

**PROGRAMA DE TRABALHO PARA O SISBI-POA**

(Instrução Normativa 17, de 06 de março de 2020)

Período de execução do programa	
Início	30/10/2023
Fim	30/06/2024

1. Identificação do Serviço			
Nome do Órgão:	Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e do Meio Ambiente - CIDEMA		
CNPJ:	03.455.536/0001-90		
Cidade/sede:	Chapecó	UF:	SC

O consórcio CIDEMA tem como objetivo desenvolver atividades ligadas a segurança alimentar nos SIMs consorciados, ou seja, coordenar os SIMs a fim de estimular e auxiliar os estabelecimentos para comercializar seus produtos legalmente, chegando a poder comercializar nacionalmente através do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA.

A responsabilidade da estruturação dos serviços, bem como, do apoio é da Gerente do Prosuasa, mas a responsabilidade pela manutenção da equivalência do SISBI/POA no serviço é do médico veterinário oficial.

Atualmente, o CIDEMA possui 36 municípios consorciados, localizados na Região Oeste de Santa Catarina, sendo que destes 24 municípios participam do Programa Prosuasa. Os demais se mantêm consorciados, mas em outros programas, não é realizado trabalho com os Serviço de Inspeção.

**1.1 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios (quando for o caso).**

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	82.804.212/0001-96	Águas de Chapecó	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria Municipal de Agricultura	83.021.816/0001-29	Caxambu do Sul	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura, Indústria e Comércio	95.990.198/0001-04	Cordilheira Alta	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura	83.021.824/0001-75	Coronel Freitas	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura	83.009.910/0001-62	Faxinal dos Guedes	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	80.637.424/0001-09	Formosa do Sul	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	95.990.206/0001-12	Guatambu	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	95.993.028/0001-83	Ipuaçú	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	95.993.077/0001-16	Lajeado Grande	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura	83.021.832/0001-11	Modelo	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	95.990.131/0001-70	Nova Itaberaba	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Infra Estrutura e Serviços/Diretoria de Agricultura	01.614.376/0001-59	Paial	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura	83.021.857/0001-15	Pinhalzinho	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	95.990.255/0001-55	Planalto Alegre	SC

**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

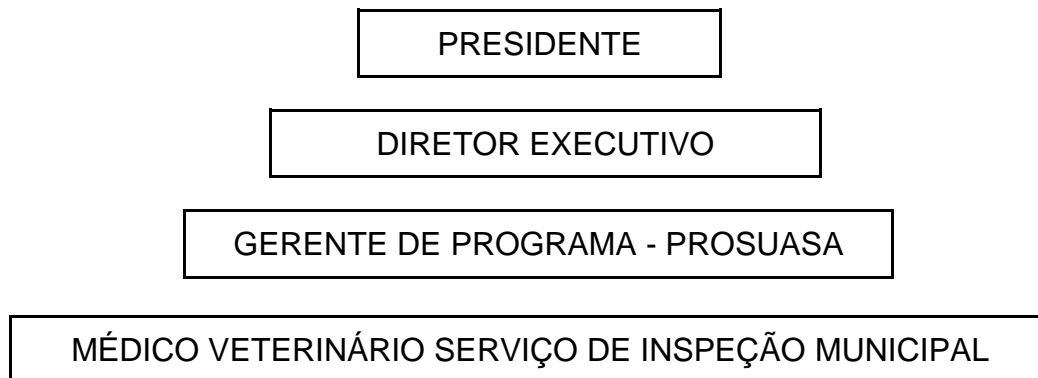
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	83.021.865/0001-61	Quilombo	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	01.612.781/0001-38	Santiago do Sul	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	82.945.718/0001-15	São Carlos	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura	83.009.894/0001-08	São Domingos	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	83.024.505/0001-13	Seara	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	95.990.107/0001-30	Sul Brasil	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	78.505.591/0001-46	União do Oeste	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	83.009.928/0001-64	Vargeão	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Políticas Ambientais	83.009.860/0001-13	Xanxerê	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	82.854.670/0001-30	Xaxim	SC

## 1.2 Área de atuação

Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA	
Marque com "X" as áreas de atuação de interesse	
<b>I – Abatedouro frigorífico</b>	
X	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
<b>II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento</b>	
X	a) Carne e derivados
X	b) Leite e derivados
X	c) Mel e produtos apícolas
X	d) Ovos e derivados
X	e) Pescado e derivados

## 2. Organograma

O CIDEMA possui a estrutura organizacional a seguir:



**3. Quadro de Pessoal****3.1 – Autoridade responsável:**

A autoridade responsável pela coordenação e supervisão dos SIMs é a Gerente de Programas do CIDEMA, Emanuelle Maria Gottardi, Médica Veterinária, CRMV/SC 8310, contratada por CLT (indicada no e-sisbi na opção Outros/Comissionada). A responsabilidade pelo gerenciamento do consórcio e dos programas é do Diretor Executivo, Morciel de Araújo Faraum.

**3.2 – Quantitativo de pessoal:**

O consórcio tem a finalidade de manter o histórico documental da equivalência dos serviços de inspeção, e também é o local onde ficam os funcionários responsáveis pela estruturação e o suporte aos serviços de inspeção dos municípios que tenham interesse em aderir ao SISBI/POA.

Entretanto, com o objetivo de fomentar apenas atividades ligadas ao SISBI/POA, a estrutura do consórcio atualmente permite um adequado atendimento as demandas dos serviços de inspeção consorciados.

As estruturas físicas do serviço de inspeção consorciados ficam localizadas em cada município específico. Os serviços têm como finalidade realizar a inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos registrados.

Abaixo estão listados os serviços de inspeção consorciados:

Município	Nº de Médicos Veterinários	Carga horária (h/sem)	nº de estabelecimentos registrados SIM/SISBI
Águas de Chapecó	1	30	1
Caxambu do Sul	1	40	1
Cordilheira Alta	1	40	1
Coronel Freitas	1	40	3
Faxinal do Guedes	1	40	0
Formosa do Sul	1	40	1

**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

Guatambu	1	40	1
Ipuaçu	1	40	0
Lajeado Grande	1	20	2
Modelo	1	20	0
Nova Itaberaba	1	20	1
Paial	1	40	0
Pinhalzinho	1	20	0
Planalto Alegre	0	0	0
Quilombo	1	40	5
Santiago do Sul	1	40	1
São Carlos	1	20	3
São Domingos	1	40	0
Seara	1	40	6
Sul Brasil	1	40	1
União do Oeste	1	40	0
Vargeão	1	40	0
Xanxerê	1	40	6
Xaxim	1	23	2

**3.3 - Poderes legais para realizar ações:**

Para conferir o poder legal do SIM, os municípios publicaram uma Portaria que designa o servidor público municipal para atuar como Médico Veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e também ajuste a carga horária necessária para esta função.

### 3.4 - Programa de capacitação de pessoal:

Serão realizadas capacitações em cursos EAD nas áreas de Abate, Carne, Leite, Ovos, Pescado e derivados, também de Mel e produtos apícolas disponibilizados pela ENAGRO EAD.

Além dessas capacitações EAD, serão realizadas as capacitações conforme a tabela abaixo:

Nome do curso	Público alvo		Modalidade			Ano 1	Ano 2
	Médicos Veterinários do SIM	Terceiros	Presencial	Semi-presencial	EAD		
Capacitação para uso dos novos formulários, planilhas e envio de informações ao CIDEMA	24	10	x			x	
Verificação oficial de programas de autocontrole	24		x			x	x
Principais pontos a serem acompanhados e repassados ao CIDEMA	24		x			x	
Reunião Geral anual de capacitação e padronizações	24		x			x	x
Padronização de coletas e envio	24	10	x			x	

## 4. Infraestrutura Administrativa

### 4.1 – Estrutura física:

O Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e do Meio Ambiente - CIDEMA está localizado na Avenida Nereu Ramos, 1750 E, bairro Passo dos Fortes, município de Chapecó-SC, com uma sala compartilhada com o Gerente de Meio Ambiente.

**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

Também possui uma sala compartilhada na Avenida Nereu Ramos, 2061 D, bairro Universitário, Chapecó-SC, onde mantêm os arquivos do Prosuasa.

**4.2 – Materiais e Equipamentos:**

O consórcio possui mobiliário, equipamentos de informática, materiais de apoio administrativo e veículos próprios. A quantidade de materiais e equipamentos está descrita abaixo:

- 19 (dezenove) veículos para o serviço de inspeção. Do total desses veículos, 03 (dois) veículos exclusivos para o uso do CIDEMA e 17 (dezesete) veículos com termo de cessão de uso para 16 (dezesesseis) serviços de inspeção municipal e 01 (um) veículo para o Instituto de Desenvolvimento Regional – SAGA.

- 02 mesas de escritório;
- 04 cadeiras;
- 01 mesa para reuniões;
- 03 armários de aço;
- 01 computadores;
- 01 notebooks;
- 01 armários de madeira;
- \* 01 retroprojeto;
- 01 jogo de uniforme completo (calça, jaleco, bota e touca);
- 01 impressora;

• Canetas, lápis, grampeadores, pastas; Os serviços de inspeção possuem mobiliário, equipamentos de informática, materiais de apoio administrativo e veículos, porém cada município tem sua especificidade. A quantidade de materiais e equipamentos estão descritas na tabela abaixo:

Município	Sala	Veículo	Computador	Impressora	Mesa	Cadeira	Arquivo	Equipamentos para inspeção
Águas de Chapecó	1	1	1	1	1	4	1	0
Caxambu do Sul	1*	1	1	1*	1	1	1	0



**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

Cordilheira Alta	1	1	1	1	1	2	2	0
Coronel Freitas	1	0	1	1	1	1	1	0
Faxinal do Guedes	1	1	1	1	2	3	2	1 termometro e 1 phmetro
Formosa do Sul	1	1	1	1	1	3	1	0
Guatambu	1*	1	1	1	2	3	2	1 kit
Ipuaçu	1*	1	1	1	1	1	1	0
Lajeado Grande	1*	1	1	1	1	2	1	1 kit
Modelo	1	1*	1	1*	2	3	1	0
Nova Itaberaba	1	1	1	1	1	2	1	0
Paial	1	1	1	1	1	1	1	0
Pinhalzinho	1	1	1	1	1	1	1	0
Planalto Alegre	1*	1*	1	1*	1	2	1	0
Quilombo	1	1	1		1	1	1	
Santiago do Sul	1	1	1	1	1	2	1	0
São Carlos	1*	2	1	1	1	1	1	0
São Domingos	1	1	1	1	1	1	1	0
Seara	1*	1	1	1	1	4	1	0
Sul Brasil	1*	1	1	1	1	3	1	0
União do Oeste	1	1	1	1	1	1	1	0
Vargeão	1*	1*	1	1	3	4	1	1 termômetro
Xanxerê	1	1	1	1	2	2	2	1 termômetro
Xaxim	1*	1	1	1	1	1	1	0

\* Compartilhado

\*\* Kit de inspeção completo - termômetro, pHmetro e clorimetro

#### **4.3 – Laboratórios:**

O consórcio não possui laboratórios próprios, as análises oficiais realizadas pelo Serviço de Inspeção são encaminhadas aos laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA.

Os laboratórios credenciados pelo MAPA estão listados no site do MAPA, através do link <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfd/laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados/produtos-de-origem-animais>

No caso do CIDEMA, as análises da água, do mel, de ovos, de lácteos, de carne e derivados e de pescado, são realizadas pelo laboratório INSTITUTO SENAI DE TECNOLOGIA ALIMENTOS E BEBIDAS, localizado na rua Frei Bruno, 201-e, bairro parque das palmeiras, cep: 89803-785, na cidade de Chapecó-SC, o qual possui escopo para estas análises de acordo com a Portaria nº354 de 09/07/2021.

As análises laboratoriais de qualidade do leite são realizadas no Laboratório Estadual da Qualidade do Leite – Lab. Leite UNC - CEPDA, localizado em Concórdia – SC, o qual possui escopo para estas análises de acordo com a PORTARIA Nº 212, DE 31 DE JULHO DE 2014.

#### **4.4 – Sistemas de Informação:**

O sistema de informação para registros de estabelecimentos, registro de produtos e projetos aprovados, dados de produção e comercialização, dados nosográficos, quantitativo de abate por espécie, fiscalizações e supervisões, dados de análises laboratoriais realizadas, autuações e penalidades são realizados através de documentos, pastas e arquivos, sendo estes armazenados em uma via na Secretaria de Agricultura Municipal de cada município e outra via no Consórcio CIDEMA, conforme lei e decreto unificado dos municípios consorciados, disponível no e-SISBI.

Os ofícios recebidos e emitidos são arquivados em pasta A-Z. Todas as documentações relacionadas aos serviços de inspeção e estabelecimentos são arquivadas em pastas suspensas. Os documentos referentes a registros de estabelecimentos e registros de produtos são carimbadas, rubricadas e paginadas.

O consórcio utiliza o sistema de planilha de excel para manter os dados cadastrais e de produtos registrados dos estabelecimentos vinculados aos serviços de inspeção dos municípios consorciados.

## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

Todos os formulários de uso do SIM-SISBI estão padronizados entre os municípios consorciados e que participam do programa PROSUASA e estão disponíveis no site do CIDEMA, no link <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>

### **5. Organização Administrativa**

#### **5.1 Protocolo Geral**

Os documentos que tramitam no consórcio são registrados manualmente em dois livros de protocolo (entrada/saída), ficando os mesmos localizados no escritório do CIDEMA. Nos livros de entrada e saída são registrados os seguintes dados: origem ou destino do documento, nome do documento, data de entrada ou data de saída do documento, pasta de arquivamento do documento e nome do responsável pelo preenchimento do livro. Os documentos referentes a registros de estabelecimentos e registros de produtos são carimbados, numeradas e rubricadas.

#### **5.2 Registro de Estabelecimentos**

Para realizar o registro do estabelecimento no SIM é necessário que o estabelecimento envie a documentação ao SIM e siga os procedimentos descritos no Capítulo IV do Decreto Municipal.

Ao registrar uma empresa é iniciado um número de processo, que deve ser mantido numerado, datado e em pasta única.

O modelo de Requerimento para adesão ao SIM encontra-se no Anexo I.

O modelo do Título de Registro no SIM encontra-se no Anexo II

#### **5.3 Projetos de Estabelecimentos**

Para estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite avaliar, aprovar ou alterar os projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM, os documentos usados como referência para tramitar os procedimentos de registro dos projetos do estabelecimentos seguem o DECRETO nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017, o DECRETO N°

**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

10.468 DE 10 DE AGOSTO DE 2020 e a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 14 DE MARÇO DE 2019, todos do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM deve utilizar o Termo de fiscalização prévia ao registro (ANEXO III) para avaliação das mesmas.

Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo. Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial. O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção Municipal, em que a unidade será construída, retornando para fins de conhecimento ao estabelecimento e para início das obras, se aprovado pelo órgão de fiscalização.

Durante o desenvolvimento das obras, o SIM deve fazer visitas para vistoriar os trabalhos de construção.

Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita do fiscal do SIM para realização do Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (ANEXO IV), o qual também deve ser anexado ao processo de adesão. Todos os projetos aprovados pelo SIM, devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação deve solicitar ao SIM a aprovação e seguir os tramites conforme o capítulo IX do decreto que regulamenta a lei do SIM.

As plantas para projetos ou reformas devem ser apresentadas ao SIM assinadas pelo representante legal do estabelecimento e pelo profissional habilitado responsável pela elaboração.

O SIM ao receber as documentações analisa de acordo com as legislações vigentes e assina com o parecer, sendo favorável anexa ao processo da empresa de forma numerada.

Nenhuma reforma pode ser iniciada sem a autorização do SIM.

Ao iniciar a reforma, caso coloque em risco a inocuidade do produto, o SIM deve suspender a produção da empresa.

## 5.4 Registro de Produtos

Quando houver registro ou alteração de produto, a empresa deve elaborar/atualizar o memorial descritivo de rotulagem e processos de fabricação, de composição de produtos de origem animal e vegetal e encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal em duas cópias. O SIM irá avaliar o memorial e, com o parecer conclusivo, mantém uma cópia em seu escritório, retorna outra para a empresa e uma terceira via deve ser entregue que será encaminhada ao CIDEMA.

O CIDEMA avalia o memorial descritivo de rotulagem com relação aos dados adicionados no e-SISBI. Todas as páginas do memorial descritivo devem ser numeradas e rubricadas pelo responsável pela empresa, responsável técnico e inspetor do SIM.

O modelo para o memorial descritivo encontra-se no Anexo V.

Para produtos sem Regulamento de Identidade e Qualidade ou Diretriz o estabelecimento deve encaminhar ao SIM um Ofício com a solicitação, no mesmo deve constar a denominação de venda do produto almejado, embasamento técnico-científico da elaboração do produto, procedimento de fabricação e modelo de rótulo que serão utilizados. Após aprovar, o SIM encaminha ao CIDEMA, que irá realizar a solicitação junto ao MAPA. O produto só pode ser comercializado após a disponibilização da diretriz pelo MAPA e cadastro no e-SISBI.

Maiores informações encontram-se disponíveis no CAPÍTULO IX - DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM E DA ROTULAGEM do Decreto Municipal.

## 5.5 Autuação e Aplicação de Penalidades

Durante o exercício das fiscalizações, as não conformidades identificadas são registradas no Termo de Verificação de Autocontroles e descritas na RNC caso necessário. De acordo com a gravidade e complexidade da situação, o estabelecimento poderá apresentar uma ação imediata e/ou planejada, devendo elaborar um plano de ação que contemple a descrição das contramedidas e os prazos para a correção dos itens não conformes.

A notificação é feita nos seguintes casos:

- Não conformidade nas análises oficiais;
- Não conformidades de qualquer natureza, identificadas durante as verificações *in loco* ou documentais.

## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

Para o rito de infrações é utilizado o que está descrito no Capítulo XIII do Decreto dos Municípios que Regulamenta a Lei Municipal e que dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal "SIM" e estabelece as normas de inspeção sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal.

### **6. Execução das atividades de Inspeção e Fiscalização**

Cada serviço de inspeção possui um programa de trabalho individual, contendo todas as atividades de inspeção e fiscalização que são realizadas durante o ano nos estabelecimentos registrados.

O programa contempla os dados gerais do órgão, a legislação pertinente, a relação dos estabelecimentos registrados, o cronograma com a frequência das inspeções, análises de produtos, controle de formulação e classificação de peso, fiscalização "in loco" e documental, controle de rotulagem, ações de educação sanitária e de combate a clandestinidade, auditorias, controle da atualização de documentos e cronograma de capacitação do pessoal técnico. Além disso, o programa contempla a descrição dos dados gerais do município, dos recursos humanos, da estrutura física, do sistema de informação e da infraestrutura.

O programa de trabalho é atualizado anualmente ou sempre que necessário pelos médicos veterinários dos serviços de inspeção e enviados ao CIDEMA, que tem arquivos físicos e no computador.

Todos os médicos veterinários que realizam atividade de inspeção independente se permanente ou periódica seguem as regras descritas na lei e no decreto municipal, decreto 9.013/2017 do MAPA, bem como, as instruções de trabalho conforme a orientação do CIDEMA.

A forma como é realizada as inspeções e fiscalizações esta detalhada nos itens 6.1 e 6.2.

#### **6.1. Inspeção Permanente**

Os serviços de inspeção integrantes ao consórcio possuem um total de 2 estabelecimentos de inspeção permanente registrados.

Todos os estabelecimentos de inspeção permanente citados na tabela abaixo possuem médicos veterinários contratados por meio de concurso público. Todo abate deve ser feito obrigatoriamente com a presença do Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal.

### **Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

Sempre que houver abate, o médico veterinário deve realizar a avaliação dos animais através da planilha de inspeção ante morte (ANEXO VI), fazendo a conferência dos boletins sanitários ou documento equivalente, do guia de trânsito animal (GTA) e verificando o estado de saúde dos animais para liberação do abate. Somente após a inspeção ante morte, é realizada a liberação da sala de abate.

Durante o abate, o SIM realiza a inspeção post mortem, examinando carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Caso note irregularidades deve verificar se foram descritas nas planilhas de controle do estabelecimento e realizado o controle das vísceras condenadas através da planilha de condenação de vísceras (aves, suínos, bovinos, frangos) – ANEXO VII. Caso alguma carcaça estiver comprometida, é dado o destino e o julgamento conforme descritos na legislação federal e anotado no Laudo de condenações.

Para a fiscalização o SIM utiliza a lei e o decreto municipal e quando se julga necessário outras leis pertinentes, como por exemplo, o decreto nº9.013 de 29 de março de 2017 e atualizações. A verificação dos Programas de Autocontrole Controle deverá ser feita em formulário padrão, disponível no site do CIDEMA e a periodicidade deve seguir a Norma Interna DIPOA/MAPA de 08 de março de 2017, onde consta a verificação *in loco* dos PACs quinzenalmente e a verificação documental trimestralmente.

Quando o estabelecimento apresentar alguma não conformidade na avaliação documental do ante morte, o médico veterinário deve tomar ação fiscal e gerar um relatório de não conformidade (RNC) – ANEXO VIII.

Quando houver comprometimento nas vísceras e carcaças, a ação do médico veterinário, dependendo da causa, deve ser a condenação e/ou aproveitamento condicional, sendo que o destino e julgamento deve ser conforme a legislação federal.

Mensalmente o SIM encaminha ao CIDEMA os dados nasográficos dos abates (faz um compilado com todas as informações de número de animais abatidos, número de vísceras e carcaças condenadas), também dados de produção e relatório de expedição dos produtos, os quais são arquivados em pastas suspensas do próprio estabelecimento, informadas na planilha de excel do estabelecimento e enviadas ao CIDEMA.

### Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

O CIDEMA faz o acompanhamento em visitas de rotina e/ou supervisão, semestralmente, podendo aumentar a frequência conforme necessidade.

Os municípios, a quantidade de estabelecimentos, bem como o número de servidores disponibilizado para estes estabelecimentos, estão citados na tabela abaixo:

Número	Município	Estabelecimentos	Servidores
1	Nova Itaberaba	1	1
2	São Carlos	1	1

## 6.2 Inspeção Periódica

Os serviços de inspeção integrantes ao consórcio possuem um total de 33 estabelecimentos de inspeção periódica registrados. Todos os estabelecimentos de inspeção periódica citados na tabela possuem médicos veterinários contratados por meio de concurso público.

O procedimento para a fiscalização dos estabelecimentos de inspeção periódica segue a lei e o decreto municipal e quando se julga necessário outras leis pertinentes, como por exemplo, o Decreto nº9.013 de 29 de março de 2017.

A periodicidade de verificação oficial dos programas de controle nos estabelecimentos segue a Norma Interna Nº 02/DIPOA/SDA, DE 06 DE NOVEMBRO DE 2015 e o Manual para o cálculo do risco estimado associado aos estabelecimentos de produtos de origem animal do Ministério da Agricultura e Pecuária, sendo que todos os estabelecimentos devem ser fiscalizados em 100% das áreas e unidades, pelo menos uma vez no ano.

O registro da fiscalização deve ser realizado através do Termo de Verificação de Programas de Autocontrole - ANEXO IX. Este formulário deve ser preenchido e arquivado no estabelecimento, SIM e enviado ao CIDEMA.



**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

Os municípios, a quantidade de estabelecimentos, bem como o número de servidores disponibilizado para estes estabelecimentos, estão citados na tabela abaixo:

Número	Município	Estabelecimentos SIM/SISBI	Servidores
1	Águas de Chapecó	0	1
2	Caxambu do Sul	1	1
3	Cordilheira Alta	0	1
4	Coronel Freitas	3	1
5	Faxinal do Guedes	0	1
6	Formosa do Sul	1	1
7	Guatambu	1	1
8	Ipuaçu	1	1
9	Lajeado Grande	2	1
10	Modelo	0	1
11	Nova Itaberaba	0	1
12	Paial	0	1
13	Pinhalzinho	0	1
14	Planalto Alegre	0	1
15	Quilombo	5	1
16	Santiago do Sul	1	1
17	São Carlos	1	1
18	São Domingos	0	1
19	Seara	6	1
20	Sul Brasil	1	1
21	União do Oeste	0	1
22	Vargeão	0	1

23	Xanxerê	6	1
24	Xaxim	2	1

### 6.3 Supervisões

A verificação da manutenção da equivalência ao SISBI/POA é de competência do CIDEMA e contempla supervisões nos estabelecimentos e nos serviços de inspeção municipais.

Nos SIM são realizadas supervisões semestrais e nos estabelecimentos são realizadas supervisões anuais, com a participação do SIM. Para essas supervisões são usados o Relatório de Supervisão do SIM e o Relatório de Supervisão do Estabelecimento.

Além da supervisão anual, caso o CIDEMA julgue necessário, pode ser realizada 01 (uma) ou mais visitas técnicas orientativas aos estabelecimentos para a avaliação dos procedimentos, sendo essas registradas na planilha de REGISTRO DE ATIVIDADE DE INSPEÇÃO E SUPERVISÃO - ANEXO X.

A atividade de supervisão nos estabelecimentos consiste em avaliar estruturalmente e documentalmente as ações de fiscalização do médico veterinário oficial frente as não conformidades existentes nos estabelecimentos. Quando da ocorrência de não conformidades no relatório, o estabelecimento deve elaborar e apresentar para o serviço de inspeção municipal um plano de ações corretivas, para a correção das mesmas, sendo que este plano deve ser avaliado e acompanhado pelo Médico Veterinário do SIM, o qual deve verificar o cumprimento da correção das não conformidades apontadas na supervisão.

Os relatórios de supervisão são arquivados de forma ordenada nos SIMs e no CIDEMA e ficam a disposição dos mesmos para que possam acompanhar e verificar as ações corretivas referentes à supervisão durante as fiscalizações de rotina.

### 6.4 Coleta de Amostras para Análise Laboratorial

O programa será executado visando atingir os seguintes objetivos:

- Obter dados para identificar o índice de conformidade dos produtos de origem animal;

**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

- b) Fornecer evidências que indiquem a efetividade dos controles de produtos e processos realizados pelos estabelecimentos;
- c) Subsidiar o planejamento e avaliação de risco para as ações a serem realizadas pelo Serviço Municipal de Inspeção e pelo CIDEMA.

O Serviço de inspeção elabora anualmente um cronograma de coletas, levando em conta as seguintes considerações:

- a) Resultados das análises realizadas no ano anterior;
- b) Publicação de legislação que altera, exclui ou inclui produtos e/ou parâmetros de análises;
- c) Inclusão de novos produtos registrados pelo estabelecimento;
- d) Necessidade de verificação da efetividade das ações realizadas pelo estabelecimento em casos específicos.

As coletas devem ser feitas mensalmente, tanto de produtos quanto de água, sendo que conforme a quantidade de produtos que o estabelecimento possui devem ser divididos para que todos sejam amostrados pelo menos uma vez no ano.

A coleta de amostra de água e dos produtos para a realização de análises microbiológicas e físico-químicas será unitária constituída somente de amostra indicativa, sem necessidade de contraprova.

Para essas coletas deve ser seguido o previsto no decreto que regulamenta as leis do serviço de inspeção de cada município (Capítulo XI). Como referência para os parâmetros definidos em âmbito nacional é utilizada a Lista de Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos para Produtos de Origem Animal Comestíveis e Água de Abastecimento, publicada e atualizada pelo MAPA. Caso seja identificada alguma não conformidade nas análises realizadas pela empresa, o estabelecimento deverá apresentar ao serviço oficial um plano de ação contendo as ações corretivas e/ou preventivas e novas análises para a comprovação da efetividade das ações executadas. As ações realizadas pelo SMIS e pelo estabelecimento são documentadas e anexadas aos laudos.

Caso a não conformidade ocorra em alguma análise fiscal, a empresa é notificada e também deve apresentar um plano de ação com medidas a serem tomadas e novos laudos comprovando a resolução do problema.

## **Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

Os registros de monitoramento da execução das atividades de coleta, bem como as ações fiscais tomadas quando os resultados das análises laboratoriais se apresentam fora dos padrões exigidos na legislação, ficam arquivados em pasta específica no serviço de inspeção, devem ser lançadas em planilha específica de coleta e enviados os resultados assinados ao CIDEMA, que devesse alimentar a planilha de análises geral.

As coletas oficiais devem ser realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal. O modelo de Solicitação Oficial de Análise e o manual de preenchimento encontram-se nos ANEXOS XI E XII.

### **6.5 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos**

Os resultados das análises oficiais dos produtos são enviados de forma digital pelo laboratório ao serviço de inspeção municipal, para os devidos acompanhamentos.

As avaliações oficiais dos laudos de análises fiscais são realizadas pelo serviço de inspeção municipal e validadas no próprio resultado de análise emitido pelo laboratório.

Esses laudos são avaliados, em relação ao atendimento aos RTIQ e demais legislações pertinentes, pelo inspetor do SIM e posteriormente enviada uma cópia física para o CIDEMA, sendo os mesmos avaliados e devidamente arquivados.

Em caso de resultado fora do padrão, o serviço de inspeção municipal irá tomar ações para as devidas correções de acordo com a gravidade. Por exemplo, em caso que não coloque em risco a saúde do consumidor, refazer a análise e gerar plano de ação na empresa. Em casos que gerem risco, interditar a produção, realizar um recall dos produtos comercializados, gerar auto de infração e plano de ação da empresa.

### **6.6 Programas de Autocontrole**

Os Programas de Autocontrole do estabelecimento contemplam o manual de BPF e PPHO, além dos demais elementos de acordo com o Decreto n 9.013, de 29 de março de 2017.

Os autocontroles devem ser descritos de acordo com a realidade do estabelecimento, apresentando dados compatíveis com a estrutura física e de pessoal existente.

As ações corretivas devem ser executáveis e resolutivas, corrigindo falhas e eliminando riscos para os produtos.

## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

De acordo com a complexidade e impacto para os produtos, as ações podem ser imediatas e/ou planejadas.

Os servidores responsáveis por cada estabelecimento verificam a execução dos programas de autocontrole em suas fiscalizações de rotina, realizando os registros das verificações oficiais em planilha específica, seguindo a periodicidade descrita no item fiscalização, se permanente ou periódica deste plano.

A rastreabilidade dos produtos deve estar prevista nos autocontroles, e também é fiscalizada *in loco*.

### 6.7 Rastreabilidade

A Rastreabilidade é uma ferramenta que permite controlar e gerenciar de maneira documentada as informações referentes a um processo/procedimento. É a capacidade de recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto ou uma organização, por meio de informações previamente registradas

Conforme Decreto nº 9.013, de 29 de Março de 2017, artigo 10º, item XIX, define rastreabilidade como a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação. Os controles de rastreabilidade devem ser realizado dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva.

O principal objetivo de se ter um programa de rastreabilidade é estabelecer procedimentos operacionais padrões que possibilitem ao SIM realizar a verificação oficial da rastreabilidade de todo o processo produtivo dos produtos produzidos pelos estabelecimentos registrados, desde a aquisição das matérias primas até a comercialização do produto acabado

A rastreabilidade deve garantir o rastreamento das informações a partir do produto final até sua matéria prima, ou a partir da matéria prima utilizada até o produto final.

O procedimento de verificação oficial da rastreabilidade deve ser realizado através da verificação das planilhas de rastreabilidade (recebimento, produção e expedição) “*in loco*”, através do acompanhamento dos processos.

A verificação da eficiência da rastreabilidade permite a execução de um recolhimento efetivo.

### **Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

Na fiscalização devem ser verificadas se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção. Se as matérias primas estão devidamente identificadas na recepção, permitindo a rastreabilidade. As matérias-primas adquiridas pelos estabelecimentos aderidos ao SISBI devem obrigatoriamente ser provenientes de outras unidades com registro no SISBI ou SIF. Os estabelecimentos com registro apenas no SIM podem adquirir de SIM/SIE/SIF e/ou SISBI.

No controle de produção deve ser verificado se a unidade consegue manter a rastreabilidade das matérias primas, ingredientes e aditivos durante o processo de produção de seus produtos. O controle do processo de produção deve ser efetuado por meio de documentos auditáveis correlacionando o recebimento das matérias primas com a produção (quantidade, procedência, etc). Deve ser observado a capacidade de produção do estabelecimento conforme aprovado no memorial econômico sanitário e licenciamento ambiental.

No controle de expedição deve ser verificado se é possível retornar a rastreabilidade do que foi expedido, e se esta compatível com os controles de produção (teste de rastreabilidade regressiva). O controle do processo de expedição, deve ser feito por meio de documentos auditáveis, correlacionando a quantidade produzida com a expedida, devendo indicar, qual foi o destino de cada produto expedido.

O teste de rastreabilidade deve ser realizado in loco pelo fiscal de inspeção, o mesmo deve selecionar um lote de produto produzido e proceder ao rastreamento do mesmo, levando em consideração as particularidades de cada estabelecimento. Deve ser verificado todas as etapas avaliando a proporção entre a quantidade de matéria prima recebida, produção e expedição. O registro do teste deve ser realizado mensalmente na planilha de fiscalização, identificando qual foi o produto e o lote avaliado.

A empresa deve dispor de programa de recolhimento dos produtos por ela elaborados e expedidos quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor o mesmo deve ser executado.

A verificação oficial deve se basear nos documentos utilizados pela empresa para o registro do recolhimento dos produtos, onde deve ser avaliado se o procedimento de recolha é rápido e efetivo

## **6.8 Prevenção e Combate à Fraude**

Diversas ações serão feitas com o intuito de combate a fraudes nos estabelecimentos.

A realização de análises laboratoriais para verificação da composição dos produtos e outras que permitam identificar possíveis fraudes nas matérias primas e produtos é realizada pelo serviço oficial de inspeção de cada município, pelo menos uma vez no ano.

O SIM e/ou o CIDEMA fará ações de pesagem e tipo de produto na expedição na indústria, de forma surpresa, semestralmente. No caso de estabelecimentos de ovos ações de pesagem dos ovos e verificação se atende o rótulo do produto.

Os Serviços de Inspeção Municipal ao fiscalizar as agroindústrias realizam a verificação de combate à fraude, envolvendo verificação de GTA, teste de gotejamento, controle de peso, análise de entrada e saída de nota fiscal, bem como, aprovação e verificação de memoriais descritivos dos produtos e rótulos.

O consórcio faz o acompanhamento em visitas de rotina e/ou supervisão das ações de prevenção e combate à fraude juntamente com o Serviço de Inspeção Municipal.

## **6.9 Combate à atividade clandestina**

O consórcio, juntamente com os serviços de inspeção dos municípios consorciados, possui parceria com o Ministério Público Estadual de Santa Catarina estendendo-se aos demais órgãos que fazem parte do Programa de Proteção Jurídico-Sanitária dos Consumidores de Produtos de Origem Animal (POA).

Os serviços de inspeção dos municípios consorciados também atuam localmente em ações de combate à atividade clandestina em parceria com a Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina – CIDASC e com o órgão local responsável pela vigilância sanitária. Pode-se realizar atividades como controle de tráfego de animais.

Os médicos veterinários do SIM também farão visitas semestralmente junto a vigilância sanitária em restaurantes, padarias e supermercados ou estabelecimentos semelhantes, para verificação de produtos de origem animal, se estão adequados ao padrão.

## 6.10 Educação Sanitária

Os projetos de Educação Sanitária são desenvolvidos pelo CIDEMA duas vezes no ano, e disseminados para a população através dos Serviços de Inspeção Municipal, redes sociais do Consórcio, panfletos e parcerias com institutos de educação da região.

Os temas selecionados buscam demonstrar a importância para a população de consumir alimentos legalizados e de adotar boas práticas de higienização na manipulação dos alimentos.

São realizadas semestralmente, palestra em escolas públicas falando sobre boas práticas de manipulação de alimentos e importância da inspeção sanitária. Estas ações podem ser feitas pelos Médicos Veterinários dos SIMs ou por Engenheiros de Alimentos que atuem nessa área.

No Anexo XIII consta o projeto de uma das próximas ações do CIDEMA com a Educação Sanitária.

Ao término do evento é necessário realizar uma avaliação interna do projeto executado, registrando fotos, arquivos utilizados e retorno da população referente ao tema, conforme anexo XIV

## 7. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

### Comentários Adicionais

Local	Data
Chapeco/SC	07/11/2023
_____ Assinatura e identificação do Representante do Serviço/Órgão	



## ANEXO I

**REQUERIMENTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M. POA)**

EU, \_\_\_\_\_, PORTADOR DOS DOCUMENTOS E  
DADOS CADASTRAIS ABAIXO:

RG: \_\_\_\_\_

DATA EMISSÃO: \_\_\_\_\_

ORGÃO EXPEDIDOR: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

NÍVEL DE ESCOLARIDADE:

( ) Médio      ( ) Fundamental      ( ) Superior

ENDEREÇO (Rua/Avenida/Bairro/Número): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ MUNICÍPIO: \_\_\_\_\_

TELEFONE: \_\_\_\_\_ E-MAIL: \_\_\_\_\_

PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL LEGAL PELO ESTABELECIMENTO:

RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

**Venho requerer:**

( ) Registro no S.I.M.

( ) Alteração

( ) Renovação

( ) Cancelamento

(LOCAL/DATA) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

Ass: \_\_\_\_\_

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M. POA)**

**PEDIDO DE VISTORIA:**

DE ACORDO COM O DECRETO VIGENTE DESTE MUNICÍPIO Nº....., VENHO SOLICITAR UMA **VISTORIA PRÉVIA DO TERRENO/EDIFICAÇÃO** COM A FINALIDADE DE OBTENÇÃO DO REGISTRO DO S.I.M.

DATA \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

Ass:\_\_\_\_\_

## **SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M. POA)**

### **LISTA DE DOCUMENTOS OBRIGATÓRIOS PARA OBTENÇÃO DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL:**

**OBS: Esta lista não dispensa outras documentações que se faça necessário para obtenção do título de registros, de acordo com a LEI e DECRETO Vigente deste Município**

I - Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II - Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Agricultura;

III - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006. Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

IV - Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento.

V - Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

VI - Planta baixa ou croquis das instalações, com *lay-out* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais.

**PARECER:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Assinatura do Proprietário/Representante Legal**

\_\_\_\_\_

**Assinatura e carimbo do inspetor do (SIM)**

\_\_\_\_\_

**ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE**

\_\_\_\_\_

**OBS:.** Todo e qualquer estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal que pretenda aderir ao SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA – SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SUASA/SISBI, deve operar em conformidade com Decreto 5.741 de 30 de março de 2006 – MAPA, Instrução Normativa n.º 17 de 6 de março de 2020 – MAPA e outras leis pertinentes à atividade.



Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

ANEXO II

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

## TÍTULO DE REGISTRO NO SIM

Certifico que o estabelecimento \_\_\_\_\_ registrado no CNPJ N° \_\_\_\_\_,

classificado como \_\_\_\_\_,

localizado em \_\_\_\_\_,

Estado \_\_\_\_\_

Está registrada no Serviço de Inspeção Municipal de (Nome do município), sob n° \_\_\_\_\_ de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Chapecó – SC \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo SIM

\_\_\_\_\_  
Secretário Municipal

## ANEXO III

TERMO DE FISCALIZAÇÃO PRÉVIA AO REGISTRO ...../...../.....					(1)				
<b>IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>									
Denominação do interessado:				Nº do Registro:					
Endereço:				Município/UF:					
CNPJ / CPF		CEP:		Telefone:					
E mail:			Coordenada geográfica:						
Nº Processo SEI (quando aplicável)									
		<b>Área externa:</b>					<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
<b>N</b>	1.	Ausência de focos de contaminação para atividade pretendida.							
<b>N</b>	2.	O perímetro do pátio fabril é cercado de modo a evitar a entrada de animais ou pessoas estranhas e os acessos são controlados.							
<b>N</b>	3.	Pátio industrial resistente ao trânsito sobre rodas, com escoamento adequado, que permita sua limpeza e evite a formação de poeira.							
<b>N</b>	4.	Existe área para a estocagem de resíduos, afastada da área de produção, em bom estado de conservação e limpeza, dotada de cobertura e de dispositivos que a mantenha livre de pragas.							
		<b>Área interna:</b>					<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
<b>N</b>	5.	Plantas baixas e de fluxos apresentadas junto à solicitação são condizentes com a estrutura avaliada							
<b>N</b>	6.	Pisos de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação.							
<b>N</b>	7.	Drenos ou ralos ou grelhas com sistema de fechamento ou sifonados colocados em locais estratégicos de forma a facilitar o escoamento, quando couber.							
<b>N</b>	8.	Tetos de material que permite fácil limpeza e em bom estado de conservação.							
<b>N</b>	9.	Paredes de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação.							
<b>N</b>	10.	Portas ajustadas aos batentes e aos pisos, de material que permite fácil e apropriada limpeza, em bom estado de conservação. Com dispositivos que impeçam a entrada de pragas e pessoas não autorizadas.							
<b>N</b>	11.	Janelas e outras aberturas de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação, ajustadas aos batentes. As que comunicam com o exterior devem ser providas de proteção adequada contra pragas. As proteções devem ser de fácil limpeza.							
<b>N</b>	12.	Luminárias adequadas e em bom estado de limpeza e conservação, com proteção contra o estilhaçamento, quando couber.							

**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

<b>N</b>	13.	Instalações adequadas à quantidade e tipos de produtos.			
<b>N</b>	14.	Os locais destinados à recepção de ingredientes e matérias-primas e expedição de produtos acabados são cobertos e protegidos contra pragas ou possuem sistemas fechados que impeçam a contaminação.			
<b>N</b>	15.	Lavatórios adequados nas áreas de produção, quando necessário.			
<b>N</b>	16.	Existência de lavatórios de utensílios em local adequado, em boas condições de limpeza e conservação.			
<b>N</b>	17.	No interior do estabelecimento há recipientes, de fácil limpeza e transporte,			
<b>N</b>	18.	Instalações sanitárias e vestiários para os funcionários atendem aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação			
<b>N</b>	19.	Utensílios: de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil limpeza, em bom estado de conservação e apropriados ao tipo de operação realizada.			
<b>N</b>	20.	Existem áreas adequadas para armazenamento de acordo com a natureza das diferentes matérias-primas de modo a manter suas características originais ou evitar que se tornem fontes de contaminação.			
<b>N</b>	21.	Equipamentos da linha de produção são compatíveis e em número adequado à atividade, e em boas condições de higiene e conservação.			
<b>N</b>	22.	Equipamentos destinados à conservação dos produtos, possuem medidores de temperatura calibrados e localizados em local apropriado.			
<b>N</b>	23.	Equipamentos destinados ao processamento térmico, com medidores de parâmetros (tais como temperatura, pressão ou umidade) calibrados e localizado em local apropriado.			

Descrever não conformidades:


**CONCLUSÃO ( ) APTO AO REGISTRO**

**INAPTO AO REGISTRO POR:** ( ) Não atender a 100% dos itens imprescindíveis aplicáveis e/ou (        ) Não atender aos seguintes itens (\_\_\_\_)

**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

Local e data: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Responsável pelo estabelecimento\_\_\_\_\_  
Auditor SIM

Nome:

Nome:

RG/CPF:

Carteira Fiscal:

**TESTEMUNHA**

Em caso de recusa ou ausência do responsável pelo estabelecimento ou do seu representante, assinatura de uma testemunha com respectivo endereço e identificação (Artigo 100, § 1º, inciso V, do Regulamento da Lei n. 6.198/1974, aprovado pelo Decreto n. 6.296/2007.

Nome:

RG/CPF

Endereço:

- (1) N°/ano/série, em que série corresponde a todas as iniciais do nome e sobrenomes do AFFA.
- (2) Emitir em 2 vias: 1ª: fiscalização;  
2ª: fiscalizado  
Assinar com tinta azul e preencher sem rasuras.



**ANEXO IV****Laudo de Inspeção Prévia de Terreno**

1. Nome da firma proprietária do terreno.
2. Localização do terreno: Distrito, Município, Estado.
3. Área total disponível.
4. Área a ser utilizada na construção.
5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza.
6. Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais
7. Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza.
8. Localização urbana, suburbana ou rural.
9. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local.
10. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais.
11. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição.
12. Meios de transporte que dão acesso ao local.
13. Região, distância e meios de acesso da matéria prima.
14. Estabelecimentos de produtos de origem animal existentes no Município, indicando natureza e órgão de inspeção sanitária que os fiscaliza.
15. Outros detalhes de importância que forem observados.
16. Conclusões.
17. Registros fotográficos (anexo)

Data\_\_\_\_\_.

-----  
Médico Veterinário – SIM

-----  
Secretário de Agricultura

## ANEXO V

**MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM E PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL**

SOLICITAÇÃO DO REGISTRO DE DOCUMENTOS, COMPROMETENDO-SE A CUMPRIR A LEGISLAÇÃO QUE TRATA DO ASSUNTO, PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL, ATESTANDO A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS E A COMPATIBILIDADE ENTRE AS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, GARANTINDO A QUALIDADE DO PRODUTO AO CONSUMIDOR, ABAIXO DISCRIMINADO E A PROPOSTA AQUI APRESENTADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.

**IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

S.I.M DO ESTABELECIMENTO	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO	DATA DE ENTRADA NA SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE  ...../...../.....
--------------------------	--------------------------	---

RAZÃO SOCIAL:			
C.N.P.J.:	INSCRIÇÃO PROD.RURAL:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP:	MUNICÍPIO:	UF:
FONE:	FAX:	E-MAIL	

**NATUREZA DA SOLICITAÇÃO**

<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO
<input type="checkbox"/> REGISTRO

**IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

NOME:	MARCA:
-------	--------

**CARACTERÍSTICA DO RÓTULO / DA EMBALAGEM**

<input type="checkbox"/> IMPRESSO	<input type="checkbox"/> GRAVADO EM RELEVO	<input type="checkbox"/> LITOGRAFADO
<input type="checkbox"/> ETIQUETA	<input type="checkbox"/> GRAVADO A QUENTE	<input type="checkbox"/> NATURAL
<input type="checkbox"/> LATA	<input type="checkbox"/> PAPEL	<input type="checkbox"/> PLÁSTICO

**QUANTIDADE**

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO:	UNIDADE DE MEDIDA:
DATA DE FABRICAÇÃO OU EMBALAGEM:	LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO:

**COMPOSIÇÃO**

INGREDIENTES / ADITIVOS	KG OU L	%
<b>TOTAL</b>		

**COMPOSIÇÃO**

MATÉRIA PRIMA	KG OU L	%
<b>TOTAL</b>		

**PROCESSO DE FABRICAÇÃO/SISTEMA DE ABATE/ DE CORTES ESPECIAIS / BENEFICIAMENTO**

DESCRIÇÃO:

**MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO**

DESCRIÇÃO:

**SISTEMA DE EMBALAGEM / ENVASAMENTO**

DESCRIÇÃO:

**ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM**

DESCRIÇÃO:

--

**MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR**

DESCRIÇÃO:
------------

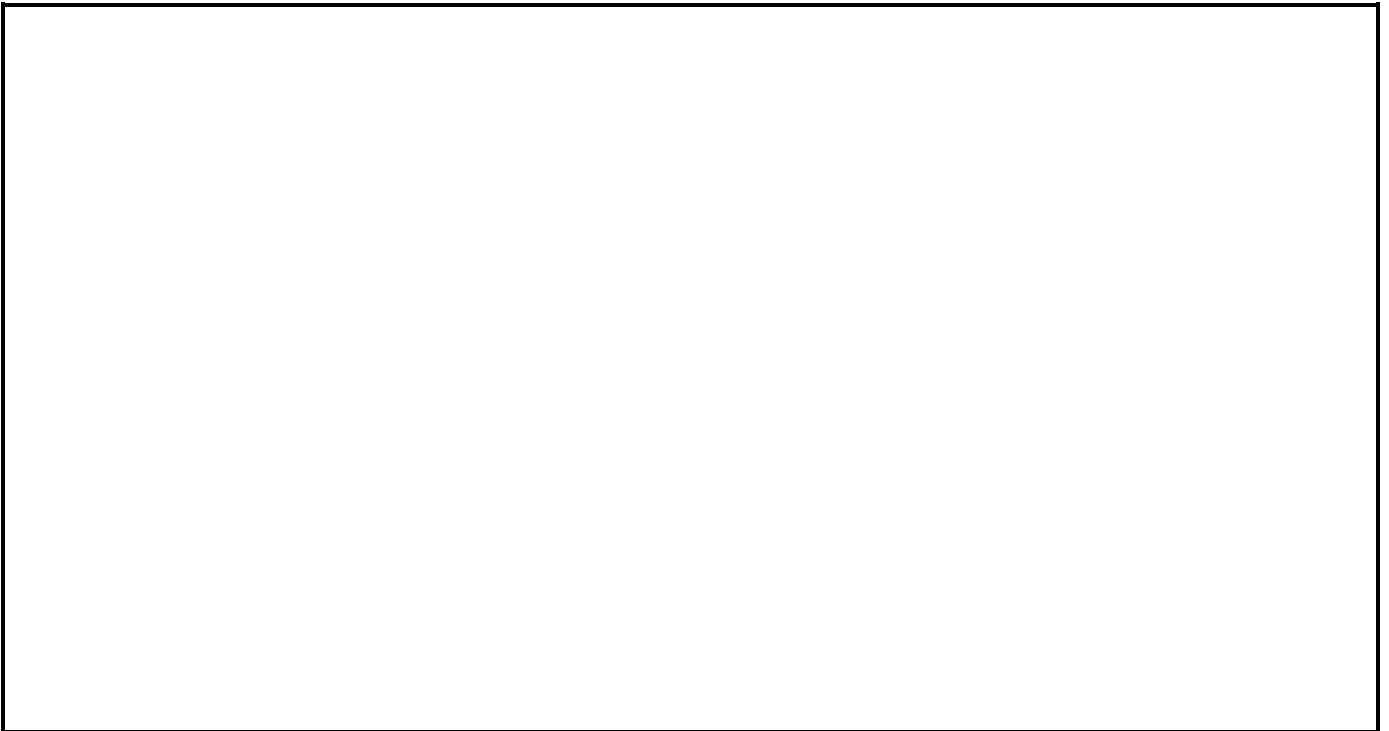
**AUTENTICAÇÃO**

DATA	CARIMBO/ASS. DO REPRES. LEGAL DO ESTAB.	CARIMBO/ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	---	-------------------------------------

DATA	ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELO S.I.M	ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
------	--	--

**PARECER TÉCNICO**

--



**ANEXO: MODELO DE LAYOUT DO RÓTULO COM INDICAÇÃO DE CORES E TAMANHO ORIGINAL**

**ANEXO VI**

**FICHA DE VERIFICAÇÃO ANTE MORTEM E LIBERAÇÃO DE ABATE – AVES**

Data:		Nº de aves examinadas:	
GTA (s):			
<b>Informações do lote:</b>			
O tempo de jejum é adequado? ( ) Sim ( ) Não			
Tratamento: ( ) NÃO ( )SIM - Medicamento:			
O período de carência atende: ( )Sim ( )Não ( )NA			
<b>Exame clínico:</b>			
Há presença de alimentos no “papo” ( )Sim ( )Não			
Sinais Clínicos: ( )Sim ( )Não			
( ) Nervosos - ( ) Respiratórios - ( ) Locomotores			
( ) Gastrintestinais - ( ) Outros:			
<b>NECROPSIA:</b> ( ) NÃO ( )SIM: nº de aves:			
<b>Lesões:</b> ( ) NÃO ( )SIM:			
<b>Bem Estar Animal:</b>			
Condições das Gaiolas	( ) Atende	( ) Não atende	
Condições das Aves	( ) Atende	( ) Não atende	
Área de espera	( ) Atende	( ) Não atende	
Descarregamento	( ) Atende	( ) Não atende	
<b>Obs:</b>			
Abate liberado: ( ) Sim ( ) Não		ass:	





**ANEXO VIII**

**REGISTRO DIÁRIO DE ABATE E CONDENÇÃO DE AVES**

Versão 1.0

<b>Razão Social:</b>	<b>SIM:</b>
<b>Data:</b>	<b>GTA(s):</b>

CAUSAS DE CONDENÇÃO	TOTAL (UN)	PARCIAL (UN)
Abcesso		
Aerossaculite		
Artrite		
Aspecto Repugnante		
Caquexia		
Celulite		
Colibacilose		
Contaminação gastrointestinal/biliar		
Contaminação não gastrointestinal		
Contusão/Fratura		
Dermatoses		
Escaldagem Excessiva		
Evisceração Retardada		
Tumores		
Salpingite		
Sangria Inadequada		
Septicemia		
Síndrome Ascítica		
Síndrome Hemorrágica		
Calo de Peito		
Miopatia Peitoral Profunda		
Miopatia Dorsal Cranial		
Outro <sup>2</sup> :		
<b>TOTAL</b>		


<sup>2</sup> Outras causas de condenação não especificadas acima deverão ser relacionadas nos espaços em branco e comunicadas ao MVO.

**Assinatura e carimbo do MV SIM**





ANEXO XI

 <p><b>CIDEMA</b> CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E MEIO AMBIENTE</p>		<p><b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</b></p>	
01- SOLICITAÇÃO N°:	02- LABORATÓRIO:	03- NATUREZA DA ANÁLISE	
		( ) FÍSICO-QUÍMICO ( ) MICROBIOLÓGICO	
04- SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	05- CATEGORIA DO PRODUTO:	06- PRODUTO:	
07- DATA DE FABRICAÇÃO:	08- DATA DE VALIDADE:	09- N° DO LOTE:	
10- N° REGISTRO DO PRODUTO:	11- MARCA DO PRODUTO:	12- LOCAL DA COLETA:	
13- DATA E HORA DA COLETA:	14- TEMPERATURA NA COLETA:		
	TEMPERATURA (°C): ( ) CONGELADO ( ) RESFRIADO ( ) AMBIENTE		
15- LACRE N° - AMOSTRA OFICIAL:	16- LACRE N° - CONTRAPROVA LABORATÓRIO:	17- LACRE N° - CONTRAPROVA EMPRESA:	
18- CÓDIGO DA(S) ANÁLISE(S) REQUERIDA(S):			
19- ESTABELECIMENTO:	20- N° SIM:	21- ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO:	
22- CNPJ ESTABELECIMENTO:	23- NOME DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	24- TELEFONE RESPONSÁVEL PELA COLETA:	
25- E-MAIL PARA ENVIO DE RESULTADO:	26- E-MAIL PARA ENVIO DE RESULTADO CIDEMA:		
	prosuasa1@cidema.sc.gov.br                      diretoria@cidema.sc.gov.br		
27- CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:			
28- ( ) AUTORIZO A REALIZAÇÃO DE ENSAIOS MESMO QUE O TEMPO OU TEMPERATURA ULTRAPASSEM O LIMITE PERMITIDO			
29- OBSERVAÇÃO:			

## ANEXO XII

**MANUAL DE PREENCHIMENTO SOA****1. OBJETIVO**

Estabelecer a padronização para preenchimento da Solicitação Oficial de Análises (SOA) realizada pelos médicos veterinários dos Serviços de Inspeção Municipal dos municípios que fazem parte do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e do Meio Ambiente - CIDEMA.

**2. DEFINIÇÕES**

NA- Não Aplicável

SIM - Serviço de Inspeção Municipal

SOA- Solicitação Oficial De Análises

**3. PREENCHIMENTO DA SOA**

A SOA finaliza a coleta oficial do SIM, o seu preenchimento correto auxilia o laboratório a identificar violação na amostra e realizar as análises exatamente como o Serviço demanda. Para isso demonstramos a seguir instruções para o preenchimento.

- No **Campo 01 (Solicitação N°)**, deve ser seguido um número sequencial do S.I.M. seguido do ano da solicitação.
- No **Campo 02 (Laboratório)**, preencher com o nome do laboratório que irá receber a coleta.
- No **Campo 03 (Natureza da Análise)**, assinalar conforme a natureza da solicitação.

A seguir usaremos como modelo a primeira coleta realizada no ano, que será microbiológica e enviada ao Laboratório de Análises de Alimentos - SENAI.

01- SOLICITAÇÃO N°:	02- LABORATÓRIO:	03- NATUREZA DA ANÁLISE
001/2023	INSTITUTO SENAI	( ) FÍSICO-QUÍMICO (X) MICROBIOLÓGICO

- No **Campo 04 (Serviço Responsável pela Coleta)**, deve ser preenchido S.I.M seguido do município.

- Nos **Campos 05 (Categoria do Produto) e 06 (Produto)**, preencher conforme tabela do DIPOA. No caso de coleta de água preencher com **NA** o Campo 05.

Para esse exemplo usaremos uma coleta de Ovo em Natureza realizada pelo SIM de Cordilheira Alta:

04- SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	05- CATEGORIA DO PRODUTO:	06- PRODUTO:
S.I.M. DE CORDILHEIRA ALTA	PRODUTOS EM NATUREZA	OVO

**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

- Do **Campo 07 a 11**, preencher conforme consta no rótulo do produto coletado. No caso de coleta de água preencher com **NA**.
- No **Campo 12 (Local da Coleta)**, deve ser preenchido conforme o local coletado na empresa.
- No **Campo 13 (Data e hora da coleta)**, preencher no formato **dia/mês/ano** e **h em in**
- No **Campo 14 (Temperatura na coleta)**, destina-se o preenchimento da temperatura e condição da coleta.
- Os **Campos 15, 16 e 17** são destinados ao preenchimento dos lacres da amostra oficial e contraprova. É necessário preencher todos os caracteres (letras e números) do lacre. No caso de não aplicabilidade da coleta de contraprova preencher com **NA** os campos 16 e 17.
- O **Campo 18 (Código Da(s) Análise(s) Requerida(s))**, é preenchido conforme os códigos das análises consultando as tabelas de parâmetro do DIPOA/MAPA, disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtosanimal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>



CATEGORIA	PRODUTO	ENSAIO	INDICATIVA		REPRESENTATIVA				Unidade	CÓDIGO PROVA MICROBIOLÓGICA
			n	*m/M (ver notas)	n	c	m	M		
3 COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	CARNE SALGADA CONGELADA DE FRANGO COM OSSO	Salmonella enteritidis	1	Aus	5	0	Aus	-	/25g	M26
3 COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	CARNE SALGADA CONGELADA DE FRANGO COM OSSO	Salmonella typhimurium	1	Aus	5	0	Aus	-	/25g	M26
3 COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	CARNE SALGADA CONGELADA DE FRANGO COM OSSO	Escherichia coli	1	5x10 <sup>3</sup>	5	3	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>	/g	M32
3 COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	CARNE SALGADA CONGELADA DE FRANGO COM OSSO	Aeróbios mesófilos	1	10 <sup>6</sup>	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>4</sup>	/g	M11
3 COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	CARNE SALGADA CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO	Salmonella enteritidis	1	Aus	5	0	Aus	-	/25g	M26
3 COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	CARNE SALGADA CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO	Salmonella typhimurium	1	Aus	5	0	Aus	-	/25g	M26
3 COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	CARNE SALGADA CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO	Escherichia coli	1	5x10 <sup>3</sup>	5	3	5x10 <sup>2</sup>	5x10 <sup>3</sup>	/g	M32
3 COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	CARNE SALGADA CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO	Aeróbios mesófilos	1	10 <sup>6</sup>	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>4</sup>	/g	M11
3 COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	CARNE SALGADA CONGELADA DE PERU COM OSSO	Salmonella enteritidis	1	Aus	5	0	Aus	-	/25g	M26

- Do **Campo 19 a 22** preencher com os dados do estabelecimento.
- Do **Campo 23 a 25** deve ser preenchido com os dados do responsável pela coleta. Lembrando que não é permitido cadastrar e-mail próprio da empresa para envio do resultado da análise.
- O **Campo 26 (E-mail para envio do resultado CIDEMA)** não deve ser alterado.
- No **Campo 27 (Carimbo e Assinatura do Responsável pela Coleta)** a assinatura não pode ocultar informações do carimbo. Na impossibilidade de uso do carimbo, recomenda-se que os dados sejam digitados.
- O **Campo 28** é recomendado marcar apenas quando não há possibilidade de manter o tempo e a temperatura limite para envio da amostra. Vale destacar que os resultados podem sofrer alteração caso não seja mantido os parâmetros necessários.
- O **Campo 29** é destinado a qualquer informação importante para o laboratório ou que necessitem constar no resultado da análise.

**ANEXO XIII**



**PROJETO DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA 2024**

**A CONTAMINAÇÃO ESTÁ NA SUA MÃO!**

## 1. OBJETIVO

O projeto “A CONTAMINAÇÃO ESTÁ NA SUA MÃO” tem como objetivo demonstrar a população e manipuladores sobre os perigos que podem estar presentes em atividades cotidianas em uma casa e em agroindústrias. E com isso proporcionar a sensibilização ao tema com imagens claras sobre contaminação.

Com este projeto o CIDEMA também busca ampliar sua parceria com institutos de pesquisa e ensino da região.

## 2. JUSTIFICATIVA

Em uma época de tecnologia, vida acelerada e atividades realizadas de modo automático, a nossa população pratica hábitos incorretos que nem percebem, ou que nunca foram instruídos a realizar de maneira diferente, como entrar em casa e seguir utilizando o mesmo calçado da rua, utilizar a mesma faca e/ou tábua de corte para cortar alimentos que serão preparados e que já estão prontos para o consumo, deixar uma carne descongelando na pia a noite para preparar o almoço no outro dia, e muitos outros. Sabendo que os microrganismos patogênicos são invisíveis a olho nu percebe-se a importância de realizar cultivos bacterianos e demonstrar visivelmente os perigos que a falta de boas práticas de manipulação pode causar.

## 3. AÇÕES PROPOSTAS

Em parceria com Institutos de Pesquisas ou laboratórios, planeja-se desenvolver placas de Petri para avaliar o crescimento de microrganismos em situações diversas, como por exemplo mexer em um alimento sem higienizar as mãos e higienizando, lavar um alimento em uma pia e ter por perto produtos que já estão prontos para o consumo, avaliando a contaminação cruzada e



**Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente**

observar a contaminação em um alimento que caiu no chão, mesmo permanecendo por pouco tempo.

Após isso, realizar uma avaliação do crescimento dos microrganismos. Para divulgação produzir vídeos simulando as cenas e demonstrando as placas, bem como elaborar panfletos orientativos sobre o tema. Pode-se repassar os resultados obtidos através de divulgações nas redes sociais do CIDEMA, realizar um treinamento com os SIMs e agroindústrias e/ou participar de eventos públicos, podendo contar com a ajuda dos médicos veterinários dos municípios.

**ANEXO XIV**

**MODELO DE AVALIAÇÃO DE PROJETOS DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA**

Nome do projeto: \_\_\_\_\_

Período de execução: \_\_\_\_\_

Local de execução: \_\_\_\_\_

Atividades desenvolvidas:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Resultados Obtidos:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Fotos em Anexo