



**INSTRUTIVO DE PREENCHIMENTO - PLANILHA DE LIBERAÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ATIVIDADES – PLA 1 -
PARA ESTABELECIMENTOS COM INSPEÇÃO PERIÓDICA**

ESTABELECIMENTO	<i>Laticínio</i>		SIE	<i>000</i>
DATA	<i>27/08/24</i>	HORA	<i>8:00</i>	HORA (quando necessário)
1				
Legenda : C = Conforme, NC = Não Conforme, NA = Não Aplicável, NO = Não Observado, CRE = Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> do estabelecimento				

A **Planilha de Liberação e Fiscalização de Atividades – PLA 1** deverá ser utilizada na rotina da inspeção/fiscalização de estabelecimentos com inspeção periódica, para o registro de conformidades e não conformidades observadas. Ela servirá de **comprovação da atividade realizada pelo Fiscal Estadual Agropecuário (FEA)**, o qual informará o horário de chegada ao estabelecimento **(1)**, sendo essa planilha arquivada em pasta padronizada.

VERIFICAÇÃO <i>IN LOCO</i> – TEMPERATURAS				
HIGIENIZADORES E EQUIPAMENTOS			C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC
T: °C/Hora:	T: °C/Hora:	T: °C/Hora:		
SEÇÕES			C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC
T: <i>15 °C/Hora: 5:45</i> <i>Embalagem/Fatiamento</i>	T: <i>8 °C/Hora: 5:45</i> <i>Estocagem/Derivados Láticos</i>	T: °C/Hora:	<i>C</i>	
VERIFICAÇÃO <i>IN LOCO</i> – TEOR DE CLORO RESIDUAL LIVRE NA ÁGUA DE ABASTECIMENTO				
PONTO - PPM		HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC
<i>Produção - 1,0 PPM</i>		<i>5:50</i>	<i>C</i>	
HORA DE LIBERAÇÃO DAS ATIVIDADES			<i>6:00</i>	2

A verificação do PPHO Pré-operacional necessitará ser executada **no mínimo uma vez ao ano** e quando a Inspeção Local (IL) considerar que o estabelecimento está apto a iniciar suas atividades, o horário será registrado no campo “Hora da Liberação” **(2)**.

A averiguação das seções para o PPHO Pré-operacional deverá incluir todos os equipamentos (sempre abertos e/ou desmontados), paredes, pisos, ralos (sempre abertos) e outras estruturas. Não deve ser realizada a liberação parcial da indústria se não houver como isolar fisicamente as seções que não estejam em condições adequadas. Se houver essa possibilidade, pode-se interditar o uso de uma seção, que só será liberada após verificação oficial de suas condições higiênico-sanitárias.

Na rotina da inspeção periódica realizada pelo FEA, a observação das condições higiênico-sanitárias dos equipamentos e das estruturas deverá contemplar no mínimo 50% das seções e anexos do estabelecimento, de forma a verificar 100% a cada 30 dias. A IL pode verificar mais seções/anexos, conforme necessidade e disponibilidade.

A planilha deverá ser **personalizada de acordo com o estabelecimento**, isto é, preenchida com seções e anexos existentes os quais devem ser inseridos no campo correspondente **(3)**.



C/NC	SEÇÕES/ANEXOS	PRÉ-OPERACIONAL		OPERACIONAL	
		IDENTIFICAÇÃO DA NC = Nº NC (PAC)	CRE	IDENTIFICAÇÃO DA NC = Nº NC (PAC)	CRE
C	PLATAFORMA DE RECEPÇÃO DE LEITE	-	-	-	-
NC	BARREIRA SANITÁRIA	-	-	1 (1)	C
-	LABORATÓRIO	-	-	-	-
-	SALA DE LAVAGEM DE CAIXAS	-	-	-	-
NC	SALA DE CAIXAS LIMPAS	-	-	2 (7)	C
-	PRODUÇÃO	-	-	-	-
NC	CÂMARA DE SALGA	-	-	3 (5)	NC
-	CÂMARA DE SECAGEM	-	-	-	-
-	CÂMARA DE MATURAÇÃO	-	-	-	-
C	EMBALAGEM/FATIAMENTO	-	-	-	-
C	ESTOCAGEM DERIVADOS LÁCTEOS	-	-	-	-
NC	EXPEDIÇÃO	-	-	4 (5 e 7), 5 (1) e 6 (6)	C
-	SANITÁRIOS	-	-	-	-
-	VESTIÁRIOS	-	-	-	-
C	SEDE DA IL	-	-	-	-
-	DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS	-	-	-	-
-	DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA	-	-	-	-
-	DEPÓSITO DE EMBALAGEM/ROTULAGEM	-	-	-	-

Seções/anexos verificados devem ser identificados na primeira coluna com "C", quando não forem constatadas não conformidades, ou com "NC" caso sejam constatadas não conformidades (4).

Não conformidades devem ser numeradas e descritas na página 2, com as respectivas ações fiscais se necessário, e verificação da resolução. As legendas dos PACs correspondentes às não conformidades devem ser informadas ao lado do número de identificação da não conformidade (5).

Deverá ser avaliada a compatibilidade com os registros *in loco* do estabelecimento (CRE), ou seja, informar-se sobre os apontamentos realizados nas planilhas de monitoramento dos autocontroles, comparando os registros realizados (6).

NC Nº	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO
1	Hora: 8:15 = Lâmpada queimada	C 8:30
2	Hora: 9:00 = Caixas plásticas de uso interno engorduradas	C 11:00
3	Hora: 10:20 = Condensação do teto, sem contato com os produtos	C 11:00
4	Hora: 10:50 = Ralo entupido, com acúmulo de águas residuais	C 11:50
5	Hora: 10:50 = Piso com rachadura (RNC nº 010/24)	NC
6	Hora: 10:50 = Presença de moscas	C 11:50



Simulando que a IL, ao realizar a verificação, encontrou condensação no teto da câmara de salga (8) e observando a planilha do autocontrole “Águas Residuais” não havia registro dessa não conformidade: conclui-se que os registros não foram compatíveis (7).

O controle de qualidade deve ser informado e somente após novo monitoramento do autocontrole é que a IL deve verificar a eficiência da ação corretiva. Os procedimentos devem ser repetidos quantas vezes forem necessárias e não deve haver tolerância para NCs relativas à higienização, sendo o prazo de resolução sempre imediato. Quando a NC estiver solucionada, anota-se o horário da resolução na coluna “verificação”, na página 2.

No caso da NC identificada com o nº 5 na descrição (9), observou-se na planilha do autocontrole “Manutenção das Instalações e Equipamentos” o registro da NC, porém a ação corretiva não foi tomada por depender de prazo. Sendo assim, ocorreu compatibilidade com registro *in loco* do estabelecimento (10), no entanto foi emitido RNC para que se providencie resolução da não conformidade.

VERIFICAÇÃO IN LOCO- TEMPERATURAS				
HIGIENIZADORES E EQUIPAMENTOS			C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC
T: °C/Hora:	T: °C/Hora:	T: °C/Hora:	C	-
SEÇÕES			C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC
T: 15 °C/Hora: 9:00 Embalagem/Fatiame	T: 8 °C/Hora: 10:30 Estocagem Derivados Láceos	T: °C/Hora:	C	11
VERIFICAÇÃO IN LOCO-TEOR DE CLORO RESIDUAL LIVRE NA ÁGUA DE ABASTECIMENTO				
PONTO-PPM		HORA	C/NC	IDENTIFICAÇÃO DA NC
Produção - 1,0 PPM		8:40	C	12
HORA DE LIBERAÇÃO DAS ATIVIDADES				

Seções e equipamentos que necessitam de controle de temperatura (sala de fatiamento, carne moída, higienizadores, câmaras, etc) devem ter esse parâmetro avaliado (11). A temperatura mínima da água nos higienizadores deve ser de 85°C, conforme determina a legislação estadual.

Também deverá ser observado o cloro residual livre da água (12) em algum ponto da indústria (considerando os valores legais para o ponto em questão), não sendo obrigatório ser um dos pontos identificados de coleta pelo estabelecimento.

No momento em que todas as NCs estiverem corrigidas, as atividades nas seções/anexos podem ser liberadas e o horário deve ser registrado na planilha.

As NCs que demandem prazo para serem corrigidas **deverão ser registradas em RNC.**

Deve-se verificar, sempre que possível, se as ações corretivas foram registradas nas planilhas de autocontrole do estabelecimento.



ITEM *assinalar se realizada	ATIVIDADES DE FISCALIZAÇÃO	C/NC
	Coleta Oficial	
	Verificação de laudo de análises oficiais	
	Acompanhamento de produção para liberação de produtos	
	Entrega/Recebimento de documentos	
X	Parecer em projetos de reforma/alteração	NC
	Parecer em registro de produtos e rótulos	
	Outros:	

OBSERVAÇÕES	<i>A descrição no item 20 do MTSE não condiz com o fluxo existente da linha dos queijos fatiados.</i>	13
-------------	---	-----------

Demais atividades de fiscalização realizadas serão assinaladas no campo específico, informando se a atividade resultou em conformidade ou não conformidade, e a descrevendo sucintamente no campo "Observações" **(13)**.

MÉDICO VETERINÁRIO (ASSINATURA E CARIMBO)		14
ESTABELECIMENTO* (RESPONSÁVEL / RT / CQ) *Caso necessário	DATA (ciência)	15

A Inspeção Local deverá sempre assinar e carimbar a planilha preenchida **(14)**.

Quando a IL julgar que as não conformidades apresentaram e/ou seguem apresentando risco para o produto, o Responsável Legal (ou o Responsável Técnico ou o Controle de Qualidade) do estabelecimento deverá informar ciência na planilha oficial, assinando e identificando a data **(15)**.