do responsável pelas informações:	

E Q U I P E D E F I S C A L I Z A Ç Ã O (Dados gerados durante a fiscalização)	2.7 Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA)	
	2.8. O estabelecimento insere corretamente as informações no SIGSIF (mapas estatísticos)?	() Sim () Não
	2.9. Meses/Anos Verificados:	
	2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	() Sim () Não
	2.11. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
	2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	() Sim () Não
2.13. Observações da fiscalização à chefia imediata:		
3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO		
3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Norma Interna nº 02/2023/NIPOA/DIAGRO):		
RD () 1 () 2 () 3 () 4		
3.2. () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interdito conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.		
Termo de interdição:		
3.3	Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:	

ANEXO V

Tabela para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

Risco Estimado Associado ao Estabelecimento	Frequência mínima de fiscalização
1	Anual
2	Semestral
3	Bimestral
4	Quinzenal

Protocolo 24912

Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Estado do Amapá

PORTARIA Nº 071/2023-GAB/IEPA

O DIRETOR PRESIDENTE do Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Estado do Amapá - IEPA, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei nº 0338, de 16 de abril de 1997, alterada pela Lei nº 0699, de 28 de junho de 2002, Decreto nº 0651, de 31 de Janeiro de 2023 e tendo em vista o teor do Ofício nº 250201.0077.3237.0026/2023 CIIC - IEPA de 31 de Julho de 2023.

RESOLVE:

Art. 1º - Prorrogar, até o dia 07 de agosto de 2023, as inscrições para concessão de bolsas de iniciação científica (PIBIC/CNPq) 2023/2024, cujo processo será realizado observando as disposições do Edital Nº 01/2023- IEPA, publicado no Diário Oficial do Estado (D.O.E.) de 21 de junho de 2023.

Art. 2º - Em razão da prorrogação das inscrições, fica, conseqüentemente, alterado o subitem 13. CRONOGRAMA, que trata das datas das diversas etapas previstas no Edital, que passam a vigorar conforme abaixo:

"13. CRONOGRAMA

ATIVIDADES	PRAZOS
Inscrição	Até 07/08/2023
Divulgação das inscrições homologadas	Até 11/08/2023
Divulgação do resultado preliminar	23/08/2023
Pedidos de reconsideração	24 a 25/08/2023
Resultado da reconsideração	28/08/2023
Resultado final da seleção	A partir de 29/08/2023"

Art. 3º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, permanecendo inalteradas as demais disposições do Edital Nº 01/2023- IEPA

Art. 4º - Dê - se Ciência. Publique-se e Cumpra-se.

Macapá, 01 de Agosto de 2023.
ANDRÉ DOS SANTOS ABDON
Diretor - Presidente

Protocolo 24939

Junta Comercial do Amapá

PORTARIA Nº 058/2023 - JUCAP DE 28 DE JULHO DE 2023.

O Presidente da Junta Comercial do Estado do Amapá, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art.