



Diário Oficial
Municípios de Santa Catarina

Terça-feira, 22 de julho de 2025 às 15:28, Florianópolis - SC

PUBLICAÇÃO

**Nº 7427039: HABILITAÇÃO OU DESABILITAÇÃO DOS
ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS AO SISBI**

ENTIDADE

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



<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br/?q=id:7427039>

CIGA - Consórcio de Inovação na Gestão Pública
Rua Gen. Liberato Bittencourt, n.º 1885 - Sala 102, Canto - CEP 88070-800 - Florianópolis / SC
<https://www.diariomunicipal.sc.gov.br>



Assinado Digitalmente por Consórcio de Inovação na Gestão Pública Municipal - CIGA

**POP 06 – HABILITAÇÃO E DESABILITAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS E
PRODUTOS AO SISBI/POA**

Data de emissão: 20/06/2025	Data de vigência: 22/07/2025	Versão: 01	Páginas: 1 a 13
--	---	-----------------------------	----------------------------------

<p>Elaborado por:</p> <p>Emanuelle Maria Gottardi Médica Veterinária Gerente do Prosuasa</p> <p>Vitoria Santin Médica Veterinária Gerente do Prosuasa</p> <p><small>Documento assinado digitalmente</small> gov.br VITORIA SANTIN <small>Data: 22/07/2025 15:26:05-0300</small> <small>Verifique em https://validar.iti.gov.br</small></p> <p>Data: ____ / ____ / ____</p>	<p>Homologado por:</p> <p>MORCIEL DE ARAUJO FARAUM:02845501919 501919</p> <p><small>Assinado de forma digital por MORCIEL DE ARAUJO FARAUM:02845501919 Dados: 2025.07.22 15:18:15 -03'00'</small></p> <p>Morciel de Araújo Faraum Médico Veterinário Diretor executivo do CIDEMA</p> <p>Data: ____ / ____ / ____</p>
--	---

HABILITAÇÃO E DESABILITAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS AO SISBI/POA

1. OBJETIVOS

Estabelecer os procedimentos necessários para a habilitação e desabilitação de estabelecimentos e produtos no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), garantindo a conformidade com as normas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

2. APLICAÇÃO

Este POP aplica-se a estabelecimentos produtores de alimentos de origem animal que desejam obter ou revogar a habilitação no SISBI-POA, bem como para a inclusão ou exclusão de produtos realizados por meio de consórcios públicos de municípios habilitados.

3. RESPONSABILIDADES

- Responsável técnico do estabelecimento;
- Gestor do serviço de inspeção oficial Serviço de Inspeção Municipal;
- Gestor do consórcio público.

4. PROCEDIMENTOS PARA HABILITAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS NO SISBI-POA

Para habilitação do estabelecimento interessado em realizar a comercialização de produtos com selo SISBI-POA, este deve formalizar com a solicitação junto ao Serviço de Inspeção Oficial do seu município (SIM) por meio de um documento Oficial entregue a Secretaria de Agricultura Municipal. Na sequência, o SIM envia uma solicitação ao Consórcio CIDEMA com os seguintes documentos em anexo:

- Requerimento de adesão ao SISBI-POA (Anexo 01);
- CNPJ e número de registro no Serviço de Inspeção Municipal;
- Auditoria interna realizada pelo SIM (Anexo 02).

Após solicitação e envio dos documentos em anexo, haverá o agendamento e realização de uma auditoria no estabelecimento por parte do consórcio CIDEMA, para verificar a conformidade da auditoria anterior e das necessidades para habilitação do comércio pelo selo SISBI.

Se aprovado, a gestão do Consórcio fará a inclusão do estabelecimento ao e-SISBI SGSI (Sistema de Gestão do Serviços de Inspeção do Ministério da Agricultura), e o estabelecimento terá o acesso para fazer o gerenciamento dos produtos via sistema.

Após inclusão do escopo, o estabelecimento deve solicitar a comercialização pelo selo SISBI ao consórcio e então, por parte da gestão do consórcio serão deferidos e/ou indeferidos os produtos ao comércio pelo selo SISBI;

Após tudo adequado as normas para essa modalidade e o produto deferido no sistema e-SISBI SGSI poderá ser feita a comercialização dos produtos em todo o território nacional com o selo SISBI.

5. PROCEDIMENTOS PARA HABILITAÇÃO DE PRODUTOS NO SISBI-POA

- O estabelecimento deve solicitar a inclusão do produto no sistema no e-SISBI SGE (Sistema de Gestão de Estabelecimentos).
- Apresentar rótulos conforme padrões de legislação vigente.
- Em caso de produtos sem RTIQ deverá anexar o memorial descritivo do mesmo.
- Aprovação pela gestão do Consórcio CIDEMA e liberação do produto para comercialização nacional.
- Em caso de não conformidades na documentação e/ou rotulagem, o produto será indeferido e só será liberado quando feito correções pelo estabelecimento.

6. PROCEDIMENTOS PARA DESABILITAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS NO SISBI-POA

A desabilitação pode ocorrer por solicitação do estabelecimento ou por descumprimento das exigências do SISBI-POA.

O processo de solicitação será semelhante ao de habilitação, o pedido deve ser formalizado junto ao Serviço de Inspeção Municipal e encaminhado à Secretaria de Agricultura Municipal. Em continuidade, o município deverá enviar um documento Oficial ao CIDEMA solicitando a desabilitação do estabelecimento ao comércio de produtos com selo SISBI/POA.

Em caso de desabilitação por Não Conformidades, após o SIM constatar através de auditoria as não conformidades no estabelecimento, este deverá ser notificado, ser feita a suspensão temporária do selo SISBI e passar pelo processo administrativo necessário conforme o motivo.

O responsável pelo estabelecimento poderá a qualquer momento solicitar nova auditoria após as correções das não conformidades identificadas na auditoria. Caso a desabilitação seja confirmada, o estabelecimento perde o direito de comercializar em todo o território nacional.

7. HISTÓRICO

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	22/07/2025	13	Criação do Documento

ANEXO 01

REQUERIMENTO DE ADESÃO AO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO SISBI/POA

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o
nº _____, responsável legal da empresa _____
_____, inscrita no CNPJ sob o nº
_____, localizada no endereço
_____ no município de _____, venho
através desta, respeitosamente requerer a V. Sa. registro do estabelecimento no
Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).

Nestes termos.

Pede deferimento.

_____, _____ de _____ de _____.

Assinatura do requerente

ANEXO 02

**RELATÓRIO DE AUDITORIA EM ESTABELECIMENTO PARA ADEÇÃO
AO SISBI-POA**

Estabelecimento: _____

N° do SIM: _____

Município: _____

Médico(a) Veterinário(a) Oficial: _____

Data ____ / ____ / ____

I. ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES DO SERVIÇO OFICIAL

1.	AUDITORIAS	Conforme	Não conforme	NA
1.1	Plano de Ação			
1.2	Cumprimento do plano de ação			

II. AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO IN LOCO

2.	MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	Conforme	Não conforme	NA
2.1	Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;			
2.2	Se forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização;			
2.3	Se existem sujidades, formação de condensação, neve ou gelo;			
2.4	Se a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), se o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;			
2.5	Se os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis;			
2.6	Se as condições gerais de manutenção são adequadas e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;			

2.7	Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados			
3.	VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS	Conforme	Não conforme	NA
3.1	Se as condições higiênicas são mantidas nessas instalações;			
3.2	Se as barreiras sanitárias estão adequadas			
3.3	Se os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos;			
4.	ILUMINAÇÃO	Conforme	Não conforme	NA
4.1	Se existe iluminação nas diferentes áreas da indústria e se a cor e a intensidade da luz são adequadas;			
4.2	Se as luminárias são dispostas de forma correta sem formação de sombras e são providas de protetores;			
5.	VENTILAÇÃO	Conforme	Não conforme	NA
5.1	Se a ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis;			
5.2	Se a ventilação é adequada ao controle da condensação;			
5.3	Se há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos;			
6.	CAPTAÇÃO, TRATAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO	Conforme	Não conforme	NA
6.1	Se os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas;			
6.2	Se as redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado;			
6.3	Se os pontos de coleta de água estão identificados;			
6.4	Se a água tem pressão adequada;			
7.	ÁGUAS RESIDUAIS	Conforme	Não conforme	NA
7.1	Se todo o volume de águas residuais é drenado;			
7.2	Se as águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios;			
7.3	Se as instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas;			
7.4	Se as águas residuais se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso;			
8.	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	Conforme	Não conforme	NA
8.1	Inspecionar o ambiente externo, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;			
8.2	Inspecionar as áreas internas buscando indícios da presença de pragas;			

8.3	Verificar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas);			
8.4	Se, quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma;			
8.5	Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal;			
9.	PROCEDIMENTOS PADRONIZADOS DE HIGIENE OPERACIONAL - PPHO	Conforme	Não conforme	NA
9.1	Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais;			
9.2	Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;			
10.	HIGIENE, HABITOS HIGIÊNICOS, DO TREINAMENTO E SAÚDE DOS OPERÁRIOS	Conforme	Não conforme	NA
10.1	Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos obedecem às práticas higiênicas;			
10.2	Se assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação;			
10.3	Se a higiene corporal e outros aspectos relacionados a ela são praticados de forma rotineira;			
10.4	Se os uniformes utilizados se apresentam limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades;			
10.5	Se os colaboradores estão sem adornos, maquiagem, unhas compridas, barba, cabelos desprotegidos e roupas civis expostas;			
10.6	Se as operações realizadas pelos funcionários são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos;			
10.7	Se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;			
11.	PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES - PSO	Conforme	Não conforme	NA
11.1	Se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas;			
11.2	Se durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;			

11.3	Se as matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados;			
11.4	Se todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização;			
11.5	Se os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidas em condições higiênicas;			
11.6	Se os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos ou próprios;			
11.7	Se os recipientes são adequados, resistentes e de fácil higienização;			
11.8	Se os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias;			
11.9	Se os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas, se apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos;			
11.10	Se os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos estão funcionando de maneira correta;			
11.11	Se a embalagem secundária é realizada em ambiente separado;			
12.	MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, MATERIAL DE EMBALAGEM E RASTREABILIDADE	Conforme	Não conforme	NA
12.1	Se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;			
12.2	Se as matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade;			
12.3	Se a empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;			
12.4	Se as matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;			
12.5	Se matérias primas e produtos são mantidos em temperaturas adequadas à sua natureza e organizados, de forma que não dificultem os trabalhos dos Serviços de Inspeção;			



12.6	Se o uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e se são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes à sua utilização e por períodos restritos;			
12.7	Se os ingredientes são mantidos em local separado, em condições higiênicas e, quando preparados previamente, o são em quantidades o suficiente apenas para um único uso;			
12.8	Se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima;			
12.9	Se as empresas possuem programa de coleta a granel e se nele está previsto um programa de educação continuada;			
12.10	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL);			
12.11	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite;			
12.12	Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima;			
13.	CONTROLE DAS TEMPERATURAS;	Conforme	Não conforme	NA
13.1	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação;			
13.2	Os registros são automatizados, quando possível ou necessário;			
14.	CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO	Conforme	Não conforme	NA
14.1	Se os instrumentos de controle de processos estão identificados;			
14.2	Se há registro da última e data prevista para a próxima aferição ou calibração;			
14.3	Se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua;			
15.	CONTROLES LABORATORIAIS, ANÁLISES E RECALL DE PRODUTOS	Conforme	Não conforme	NA
15.1	Se o manual de bancada, quando da existência de laboratórios de análises, está à disposição dos analistas;			
15.2	Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;			
15.3	Se os analistas dominam as técnicas realizadas;			



15.4	Se a conduta dos analistas é adequada, utilizam os equipamentos de proteção individual de forma correta e se respeitam as normas de segurança;			
15.5	Se as amostras e reagentes são descartados de acordo com o previsto no MBPL;			
16.	CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS	Conforme	Não conforme	NA
16.1	Se a empresa elabora os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção;			
16.2	Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção;			
17.	BEM-ESTAR ANIMAL	Conforme	Não conforme	NA
17.1	Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria;			
18.	ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC	Conforme	Não conforme	NA
18.1	Verificação dos monitoramentos dos PCC's;			
18.2	Identificação dos PCC;			
19.	MATERIAL ESPECIFICO DE RISCO (MER)	Conforme	Não conforme	NA
19.1	Procedimento e realizado conforme o descrito;			
19.2	Colaboradores dominam a técnica de remoção;			
19.3	Recipientes identificados;			
19.4	Material de risco e descartado de forma correta;			

III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA(AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)				
20.	MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	Conforme	Não conforme	NA
20.1	Programa descrito			
20.2	Registros			
20.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
20.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
21.	Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias	Conforme	Não conforme	NA
21.1	Programa descrito			
21.2	Registros			
21.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
21.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
22.	Iluminação	Conforme	Não conforme	NA
22.1	Programa descrito			
22.2	Registros			
22.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			

CONCLUSÃO

O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório e esta apto a Integrar no SISBI/POA.

Participantes da auditoria

Nome	Cargo/Função	Assinatura