



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA
Secretaria Municipal da Agricultura e do Meio Ambiente – SAMAMA
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 09 de 05 DE SETEMBRO DE 2025.

**NORMAS TÉCNICAS PARA
IMPLEMENTAÇÃO DE PROGRAMAS DE
AUTOCONTROLES NOS
ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS
NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL:**

O Prefeito Municipal de Barra Funda, no uso das atribuições, e de acordo com a Lei Municipal nº 1.109, DE 10/05/2018, e o Decreto Executivo nº 1473 DE 03 DE NOVEMBRO DE 2021, regulamenta os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação nos estabelecimentos com registro no SIM.

A - DEFINIÇÕES:

1. Os estabelecimentos registrados no SIM, devem desenvolver, implementar e manter para cada item relacionado abaixo, Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs:

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- b) Controle da qualidade da água de abastecimento;
- c) Higiene e saúde dos manipuladores;
- d) Procedimentos Sanitários Operacionais;
- e) Manejo dos resíduos líquidos e sólidos;
- f) Controle e manutenção e calibração dos equipamentos;
- g) Controle integrado de pragas;
- h) Controle de recepção e seleção dos fornecedores das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- i) análises laboratoriais dos produtos elaborados;
- j) Programa de combate a fraude, rastreabilidade e recolhimento;
- k) Manual de Boas Práticas de Fabricação.

2. Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

3. A frequência das operações e nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada POP;

4. Quando aplicável, os POPs devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações assim como os Equipamentos de Proteção Individual.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA
Secretaria Municipal da Agricultura e do Meio Ambiente – SAMAMA
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

5. Os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e aos funcionários do SIM.

6. Os POPs podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.

B - PROCEDIMENTOS:

1. Os POPs referentes às operações **de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios**

devem conter informações sobre:

- a. natureza da superfície a ser higienizada;
- b. método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias;
- c. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem abordar as operações relativas ao **controle da potabilidade da água**, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a frequência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis. Quando a higienização do reservatório for realizada pelo próprio estabelecimento, os procedimentos devem contemplar os tópicos especificados no item. Nos casos em que as determinações analíticas e ou a higienização do reservatório forem realizadas por empresas terceirizadas, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, o laudo de análise e, para o segundo, o certificado de execução do serviço

2. Os Procedimentos Operacionais Padronizados de **higiene e saúde dos manipuladores**, devem dispor as etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores, devem estar documentados em procedimentos operacionais, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução.

3. Prever os pontos de risco sanitário durante a produção e descrever os **Procedimentos Sanitários Operacionais**.

4. Os Procedimentos Operacionais Padronizados referente ao **Manejo de Resíduos líquidos (águas residuais) e sólidos**, devem estabelecer a frequência e o responsável pelo manejo dos resíduos. Da mesma forma, os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento devem ser discriminados

5. Os estabelecimentos devem dispor dos Procedimentos Operacionais Padronizados referente ao **Controle manutenção e calibração de equipamentos**, que especifiquem a periodicidade e



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA
Secretaria Municipal da Agricultura e do Meio Ambiente – SAMAMA
Serviço de Inspeção Municipal - SIM

responsáveis pela manutenção dos equipamentos envolvidos no processo produtivo do alimento, bem como o monitoramento do funcionamento dos mesmos.

6. O POP referente **ao controle integrado de pragas**, devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar programa de controle assinado pelo RT, indicação da empresa que realiza o controle com as documentações de regularidade da empresa e dos profissionais envolvidos.

7. O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais para o **Controle de recepção e armazenagem Matéria-prima, insumos e embalagens além de controle de fornecedores destes**. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.

8. Prever as análises laboratoriais internas para controle de qualidade dos produtos.

9. O **programa de combate a fraude, rastreabilidade e recolhimento de produtos** deve ser documentado na forma de procedimentos operacionais, estabelecendo-se as situações de legalidade e identidade do produto, sistema de rastreio das MPs, ingredientes e embalagens e os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade.

Registra-se e publica-se

André Signor
Prefeito Municipal Barra Funda – RS

Barra Funda, 05 de Setembro de 2025.