

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

Período de Execução do Programa	
Data de Início	01/01/2025
Data de Fim	31/12/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção**1.1 Identificação do Serviço**

Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI	CNPJ
Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e do Meio Ambiente - CIDEMA	03.455.536/0001-90

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 do Serviço de Inspeção Municipal.

Atualmente, o CIDEMA possui 36 municípios consorciados, localizados na Região Oeste de Santa Catarina, sendo que destes 20 municípios participam do Programa PROSUASA. Os demais se mantêm consorciados, mas em outros programas, visto que o Consórcio é composto de outros programas, portanto, não é realizado trabalho com os Serviço de Inspeção.

1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	83.009.886/0001-61	Abelardo Luz	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	Ipuçu	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	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

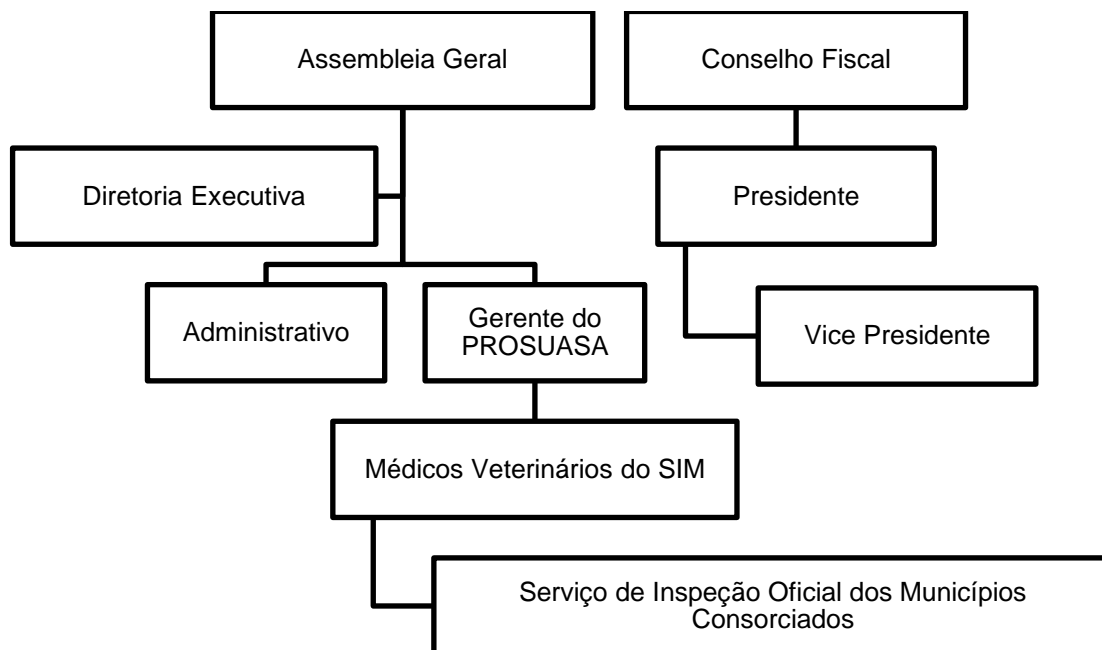
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	82.945.718/0001-15	São Carlos	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	83.009.894/0001-08	São Domingos	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	83.024.505/0001-13	Seara	SC
Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	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 Meio Ambiente	82.854.670/0001-30	Xaxim	SC

1.3 Área de atuação

Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA	
Marque com "X" as áreas de atuação de interesse	
I – Abatedouro frigorífico	
	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento	
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. Organização Administrativa

2.1 - Organograma



2.2 - Sistemas de Informação

O Sistema de Gestão das Atividades dos Serviços de Inspeção Municipal (SIM), está sendo realizado através do software da empresa W3agro Aplicativos para agronegócios LTDA, o qual está em fase de lançamento de informações e mapas de produção, análises, verificação de pacs, etc.

2.3 - Controle de Documentos

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. Futuramente tudo será feito no sistema.

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

Os ofícios recebidos e emitidos são arquivados em pastas A-Z.

Os dados cadastrais dos estabelecimentos e de produtos registrados dos estabelecimentos, vinculados aos serviços de inspeção dos municípios consorciados, estão todos cadastrados no sistema W3agro e mantemos uma planilha excel (editável) no site do CIDEMA, onde contem as informações dos estabelecimentos ativos e inativos participantes do Consórcio.

Para realizar o registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal 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 arquivado em pasta.

O modelo de Requerimento para adesão ao SIM encontra-se no ANEXO XVII.

O modelo do Título de Registro no SIM encontra-se no ANEXO XVIII.

Demais formulários necessários para este processo, inclusive o passo a passo para o registro se encontram disponíveis no site do CIDEMA no link: <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>

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 e atualizações 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 I) 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.

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

Durante o desenvolvimento das obras, o fiscal do SIM deve fazer visitas para vistoriar os trabalhos de construção e garantir que esta sendo executado conforme aprovado.

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

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 II), 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.

Todos os documentos para esse processo se encontram disponíveis no site do CIDEMA, no link: <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>

Todos os processos devem ser lançados e/ou anexados no sistema W3agro.

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, após envia comunicação ao CIDEMA e lança no sistema.

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.

No caso de registro de produtos, quando houver registro de novo produto ou alteração de produto já existente, a empresa deve elaborar/atualizar o memorial descritivo de fabricação e rotulagem (ANEXO III), de composição de produtos de origem animal e vegetal e anexar no sistema W3agro. O SIM irá avaliar o memorial e, com o parecer conclusivo, irá dar ok no sistema e ai o estabelecimento lança no e-SISBI.

O CIDEMA avalia o memorial descritivo de rotulagem diretamente no e-SISBI e da o parecer para a partir dai o estabelecimento produzir.

Para produtos sem Regulamento de Identidade e Qualidade (RtIQ), ou Diretriz, o

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

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.

3. Infraestrutura Administrativa

3.1 – 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.

Também possui uma sala compartilhada com os demais programas, na Avenida Nereu Ramos, 2061 D, bairro Universitário, Chapecó-SC.

3.2 - 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, 02 (três) veículos exclusivos para o uso do PROSUASA e 17 (dezessete) 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;
- 05 cadeiras;
- 03 armários de aço;
- 02 notebooks;
- 01 armários de madeira;
- 01 retroprojektor;
- 01 impressora;

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

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	Caixa térmica/G elox	Mesa/cadeira	Saco/lacre	Arquivo	Equipamentos para inspeção
Abelardo Luz	1	1	1/1	1/4	2/4	2	1	1
Caxambu do Sul	1*	1	1/1	1/6	1/1	2	1	0
Cordilheira Alta	1	1	1/1	1/4	1/2	2	2	0
Coronel Freitas	1	0	1/1	1/4	1/1	3	1	0
Faxinal do Guedes	1	1	1/1	2/4	2/3	1	2	1 termometro e 1 phmetro
Formosa do Sul	1	1	1/1	1/4	1/3	1	1	0
Guatambu	1*	1	1/1	1/10	2/3	3	2	1 kit
Ipuação	1*	1	1/1	1/4	1/1	2	1	0
Lajeado Grande	1*	1	1/1	2/10	1/2	1	1	1 kit
Modelo	1	1*	1/1	1/6	2/3	3	1	0
Nova Itaberaba	1	1	1/1	3/4	1/2	3	1	0
Paial	1	1	1/1	1/3	1/1	1	1	0
Pinhalzinho	1	1	1/1	3/10	1/1	1	1	0
Quilombo	1	1	1/1	1/4	1/1	2	1	
Santiago do Sul	1	1	1/1	1/8	1/2	2	1	0
São Carlos	1*	2	1/1	2/4	1/1	3	1	0
São Domingos	1	1	1/1	1/4	1/1	1	1	0
Seara	1*	1	1/1	1/6	1/4	3	1	0
União do Oeste	1	1	1/1	1/4	1/1	1	1	0
Xaxim	1*	1	1/1	1/6	1/1	2	1	0

3.3 – Laboratórios

O consórcio não possui laboratórios próprios, mas tem um contrato de vínculo de prestação de serviços com o IST alimentos e bebidas (disponível em complementares no e-SISBI).

As análises oficiais realizadas pelo Serviço de Inspeção devem ser encaminhadas ao IST alimentos e bebidas ou a outro laboratório desde que credenciado 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/lfda/laboratorios-credenciados/laboratorios-credenciados/produtos-de-origem-animal>

Normalmente, as análises da água, do mel, de ovos, de lácteos, de carne e derivados e de pescado, são realizadas pelo laboratório IST 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 e contrato de vínculo com o Consórcio como já descrito anteriormente.

Caso o estabelecimento opte por fazer análise em outro laboratório, poderá ser feito, desde que seja laboratório credenciado pelo MAPA e que conste na lista do link acima.

4. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

4.1 Inspeção e Fiscalização de Rotina

As ações de inspeção e fiscalização correspondem às atividades que abrangem todas as atividades e procedimentos técnicos de processos nos estabelecimentos desde o recebimento de animais e matérias-primas, inspeção ante e post mortem, manipulação, transformação, elaboração, preparo, métodos de conservação, acondicionamento, processos de embalagem, armazenamento, estocagem, guarda, rotulagem e expedição dos produtos de origem animal da unidade industrial. As ações de inspeção e fiscalização são pautadas na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre animais e produtos de origem animal relacionados aos sistemas de controle industriais.

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

Cabe ao médico veterinário oficial fiscalizar, realizar as coletas microbiológicas e físico-químicas de produtos; verificar o processo de registro dos produtos de origem animal; verificar os aspectos higiênico-sanitários dos processos e dos procedimentos executados; realizar ou supervisionar os exames ante e post mortem, bem como adotar ações fiscais quando constatadas irregularidades nos estabelecimentos de inspeção periódica e permanente.

Cada serviço de inspeção possui um programa de trabalho individual, contendo um cronograma das atividades de inspeção e fiscalização a serem realizadas durante o período de vigência 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 deverá ser atualizado a cada dois anos no mínimo ou sempre que necessário pelos médicos veterinários dos serviços de inspeção e anexados ao sistema W3agro.

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, os POPs conforme a orientação do CIDEMA.

A fiscalização dos estabelecimentos é realizada pelo inspetor utilizando os seguintes critérios de avaliação e verificação:

- a) Situação da documentação da agroindústria (se todos os documentos exigidos estão devidamente registrados no sistema W3 agro);
- b) Estrutura geral do estabelecimento;
- c) Cumprimento das determinações nas fiscalizações - se o estabelecimento faz e cumpre os planos de ação corretivos e demais determinações e se os RNC estão respondidos no prazo;
- d) Se os relatórios mensais obrigatórios estão sendo registrados no sistema W3agro

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

- e) Na Verificação dos Programas de Autocontrole (PACs) - se possui todos os PACS necessários para o tipo de produção, se o descrevem de forma que permita o controle adequado e se cumprem os procedimentos descritos nos PACS;
- f) Verificação do Risco associado ao Desempenho (avaliação dos padrões de identidade e qualidade dos produtos; se há violação de padrões microbiológicos e/ou físico-químicos e quais as ações decorrentes; se há histórico de reclamações e/ou denúncias e se há indícios de fraude, falsificação ou adulteração);
- g) Verificação do Risco associado ao Produto (determinação do risco associado ao produto, conforme a categoria, para caracterização do risco do estabelecimento);
- h) Verificação do Risco associado ao Volume de Produção (avaliação do volume de produção para caracterização do risco do estabelecimento);

Os itens acima descritos são avaliados quanto ao risco a cada fiscalização realizada pelo inspetor, seguindo todas as orientações constantes no Manual. Devem ser preenchidos no formulário 'Caracterização do Risco associado ao Desempenho do Estabelecimento (RD) – anexo ao MANUAL BÁSICO PARA CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO A ESTABELECIMENTOS BENEFICIADORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SOB INSPEÇÃO PERIÓDICA VINCULADOS AO CIDEMA (disponível no e-sisbi em normas complementares) e também no site do CIDEMA: <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>

O valor final do R permitirá ao inspetor lançar a informação no sistema W3agro no qual ficará planejada a frequência de fiscalizações e coleta de amostras no estabelecimento.

Mensalmente o SIM é responsável por garantir o lançamento das informações no sistema dos dados nosográficos dos abates, dados de rastreabilidade, registro de atividade de fiscalização e supervisão, relatório mensal de Análises, planilha de Autos de Infração emitidos, relatório de Não Conformidade (RNC), termo de Verificação de Programas de Autocontrole – PACs. Esses relatórios devem estar arquivados no estabelecimento e no SIM (podendo ser digital).

Os formulários estão disponíveis no site do CIDEMA, no link: <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

O CIDEMA faz o acompanhamento em fiscalizações de rotina e/ou supervisão seguindo a frequência conforme necessidade.

A forma como são realizadas as inspeções e fiscalizações esta detalhada nos itens 4.1.1 e 4.1.2.

4.1.1 - Inspeção Permanente

Os serviços de inspeção integrantes ao consórcio possuem um total de 1 estabelecimento de inspeção permanente registrado.

Os estabelecimentos de inspeção permanente citados na tabela abaixo possuem médico veterinário contratado por meio de concurso público. Todo abate é feito obrigatoriamente com a presença do Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal.

Sempre que houver abate, o médico veterinário deve realizar a avaliação dos animais através da planilha de inspeção ante morte (ANEXO IV), 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 (ANEXO V), 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. Caso alguma carcaça estiver comprometida, é dado o destino e o julgamento conforme descritos na legislação federal e anotado no Laudo de condenações.

Todos os formulários necessários para a execução de inspeção e/ou fiscalização estão disponíveis no site do CIDEMA, no link: <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>

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.

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

A verificação dos Programas de Autocontrole Controle (ANEXO VI) dever ser feita em formulário padrão, no sistema W3agro e também disponível no site do CIDEMA, no link <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/> 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 VII e seguir as ações conforme orientações no POP 01- processos administrativos, disponível no site do CIDEMA, no link: <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>

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.

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

4.1.2 - Inspeção Periódica

Os serviços de inspeção integrantes ao consórcio possuem um total de 23 estabelecimentos de inspeção periódica registrados. Todos os estabelecimentos de inspeção periódica citados na tabela abaixo possuem médicos veterinários contratados por meio de concurso público ou processo seletivo.

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 Instrução de Serviço Nº 002 de 26/12/2024, onde consta o Manual para o cálculo do risco estimado associado aos estabelecimentos de produtos de origem animal do CIDEMA (disponível no e-SISBI, em complementares), sendo que todos os estabelecimentos devem ser fiscalizados em 100% das áreas e unidades, pelo menos uma vez no ano.

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

O registro da fiscalização deve ser realizado através do Termo de Verificação de Programas de Autocontrole - ANEXO VI, também está disponível no site do CIDEMA e também no sistema W3agro.

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	Abelardo Luz	0	1
2	Caxambu do Sul	1	1
3	Cordilheira Alta	0	1
4	Coronel Freitas	2	1
5	Faxinal do Guedes	0	1
6	Formosa do Sul	1	1
7	Guatambu	1	1
8	Ipuaçu	2	1
9	Lajeado Grande	2	1
10	Modelo	0	1
11	Nova Itaberaba	0	1
12	Paial	0	1
13	Pinhalzinho	0	1
14	Quilombo	5	1
15	Santiago do Sul	1	1
16	São Carlos	1	1
17	São Domingos	0	1
18	Seara	6	1
19	União do Oeste	0	1
20	Xaxim	2	1

4.1.3 - 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. Em caso de resultado fora do padrão, o serviço de inspeção municipal irá tomar ações para as devidas correções de acordo com a gravidade, seguindo as orientações do Procedimento Operacional Padrão – POP 01 do CIDEMA – Processos Administrativos, disponível no site, no link: <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>

Para o CIDEMA deve ser enviada mensalmente a Planilha Relatório Mensal de Análises (ANEXO VIII).

4.1.4 - 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.

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*.

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

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.

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 (ANEXOS IX, X e XI respectivamente).

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

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.

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

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.

Os formulários para que esse processo possa ser auditável estão disponíveis no site do CIDEMA, no link: o Procedimento Operacional Padrão – POP 01 do CIDEMA – Processos Administrativos, disponível no site, no link: <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>.

4.1.5 - Autuação e Aplicação de Penalidades

O descumprimento às disposições das Leis, decretos e às normas complementares deverá ser apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração pelo Médico Veterinário Oficial.

Durante o exercício das fiscalizações, as não conformidades identificadas deverão ser registradas e de acordo com a gravidade e complexidade da situação, o Médico Veterinário oficial tomará as medidas necessárias.

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

Para as ações do processo administrativo, os procedimentos das sanções e rito de infrações deve ser utilizado o que está descrito no Procedimento Operacional Padrão 01 – POP 01 – Processos administrativos, publicado no Diário Oficial dos Municípios (DOM) no dia 08/12/2023 através da Resolução nº018/2023 do CIDEMA, o qual também está disponível no e-sisbi e no site do CIDEMA, no link: <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>, juntamente com os formulários necessários para as autuações.

Mensalmente o SIM deve enviar ao CIDEMA a planilha de Controle de autos de infrações emitidos (ANEXO XII).

4.2 - 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 SIMs e nos estabelecimentos são realizadas supervisões anuais. Sendo que, nos estabelecimentos com a participação do SIM. Para essas supervisões são usados o Relatório de Supervisão do SIM e o Relatório de Supervisão do Estabelecimento (ANEXOS XIII E XIV)

Além da supervisão anual, caso o CIDEMA julgue necessário, pode ser realizada 01 (uma) ou mais visitas técnicas orientativas, sendo essas registradas no formulário de Registro de Fiscalização E Supervisão (ANEXO XV).

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, 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 digitalmente nos SIMs e no CIDEMA (ou no sistema) e ficam a disposição dos mesmos para que possam acompanhar e verificar as ações corretivas referentes à supervisão durante as fiscalizações de rotina.

4.3 - 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;
- Fornecer evidências que indiquem a efetividade dos controles de produtos e processos realizados pelos estabelecimentos;
- Subsidiar o planejamento e avaliação de risco para as ações a serem realizadas pelo Serviço Municipal de Inspeção e pelo CIDEMA.

A frequência das coletas para os estabelecimentos de SIM e SISBI serão definidos conforme a Análise de Risco do Estabelecimento feitas pelo Fiscal do SIM seguindo o Instrução de Serviço nº 02 de 26/12/2024 do CIDEMA (Manual) e ficará registrado no Plano de trabalho de cada município, seguindo as orientações constantes no POP 03 – Procedimento Operacional Padrão 03 do CIDEMA, disponível no site do Consórcio, no link: <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>

O Serviço de inspeção elabora anualmente um Planejamento de coletas e anexa no sistema e/ou envia digital ao Consórcio, para que este faça o acompanhamento.

As análises físico-químicas de água deverão ser feitas semestralmente e microbiológicas bimestralmente.

A coleta de amostra de água e dos produtos para a realização de análises microbiológicas será unitária constituída somente de amostra indicativa, sem necessidade de contraprova. Já as coletas de produtos para análises físico-químicas deverão ser coletadas em triplicata, seguindo as orientações constantes no Decreto dos municípios e no Decreto nº 9.013/2017 do MAPA.

Para essas coletas deve ser seguido o previsto no POP 03 – Análises Laboratoriais do CIDEMA e no decreto que regulamenta a lei do serviço de inspeção de cada município (Capítulo XI).

Como referência para os parâmetros de análises, 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 disponível no site do MAPA através do link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>.

Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes, seguindo o Procedimento Operacional Padrão – POP 01 do CIDEMA – Processos Administrativos, disponível no site, no link: <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>

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 registrados no Sistema do SIM-CIDEMA e também devem ser arquivados em pasta específica no serviço de inspeção. Caso não tenham o sistema ainda em operação, devem ser lançadas na planilha Relatório mensal de análises (ANEXO VIII) e também na planilha de controle de autos emitidos (ANEXO XII), as quais são enviados digitalmente mensalmente ao CIDEMA.

As coletas oficiais devem ser realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

O modelo de Solicitação Oficial de Análise (ANEXO XVI) e o manual de preenchimento encontram-se disponíveis no site do CIDEMA, no link: <https://cidema.sc.gov.br/sim-sisbi/>

4.4 - Prevenção e Combate à Fraude Econômica

Para o controle e combate à fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias pelo menos uma vez ao ano.

As ações realizadas pelo CIDEMA, serão executadas semestralmente, junto com SIM, por meio de sorteio. O Consórcio realizará coletas em dois estabelecimentos por ano, para análise físico-química de produtos com objetivo de avaliar o cumprimento do RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade), após isso, o resultado da análise será anexado junto a um relatório oficial dentro da plataforma online W3agro.

Como competência do Inspetor, o mesmo deverá selecionar um produto ao ano, levando em consideração o risco associado ao produto, verificar memorial descritivo e então realizar coleta de amostra para análise oficial de verificação do RTIQ.

Define-se as seguintes coletas de amostras para análise de cumprimento de RTIQ:

- Mel e produtos de abelhas para análise de RTIQ;
- Ovos e derivados para análise de RTIQ;
- Amostra de leite e derivados para análise de RTIQ, conservantes e Caseinomacropéptido (CMP);
- Amostra de carne moída para análise de tecidos não permitidos e RTIQ;
- Amostra de carne e derivados para análise de RTIQ;

O número de coletas poderá ser alterado dependendo da realidade município, como em casos de interdição de estabelecimento, cancelamento de registro SIM/SISBI e/ou suspensão de registro.

Após resultado da análise, o fiscal do Serviço de Inspeção deverá preencher a planilha de controle de formulação e anexar ao sistema online W3agro (Planilha disponível no POP 04). Caso o resultado apresente não conformidades, deve ser elaborado um relatório de não conformidade (RNC) e anexá-lo junto ao laudo.

O Serviço de Inspeção Municipal ao fiscalizar as agroindústrias, deve realizar outras ações rotineiras 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 controle de peso e volume será somente para produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, a fim de verificar se o peso declarado na embalagem condiz com o avaliado *in loco*, esse controle deve ser realizado anualmente sem aviso prévio e anexado a plataforma online W3agro (Planilha disponível no POP 04).

4.5 - Combate à Atividade Clandestina

Para o combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, utiliza-se ações que visam beneficiar diretamente a população, tendo como prioridade fiscalizar e monitorar o comércio local e as vias de circulação, coibindo o funcionamento de estabelecimentos de abate e produção.

As ações do SIM serão realizadas sempre que houver demanda, com a finalidade de combater a produção e comércio de produtos clandestinos nos municípios que abrangem o consórcio.

O Consórcio CIDEMA disponibiliza um canal de denúncia (49 98875-9991), o qual será incumbido de atender quaisquer possíveis chamados que caracterize comercialização de produtos sem registro de inspeção, isso juntamente aos fiscais dos Serviços de Inspeção Municipal.

Para estabelecimentos locais que produzirem, transportarem ou comercializarem produtos e subprodutos de origem animal irregulares, poderão ser aplicadas as penalidades cabíveis previstas na legislação vigente.

4.6 - Educação Sanitária

A Educação sanitária visa garantir que as ações educativas sejam realizadas de forma eficaz, padronizada e alinhada com as melhores práticas de saúde pública, contribuindo para a promoção de hábitos saudáveis e a melhoria da saúde da comunidade.

Aplica-se à quaisquer atividades efetuadas em todos os municípios consorciados ao CIDEMA, que tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção e venda de produtos de origem animal destinados à alimentação.

Os projetos de Educação Sanitária desenvolvidos pelo CIDEMA podem ser disseminados para a população através dos Serviços de Inspeção Municipal.

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.

A implementação de ações de educação sanitária visa promover hábitos e práticas saudáveis, contribuindo para a prevenção de doenças e a melhoria das condições de saúde da comunidade.

O Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e do Meio Ambiente – CIDEMA, possui um projeto que tem como objetivo incentivar pequenos produtores e feirantes a formalidade.

Dentro desse projeto, o Consórcio visa trabalhar em parceria com o Serviço de Inspeção Municipal, buscando interação junto aos pequenos produtores e feirantes do município, através de palestras, atividades interativas, debates, materiais visuais e audiovisuais e/ou publicações em redes sociais.

O CIDEMA elaborou o projeto “Incentivo a Formalidade de Pequenos Produtores e Feirantes”, para levar aos municípios, com intuito de debater e orientar a comunidade sobre a importância da Formalidade, da Inspeção, para os produtos de origem animal. Os principais assuntos tratados neste projeto são:

- Benefícios do registro de inspeção;
- Boas práticas de produção;
- Boas práticas de armazenamento e transporte;
- Higiene e segurança alimentar;
- Prevenção de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).

5. Programa de capacitação

Nome do curso	Público alvo		Modalidade			Ano 1	Ano 2
	Médicos Veterinários do SIM	Terceiros	Presencial	Semi-presencial	EAD		
Capacitação para uso correto e ajustado do sistema W3agro	20	5			x	x	
Verificação oficial de programas de autocontrole – Desenvolvimento e fiscalização	20				x	x	
Reunião Geral anual de capacitação e padronizações	20		x			x	x
Padronização de coletas e envio	20	5	x			x	

6. Relação de estabelecimentos Interessados em realizar comércio interestadual


Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ/CPF	Nº Registro no Serviço	Classificação
1	Laticínio Nono Pedro	074.318.189-12	007	Unidade de Beneficiamento de Leite e derivados
2				
3				
4				
5				

7. Declaração

Declaramos estar ciente da necessidade de manter atualizados este Programa de Trabalho e as informações prestadas no Cadastro Geral do SISBI-POA, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, através do sistema eletrônico e-SISBI, para avaliação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob risco de comprometer o processo de avaliação de equivalência e adesão ao SISBI-POA deste Serviço a qualquer momento.

8. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Local, 02 de janeiro de 2025.

Documento assinado digitalmente
 EMANUELLE MARIA GOTTARDI
Data: 02/01/2025 19:08:52-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

9. Anexos

ANEXO I

TERMO DE FISCALIZAÇÃO PRÉVIA AO REGISTRO/...../..... (1)					
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Denominação do interessado:			Nº do Registro:		
Endereço:			Município/UF:		
CNPJ / CPF		CEP:	Telefone:		
E mail:		Coordenada geográfica:			
Nº Processo SEI (quando aplicável)					
		Área externa:	C	NC	NA
N	1.	Ausência de focos de contaminação para atividade pretendida.			
N	2.	O perímetro do pátio fabril é cercado de modo a evitar a entrada de animais ou pessoas estranhas e os acessos são controlados.			
N	3.	Pátio industrial resistente ao trânsito sobre rodas, com escoamento adequado, que permita sua limpeza e evite a formação de poeira.			
N	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.			
		Área interna:	C	NC	NA
N	5.	Plantas baixas e de fluxos apresentadas junto à solicitação são condizentes com a estrutura avaliada			
N	6.	Pisos de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação.			
N	7.	Drenos ou ralos ou grelhas com sistema de fechamento ou sifonados colocados em locais estratégicos de forma a facilitar o escoamento, quando couber.			
N	8.	Tetos de material que permite fácil limpeza e em bom estado de conservação.			
N	9.	Paredes de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação.			
N	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.			
N	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.			

N	12.	Luminárias adequadas e em bom estado de limpeza e conservação, com proteção contra o estilhaçamento, quando couber.			
N	13.	Instalações adequadas à quantidade e tipos de produtos. Consortio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente			
N	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.			
N	15.	Lavatórios adequados nas áreas de produção, quando necessário.			
N	16.	Existência de lavatórios de utensílios em local adequado, em boas condições de limpeza e conservação.			
N	17.	No interior do estabelecimento há recipientes, de fácil limpeza e transporte,			
N	18.	Instalações sanitárias e vestiários para os funcionários atendem aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação			
N	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.			
N	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.			
N	21.	Equipamentos da linha de produção são compatíveis e em número adequado à atividade, e em boas condições de higiene e conservação.			
N	22.	Equipamentos destinados à conservação dos produtos, possuem medidores de temperatura calibrados e localizados em local apropriado.			
N	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 (_____)					

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.	
Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente	
Nome:	RG/CPF
Endereço:	

Nº/ano/série, em que série corresponde a todas as iniciais do nome e sobrenomes do AFFA.

Emitir em 2 vias: 1ª: fiscalização; 2ª: fiscalizado

Assinar com tinta azul e preencher sem rasuras.

ANEXO II

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO		
Estabelecimento:		Nº SIM
Município:		
Representante Legal:		
Endereço:		
CNPJ:		Data:

INDETIFICAÇÃO

Razão Social:	
Endereço:	
Registro SIM/POA:	
Classificação:	
Localização:	() Zona Urbana () Zona Suburbana () Zona Rural
Pavimentação:	() Sim () Não
Inspeção:	() Permanente () Periódica
Condição de Construção	() Boa () Regular () Precária
Veículos Internos:	() Sim () Não

CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

Capacidade de recebimento é compatível com o descrito no memorial econômico sanitário?
 SIM NÃO / OBSERVAÇÃO:

Há funcionamento aos sábados, domingos e feriados?
 SIM NÃO / OBSERVAÇÃO:

Quantidade de funcionários: _____ homens _____ mulheres.

Meio de transporte da matéria-prima e produtos são adequados?
 SIM NÃO / OBSERVAÇÃO:

DEPENDÊNCIAS

Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis, armazenagem de ingredientes, materiais de higienização, produtos químicos e

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

substância utilizada no controle de pragas:

() SIM () NÃO / Qual áreas?

Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada:

() SIM () NÃO

Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dosequipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades:

() SIM () NÃO

Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização: () SIM () NÃO

Forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis: () SIM () NÃO

Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais:

() SIM () NÃO

Ralos de fácil higienização e sifonados: () SIM () NÃO

Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção: () SIM () NÃO

Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades: () SIM () NÃO

Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências: () SIM () NÃO

Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos: () SIM () NÃO

Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção: () SIM () NÃO

Dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte dematérias-primas e produtos: () SIM () NÃO

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha:

() SIM () NÃO

Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água: () SIM () NÃO

Água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis: () SIM () NÃO

Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos: () SIM () NÃO

Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais: () SIM () NÃO

Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado: () SIM () NÃO

Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes: () SIM () NÃO

Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis: () SIM () NÃO

Sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente: () SIM () NÃO

Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias: () SIM () NÃO

Água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos: () SIM () NÃO

Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis: () SIM () NÃO

Local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais: () SIM () NÃO

Gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros: () SIM () NÃO

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

Dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva: () SIM () NÃO

Equipamentos apropriados para a produção de vapor: () SIM () NÃO

Laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto: () SIM () NÃO

3.1 Estabelecimento de Carnes e Derivados

Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos: () SIM () NÃO

Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença: () SIM () NÃO

Instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos: () SIM () NÃO

a

Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais: () SIM () NÃO

Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário: () SIM () NÃO

No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais: () SIM () NÃO

3.2 Estabelecimento de Pescados e Derivados

Cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche: () SIM () NÃO

Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária: () SIM () NÃO

Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável: () SIM () NÃO

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

Local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves: () SIM () NÃO

Estabelecimento de Ovos de Derivados

Dispõe de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos: () SIM () NÃO

Estabelecimento de Leite e Derivados

Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira: () SIM () NÃO

Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias: () SIM () NÃO

MEIO DE TRANSPORTE DE MATÉRIA PRIMA

O meio de transporte condiz com a natureza da matéria prima?

() SIM () NÃO / OBSERVAÇÃO:

Local para lavagem de veículos?

() SIM () NÃO / OBSERVAÇÃO:

MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS

O meio de transporte condiz com a natureza dos produtos?

() SIM () NÃO / OBSERVAÇÃO:

DELIMITAÇÃO DO DESTABELECIMENTO

() CERCA () MURO () OUTROS

_____, ____ de _____ de _____.

Identificação e assinatura do fiscal SIM/POA.

ANEXO III

MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM - POA		
Estabelecimento:		SIM Nº
Município:		
Representante Legal:		
Endereço:		
CNPJ:		Data:

Natureza da solicitação

	Registro de novo produto regulamentado
	Registro de novo produto não regulamentado
	Rotulagem única – Inclusão de novo produto para rotulagem registrada
	Revisão e atualização do memorial de fabricação e rotulagem de produto registrado
	Revisão e atualização de croqui de rótulo de produto registrado

Identificação do produto

Produto Padronizado:
Categoria (para análises laboratoriais):
Denominação de venda (conforme rótulo):
Nome fantasia (quando houver):
Marca:
Nº de registro do produto 000/000:

Característica do(s) rótulo(s)

	Impresso na embalagem
	Etiqueta adesiva
	Etiqueta afixada (grampeada ou amarrada)
	Litografado/gravado a quente
	Etiqueta de lacre
	Contato direto com o produto
	Outros _____

Características embalagens primárias

	Isopor
	Papel
	Plástico
	Metal
	Vidro
	Ausente
	Outros _____

4.1 Mais informações de embalagens primárias

	Embalagem a vácuo
	Selado a quente
	Atmosfera modificada
	Embalagem termoencolhível
	Outros _____

Características embalagens secundárias

	Isopor
	Papel
	Plástico
	Metal
	Vidro
	Ausente
	Outros _____

Conteúdo

<p>() Peso líquido (indicar o peso e a unidade de medida, ex: g, kg): _____</p> <p>() Venda por peso (Intervalo de peso de ___a___), Peso da embalagem: _____</p> <p>() Deve ser pesado em presença do consumidor (Intervalo de peso de ___a___), Peso da embalagem: _____</p> <p>() Unidades: _____</p>

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

Data de fabricação, prazo e lote

	dd/mm/aa
	dd/mm/aaaa
	Outro _____

Composição

MATÉRIA PRIMA	KG ou L	%
SUBTOTAL		
INGREDIENTES / ADITIVOS (Função, Nome e INS) *Quando os aditivos estiverem em mix, o estabelecimento deve obrigatoriamente descrever a quantidade total do mix e cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade isolada de cada um dos ingredientes do mix nas linhas subsequentes.	KG ou L	%
SUBTOTAL		
TOTAL		

LISTA DE INGREDIENTES A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos alimentares devem ser declarados após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações: nome completo do aditivo alimentar ou INS.

Processo de fabricação do produto

Local:	
Tempo:	
Temperatura:	
Equipamento:	

De acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais onde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc.)

Armazenamento do produto

Descrever local de armazenamento, temperatura, tempo de estocagem e forma de acondicionamento.

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente
Expedição e transporte

Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento e a temperatura do produto e do ambiente onde ele é transportado.

Controle de qualidade, análises microbiológicas e físico-químicas

Para produtos sem RTIQ deve ser informado os padrões microbiológico e físico-químicos comprovados através de laudos de análises.

Data	Responsável legal	Responsável técnico

Os responsáveis acima nominados declaram se responsabilizar por todas as informações declaradas e contidas no memorial de fabricação e rotulagem de produtos de origem animal e estão de acordo com a legislação vigente.

ANEXOS: Anexar todos os croquis dos rótulos do produto (arte gráfica) e da embalagem secundária (quando existente), bem como as fichas técnicas dos aditivos e demais documentos necessários para avaliação.

ANEXO IV

FICHA DE VERIFICAÇÃO ANTE MORTEM E LIBERAÇÃO DE ABATE - AVES

Data:		Nº de aves examinadas:	
GTA (s):			
INFORMAÇÕES DO LOTE			
O tempo de jejum é adequado? () SIM () NÃO			
Tratamento: () SIM () NÃO		Medicamento:	
O período de carência atende: () SIM () NÃO () NA			
EXAME CLÍNICO			
Há presença de alimento no "papo": () SIM () NÃO			
Sinais Clínicos: () SIM () NÃO			
() Nervosos () Respiratórios () Locomotores () Gastrintestinais () Outros:			
NECROPSIA: () SIM () NÃO		Nª de aves:	
LESÕES: () SIM () NÃO			
BEM-ESTAR ANIMAL			
Condições das Gaiolas	() Atende	() Não atende	
Condições das Aves	() Atende	() Não atende	
Área de espera	() Atende	() Não atende	
Descarregamento	() Atende	() Não atende	
Observação:			
Abate liberado: () SIM () NÃO		Assinatura:	

FICHA DE VERIFICAÇÃO ANTE MORTEM DE RUMINANTES		
Razão Social:		SIM N°:
Município:		
Endereço:		

IDENTIFICAÇÃO DO MÉDICO VETERINÁRIO:
DATA DO ABATE:

I – AVALIAÇÃO DOCUMENTAL				
N° GTAs	N° FÊMEA	N° MACHO	TOTAL	ANIMAIS LIBERADOS

AVALIAÇÃO CLÍNICA/VISUAL DO(S) LOTE(S) REALIZADA EM: /___/___

Avaliação dos animais em repouso e em movimento e atentar-se com a sintomatologia de possíveis doenças.

II – RESULTADOS DA AVALIAÇÃO - SEQUESTRO			
N° GTA/BRINCO	SEXO	CAUSAS	DESTINO

III – RESULTADOS DA AVALIAÇÃO - EMERGÊNCIA			
N° GTA/BRINCO	SEXO	ACHADOS	DESTINO

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente

TOTAL DE ANIMAIS SEQUESTRADOS:	
TOTAL DE ANIMAIS DE EMERGÊNCIA:	

IV – ANIMAIS MORTOS (NO TRANSPORTE E/OU NO CURRAL)			
Nº GTA/BRINCO	SEXO	LOCAL	DESTINO

TOTAL DE ANIMAIS MORTOS:	
TOTAL DE ANIMAIS NECROPSIADOS:	

O ABATE FOI LIBERADO ÀS __ HORAS DO DIA/__/____.

ASSINATURA DO MÉDICO VETERINÁRIO:

IV – RELATÓRIO DE NECROPSIA				
ANIMAL	SINAIS CLÍNICOS	TIPO DE ÓBITO	POSSÍVEL CAUSA	DESTINO
1				
2				

OBSERVAÇÕES:

COLETA DE TRONCO ENCEFÁLICO/QUANTIDADE: () SIM: () NÃO:

MÉDICO VETERINÁRIO RESPONSÁVEL
CRMV

FICHA DE VERIFICAÇÃO ANTE MORTEM DE SUÍNOS		
Razão Social:		SIM N°:
Município:		
Endereço:		

IDENTIFICAÇÃO DO MÉDICO VETERINÁRIO:
DATA DO ABATE:

I – AVALIAÇÃO DOCUMENTAL				
N° GTAs	N° FÊMEA	N° MACHO	TOTAL	ANIMAIS LIBERADOS

AVALIAÇÃO CLÍNICA/VISUAL DO(S) LOTE(S) REALIZADA EM: / ____ / __

Avaliação dos animais em repouso e em movimento e atentar-se com a sintomatologia de possíveis doenças.

II – RESULTADOS DA AVALIAÇÃO - SEQUESTRO			
N° CARIMBO	SEXO	CAUSAS	DESTINO

III – RESULTADOS DA AVALIAÇÃO - EMERGÊNCIA			
N° CARIMBO	SEXO	ACHADOS	DESTINO

TOTAL DE ANIMAIS SEQUESTRADOS:	
TOTAL DE ANIMAIS DE EMERGÊNCIA:	

IV – ANIMAIS MORTOS (NO TRANSPORTE E/OU NA POCILGA)			
Nº CARIMBO	SEXO	LOCAL	DESTINO

TOTAL DE ANIMAIS MORTOS:	
TOTAL DE ANIMAIS NECROPSIADOS:	

ASSINATURA DO MÉDICO VETERINÁRIO:

O ABATE FOI LIBERADO ÀS_HORAS DO DIA_/_/_/_____.

IV – RELATÓRIO DE NECROPSIA				
ANIMAL	SINAIS CLÍNICOS	TIPO DE ÓBITO	POSSÍVEL CAUSA	DESTINO
1				
2				

OBSERVAÇÕES:

MÉDICO VETERINÁRIO RESPONSÁVEL
CRMV

ANEXO V

REGISTRO DIÁRIO DE ABATE E CONDENÇÃO DE AVES

Versão 1.0

Estabelecimento:	SIM:
Data:	GTA(s):

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		
TOTAL		

Assinatura e carimbo do MV SIM

Registro Diário de Abate e Condenação – Ruminantes

Estabelecimento:				Data:				SIM:																
Número de animais abatidos:				Espécie:				GTA:																
LESÕES / CAUSAS	LINHAS DE INSPEÇÃO ÓRGÃOS E PARTES COM LESÕES CONDENADAS (INFORMAR O NÚMERO DE CONDENADOS)							INSPEÇÃO																
	CABEÇA	LÍNGUA	ÚTERO	CORÇÃO	PULMÕES	FÍGADO	BAÇO	INTESTINO / ESTÔMAGO / BEXIGA	RINS	CARÇAÇA	ÓRGÃOS E PARTES COM LESÕES CONDENADAS (INFORMAR O NÚMERO DE CONDENADOS)							DESTINO DAS CARÇAÇAS						
											CABEÇA	LÍNGUA	ÚTERO	CORÇÃO	PULMÕES	FÍGADO	BAÇO	INTESTINO / ESTÔMAGO / BEXIGA	RINS	CARÇAÇA	CONDENAÇÃO TOTAL (GRAVÁRIA)	CONDENAÇÃO PARCIAL	ESTERILIZAÇÃO POR CALOR	Aproveitamento Condicional
ABCESSO																								
ADENITE																								
ADERÊNCIA																								
ARTRITE																								
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO																								
ASPIRAÇÃO DE SANGUE																								
ATELECTASIA PULMONAR																								
BRONQUITE																								
BRUCELOSE																								
CÁLCULO RENAL																								
CAQUEXIA																								
CIRROSE																								
CISTICERCOSE CALCIFICADA																								
CISTICERCOSE VIVA																								
CISTO URINÁRIO																								
CONGESTÃO/TELEANGIECTASIA																								
CONTAMINAÇÃO NÃO GASTROINTESTINAL																								
CONTAMINAÇÃO GASTROINTESTINAL/BILIAR																								
CONTUSÃO/FRATURA																								
EMERGÊNCIA																								
ENFISEMA																								
ENTERITE																								
ESOFAGOSTOMOSE																								
ESTEATOSE HEPÁTICA																								
EVISCERAÇÃO RETARDADA																								
FASCIULOSE																								
GESTAÇÃO ADIANTADA																								
HIDATIDOSE																								
HIDRONEFROSE/URONEFROSE																								
ICTERÍCIA																								
INFARTO ISQUÊMICO																								
MASTITE																								
MELANOSE																								
METRITE																								
NEFRITE																								
NEOPLASIA																								
PERICARDITE																								
PERIHEPATITE																								
PERITONITE																								
PLEUROPNEUMONIA																								
PNEUMONIA VERMINÓTICA																								
SARCOSPORIDIOSE																								
TUBERCULOSE																								
OUTROS:																								

LESÕES RESTRITAS

VISCERAÇÃO RETARDADA											
CHIDATIDOSE											
DRONEFROSE											
ARTO ISQUÊMICO											
DE MIGR. LARVAL											
INFADENITE											
MELANOSE											
METRITE											
NEFRITE											
NEOPLASIA											
PERICARDITE											
PERIHEPATITE											
PERITONITE											
BRONCOPNEUMONIA											
PNEUMONIA ENZOÓTICA											
PNEUMONIA BACTERIOLÓGICA											
BRONCITE ATRÓFICA											
ACTINOSPORIDIOSE											
ASCARIDIOSE											
SCARIDIOSE											
TUBERCULOSE											
OUTROS											

APROVEITAMENTO CONDICIONAL

STERILIZAÇÃO POR CALOR:

SALGA:

CONGELAMENTO:

DESTINO DAS CARÇAÇAS

CONDENAÇÃO TOTAL:

CONDENAÇÃO PARCIAL:

LIBERADA:

SINATURA DO MÉDICO VETERINÁRIO:

ANEXO VI

Termo de Verificação dos Programas de Autocontrole (PAC)



Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Meio Ambiente - CIDEMA


TERMO DE VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC) versão 1.0

ESTABELECIMENTO:		Nº SEQUENCIAL:		SIM:			
MÉDICO VETERINÁRIO				DATA:			
ÁREA(S) E OU SETOR(RES) DO ESTABELECIMENTO AVALIADO(S):				CONFORME ©	CONFORME COM RESTRICÇÃO (CR)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO AVALIADO (NO)
1	PAC 01 – LIMPEZA E DESINFECÇÃO/SANITIZAÇÃO (PPHO)	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
2	PAC 02 – HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
3	PAC 03 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
4	PAC 04 – CONTROLE DE TEMPERATURAS	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
5	PAC 05 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
6	PAC 06 – ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTROLE DE FORMULAÇÕES E COMBATE À FRAUDES	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
7	PAC 07 – CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
8	PAC 08 – MANUTENÇÃO (INCLUINDO INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO E CONTROLE DE	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
9	PAC 09 – MANEJO DE RESÍDUOS	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
10	PAC 10 – RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
11	PAC 11 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
12	PAC 12 – BEM ESTAR ANIMAL	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
13	PAC 13 – IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER)	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
14	PAC 14 – APPCC - (ANÁLISES DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE)	DOCUMENTAL					
		IN LOCO					
As não-conformidades devem ser registradas no Registro de Não-conformidade (RNC)							
OBSERVAÇÕES:							
ASSINATURA/CARIMBO MV							

ANEXO VII

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE		
1. Data:	2. Nº do SIM	3. Nº Sequencial da Verificação de PAC:
4. Estabelecimento:		
NÃO CONFORMIDADES DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE		
5. DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES:		
6. Assinatura do Fiscal do Serviço de Inspeção:		
<i>Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares e podem resultar em adicional ação administrativa e legal</i>		
7. Assinatura do Responsável pelo Estabelecimento	8. Data:	
9. Verificação e Assinatura do Funcionário do Serviço de Inspeção Efetivo <input type="checkbox"/> Não Efetivo <input type="checkbox"/>	10. Data:	

ANEXO VIII



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E DO MEIO AMBIENTE

RELATÓRIO MENSAL DE ANÁLISES

Nome estabelecimento											Ações tomadas em caso de NC		
Nº registro no SIM:	LACRE OFICIAL	PRODUTO	DATA FABRICAÇÃO	DATA DE VALIDADE	Nº LOTE	TURPEZA DA ANÁLISE	CÓDIGO DAS ANÁLISES	RESULTADO	CONFORME/NÃO	Auto infração	Processo	Demais ações	

ANEXO IX

1	 CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E DO MEIO AMBIENTE							
2								
3								
4								
5								
6	REGISTRO DIÁRIO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA							
7	ESTABELECIMENTO					SIM nº:		
8	MUNICÍPIO:			MÊS/ANO:			PÁGINA:	
9								<small>Versão 1.0</small>
10	DATA	PRODUTO	FORNECEDOR	ORIGEM	NOTA FISCAL Nº / CERT. SANITÁRIO	TEMPERATURA	VALIDADE	QUANTIDADE
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

REGISTRO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA PARA MEL		
Estabelecimento:		SIM Nº
Município:		
Representante Legal:		
Endereço:		


Data recebimento	Rota (Nº/Nome)	Nº Cadastro apicultor	Data de coleta do apicultor	Quantidade kg	Florada predominante	Umidade (%)

1															CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E DO MEIO AMBIENTE														
2																													
3																													
4																													
5	MUNICÍPIO:														MÊS/ANO:														
6	ESTABELECIMENTO:														SIM:														Versão 1.0
7	Data	Hora de Chegada	Veículo (placa)	Número do tanque	Quantidade de Leite Recebido (L)	Temperatura Máx. 7°C	Alizarol Estável (min 72% v/v)	Acidez (Dornic) 14°D a 18°D	Densidade a 15°C 1.028 a 1.034 g/mL	Índice crioscópico -0,530°H a -0,555°H	Teor de gordura Min. 3g/100g (3%)	Sólidos Não Gordurosos Min. 8,4g/100g (8,4%)	Sólidos Totais Min. 11,4g/100g (11,4%)	Inibidores do cresc. Bacteriano (negativo)	Reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico (neg.)**	Neutralizantes da acidez** (neg)	Destino [Liberado (L) ou condensado(C)]	* Fosfatase	* Peroxidase	Responsável pelos testes: Rubrica									
8																													
9																													
10																													
11																													
12																													
13																													
14																													
15																													
16																													


Registro diário de Recebimento de Leite de Ovelha e Análises


1																												
2	ESTABELECIMENTO														SIM:													
3	Município:														Mês/ano:													
4																												
5	Data de coleta	Hora da coleta	Código do produtor	Rota (Nº)	Número do Frasco	Data de Análise	Físico-Químico										Microbiológico											
Gordura							Proteína	Sólidos Totais	Lactose	Acidez Titulável	Densidade Relativa a 15°C	Extrato Seco	Índice Crioscópico	CCS	CBT													
6																												
7																												
8																												
9																												
10																												
11																												
12																												
13																												
14																												
15																												
16																												
17																												
18																												

ANEXO X

1	 CIDEMA CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E DO MEIO AMBIENTE													
2														
3														
4														
5														
6	Relatório Mensal de Produção de Empreostos de Carneos e/ou Lácteos													
7	ESTABELECIMENTO:											SIM:		
8	Município:											Mês/ano:		<small>Versão 1.0</small>
9														
10														
11	Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														

2	 CIDEMA CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E DO MEIO AMBIENTE													
3														
4														
5														
6														
7	Relatório Mensal de Produção de Leite e Derivados													
8	ESTABELECIMENTO:											SIM:		
9	Município:											Mês/ano:		<small>VERSÃO 1.0</small>
10														
11	Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														

1	 CIDEMA CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E DO MEIO AMBIENTE												
2													
3													
4													
5	Relatório Mensal de Produção de Ovos												
6													
7													
8	ESTABELECIMENTO:						SIM:						
9	Município:						Mês/ano:						
10												VERSÃO 1.0	
11	Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													

1	 CIDEMA CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E DO MEIO AMBIENTE												
2													
3													
4													
5	Relatório Mensal de Produção Abatedouro Frigorífico												
6													
7													
8	ESTABELECIMENTO:						SIM:						
9	Município:						Mês/ano:						
10												VERSÃO 1.0	
11	Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													

4
5

Relatório Mensal de Produção de Produtos das Abelhas e Derivados

6 **ESTABELECIMENTO:** _____ **SIM:** _____

7 **Município:** _____ **Mês/ano:** _____

8 VERSÃO 1.0

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez

4
5

Relatório Mensal de Produção de Pescados

6 **ESTABELECIMENTO:** _____ **SIM:** _____

7 **Município:** _____ **Mês/ano:** _____

8 VERSÃO 1.0

Produtos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez


ANEXO XI

CONTROLE DE EXPEDIÇÃO DE PRODUTO

Mês/Ano:		Versão 1.0
Estabelecimento:		Código:
Nº de registro no SIM:		Revisão:

<i>Data</i>	<i>Produto</i>	<i>Data de fabricação</i>	<i>Nº Lote</i>	<i>Quantidade</i>	<i>Cliente/Município/Nota Fiscal</i>	<i>Responsável pela expedição</i>

ANEXO XII

1						
2			CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E DO MEIO AMBIENTE			
3						
4						
5	CONTROLE DE AUTOS DE INFRAÇÃO EMITIDOS					
6						Base decreto 9013/2017
7	Município	Estabelecimento	CNPJ	Número	Infração	Enquadramento
8						OBS
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						

ANEXO XIII
**RELATÓRIO DE SUPERVISÃO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO
LOCAL**

NÚMERO DO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO:	DATA :
-------------------------------------------	---------------

EQUIPE DE SUPERVISÃO:

Lista de verificação número:	Prefeitura/Município:		
Data de verificação:	Setor do SIM:		
Endereço:			
Município:			UF:
Telefone:	Fax:	E-mail:	
Responsável legal pela Secretaria de Agricultura:			
Responsável pelo Serviço de Inspeção:			
Identificação Profissional:			
Substituto do serviço de inspeção:			
Identificação Profissional:			
Período de trabalho:			
Quantidade de estabelecimentos registrados no S.I.M.:			
Quantidade de estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M.:			
Nome do estabelecimento supervisionado:			
Número de registro do estabelecimento supervisionado:			
Acompanhantes/ Função no serviço de inspeção:			

	Data/hora do início:	Data/hora do término:
--	----------------------	-----------------------

1. RELATÓRIOS DE VISITA E SOLICITAÇÕES DO PROSUASA

	DESCRIÇÃO DOS ÍTENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
1.2	Data da última supervisão:				
1.2.1	Existe cronograma de medidas corretivas				
1.2.2	Cumprimento do cronograma ou correção das não conformidades				

Observações (Relatórios de visita e solicitações do consorcio):

2. AVALIAÇÃO DA INSPEÇÃO LOCAL

	DESCRIÇÃO DOS ÍTENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
2.1	Sede da Inspeção do SIM: possui médicos veterinários oficiais compatíveis com as atividades de inspeção do município.				
2.2	Estrutura compatível para continuidade dos trabalhos de inspeção durante o período de férias ou ausência do médico veterinário oficial, principalmente nos estabelecimentos que possuem inspeção permanente.				
2.3	Organograma do órgão, regulamentação, lotação de cargo, escala de trabalho e atribuições.				
2.4	Existência de material de apoio administrativo: instalações, mobília, equipamentos de informática em boas condições de uso, lacres e carimbos oficiais.				
2.5	Documentos devidamente identificados e arquivados.				
2.6	Banco de dados: cadastros de estabelecimento, rótulos, projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos, número de abates e demais documentos pertinentes.				
2.7	Rótulos: controle de aprovações, alterações, cancelamento dos produtos, controle de formulações e memoriais descritivos.				
2.8	Existência de documentos e leis pertinentes e necessários às atividades da inspeção.				
2.9	Existência de registros de fiscalizações efetuadas.				
2.10	Existência de registros de solicitações de correções de não conformidades.				
2.11	Verificação da correção das não conformidades constatadas.				
2.12	Registros de ações fiscais tomadas quando necessárias (histórico de autuações).				
2.13	Protocolo de entrada e saída de documentações.				

2.14	Veículo oficial em boas condições para o desenvolvimento do trabalho de inspeção.			
2.15	Verificações oficiais dos programas de autocontrole implantados pelas empresas.			
2.16	Cronograma, realização e avaliação oficial de análises microbiológicas e físico-químicas da água de abastecimento e produto.			
2.17	Avaliações sobre a rastreabilidade.			
2.18	Ações de combate à fraude econômica e clandestinidade.			
2.19	Ações de educação sanitária.			
2.20	Programa de treinamento de pessoal técnico: periodicidade, carga horária, conteúdo programático e registros auditáveis.			
2.21	Programa de trabalho de inspeção e fiscalização			
2.22	Documentações pertinentes enviadas para o órgão coordenador do SIM/SISBI/POA-CIDEMA			

Observações do serviço de inspeção local:

COMENTÁRIOS:

Data:/...../.....

Local:

Assinatura do Supervisor	
Assinatura do Supervisor	
Assinatura do Supervisor	
Assinatura do responsável pelo serviço de inspeção local - SIM	
Assinatura do representante legal do órgão/setor	

ANEXO XV

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DO SIM (ESTABELECIMENTO)

() Prévía/Orientação () Reconhecimento de Equivalência() Conformidade

Parte 1 – Identificação			
Nº do Relatório de Serviço		Data	/ /
Supervisores			
Responsável pelas informações Fornecidas pelo Serviço Oficial			
Responsável pelas informações fornecidas pelo estabelecimento			
1.1 Dados do Estabelecimento			
Nome/Razão Social			
CPF/CNPJ			
Número de Registro			
Endereço			
Município		UF	
Fone/Fax c/DDD		E-mail	
1.2 Equipe de Inspeção			
Responsável pelo Serviço de Inspeção			
Nº de Veterinários lotados no Serviço de Inspeção			
Nº de Auxiliares lotados no Serviço de Inspeção			
Nº de auxiliares administrativos (função)			
2.1 – Aspectos Gerais			
		Não aplicável	C
a. Compatibilidade do estabelecimento com o projeto aprovado.			
b. Volume de produção compatível com as instalações e memoriais aprovados.			
c. Uso de rotulagem aprovada em todos os produtos fabricados.			
d. Atendimento às exigências do Serviço Oficial.			
OBSERVAÇÕES:			
		Não	C
2.2 – Programas de Autocontrole			
		Não	C

	aplicável		
a. Existência dos Programas de Autocontrole pertinentes.			
b. Implementação dos Programas de Autocontrole.			
c. Monitoramento, ações preventivas/corretivas, verificação e registro dos programas pelo estabelecimento.			
2.3 - Verificações dos PACs	Não aplicável	C	NC
a. Manutenção geral de instalações e equipamentos (iluminação, ventilação, águas residuais, calibração de equipamentos)			
b. Água de abastecimento (caixas, cloração, volume e pressão da água)			
c. Controle integrado de pragas			
d. APPCC (Análise de perigos e pontos críticos de controle)			
e. PPHO (Higiene Industrial e Operacional)			
f. PSO (Procedimentos Sanitários das operações)			
g. Análises laboratoriais (parâmetros, periodicidade)			
h. Rastreabilidade e recolhimento (planilha de expedição)			
i. Bem-estar animal			
OBSERVAÇÕES:			
2.4 – Áreas Externas	Não aplicável	C	NC
a. Delimitações adequadas de acesso de pessoas e animais; entrada independente para animais vivos e produtos acabados.			
2.5 – Recepção das aves	Não aplicável	C	NC
a. Possui plataforma coberta, ventilação e iluminação adequadas, área específica e isolada para a realização de necropsia das aves.			
2.6 - Processo geral de abate e pós abate	Não aplicável	C	NC
a. Insensibilização com equipamentos adequados			
b. Sangria – até 12s após a insensibilização e dura 3 minutos			
c. Coleta do sangue e destino adequado			
d. Evisceração			
e. Pré-resfriamento (temperatura final menor ou igual a 7°C e equipamentos para mensuração constante da temperatura			
f. Sala de corte de carcaça: separado e temperatura até 12°C, controle e registro da temperatura, controle e registro da esterilização de utensílios.			
g. Controles e registros de temperaturas nas câmaras e túnel de congelamento			
h. Expedição climatizada e com registro de controle de temperatura.			
OBSERVAÇÕES:			
2.7 – Instalações industriais e setores de produção	Não aplicável	C	NC

a. Barreira sanitária existente e adequada			
b. Ausência de refluxo de esgotos industriais			
c. Escoamento adequado das águas			
d. Ausência de vazamentos, infiltrações e descamações decorrentes das instalações hidráulicas			
e. Local apropriado para lavagem de utensílios, recipientes, caixas etc.			
f. Pisos, paredes, forros, coberturas, portas constituídas de materiais adequados e em bom estado de conservação			
g. Fluxograma operacional não permite contaminação cruzada			
h. A empresa possui Lavanderia própria ou terceirizada			
i. A empresa possui refeitório ou local adequado para realizar as refeições			

OBSERVAÇÕES:
2.8 – Rotulagem/Embalagens

	Não aplicável	C	NC
a. As rotulagens em uso atendem a Legislação vigente			
b. Os produtos são elaborados conforme o memorial aprovado			
c. Os produtos são elaborados conforme RTIQ			
d. Os produtos fabricados estão aprovados			
e. Existe separação entre o armazenamento de embalagens primárias e secundárias			
f. As embalagens estão devidamente protegidas e bem armazenadas			

OBSERVAÇÕES:
2.9 – Tratamento de Efluentes

	Não aplicável	C	NC
a. É feito o tratamento de efluentes			
b. O estabelecimento tem Licença ambiental de operação em dia			

OBSERVAÇÕES:
2.10 – Atividades desempenhadas pelo Serviço Oficial

	Não aplicável	C	NC
a. Inspeção <i>ante e post mortem</i> (equipamentos adequados).			
b. Inspeção <i>ante e post mortem</i> (execução das técnicas).			
c. Inspeção <i>ante e post mortem</i> (destinação adequada).			
d. Inspeção <i>ante e post mortem</i> (registro das atividades).			
e. Verificação dos programas de autocontrole (registros).			
f. Verificação dos programas de autocontrole (adoção de ações fiscais).			
g. Rastreabilidade.			
h. Certificação Sanitária.			

OBSERVAÇÕES:

Parte 3 – Comentários / Observações/ Recomendações

Resumo das não conformidades encontradas, outras informações relevantes.

Parte 4 – Conclusões

Tendo em vista os achados do presente relatório concluímos que o Serviço Oficial

- () Executa as atividades de inspeção previstas em sua legislação.
 () Executa parcialmente as atividades de inspeção previstas em sua legislação.
 () Não executa as atividades de inspeção previstas em sua legislação.

Parte 5 – Supervisores

Nome	Cargo/Função	Assinatura

Parte 6 – Autoridades e Técnicos presentes na Supervisão

Nome	Cargo/Função	Assinatura

Quando um item não for aplicável, indicar no campo NC a sigla NA (não aplicável).

ANEXO XV

REGISTRO DE ATIVIDADE DE FISCALIZAÇÃO E SUPERVISÃO Nº _____ / _____

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Estabelecimento:		Nº do Registro:
Endereço:		Município/UF:
CNPJ / CPF	Telefone:	CEP:
E mail:		Coordenada geográfica:

MOTIVO DA FISCALIZAÇÃO

<input type="checkbox"/> Rotina	<input type="checkbox"/> Denúncia
<input type="checkbox"/> Coleta de Amostra	<input type="checkbox"/> Coleta PNCRC
<input type="checkbox"/> Coleta PAC-POA	<input type="checkbox"/> Outros:

DESCRIÇÃO:


Termos lavrados/vinculados	Numeração	Termos lavrados/vinculados	Numeração
Auto de Infração		SOA de Coleta	
Termo de Coleta de amostra			
Termo de Apreensão			
Termo de Imposição de medida cautelar			

Local e data:

Responsável pelo estabelecimento

Fiscal do SIM

ANEXO XVI

		SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	
01- SOLICITAÇÃO Nº:	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- Nº DO LOTE:	
10- Nº 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 Nº - AMOSTRA OFICIAL:	16- LACRE Nº - CONTRAPROVA LABORATÓRIO:	17- LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA:	
18- CÓDIGO DA(S) ANÁLISE(S) REQUERIDA(S):			
19- ESTABELECIMENTO:	20- Nº 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 XVII

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: _____

ANEXO XVIII

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