

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA EQUIVALÊNCIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AO SISBI/POA				Páginas: 01 a 70
Código: ÚNICO	Data de Emissão: 01/01/2020	Data de Vigência: 01/03/2021	Próxima Revisão: Anual	Versão n°: 04
Elaborado por: Isis Burtet Jankus Médico Veterinário Rafael Dal RI Segatto Médico Veterinário Jacimar Welter Médico Veterinário Data: ____/____/____			Homologado por: Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA Data: ____/____/____	

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	3
2. OBJETIVO.....	3
3. RESPONSABILIDADES.....	3
4. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA.....	3
5. DEFINIÇÃO.....	4
6. DESCRIÇÃO.....	4
6.1 PROCEDIMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	4
7. MONITORAMENTO.....	8
7.1 Da equivalência do Serviço.....	8
7.2 Da manutenção da equivalência do serviço.....	9
7.3 Da indicação de estabelecimentos.....	9
8. AÇÕES DE DESABILITAÇÃO.....	9
8.1 PROCEDIMENTOS DE DESABILITAÇÃO.....	9
8.1.1 Do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.....	10
8.1.1.1 Da Suspensão do Serviço de Indicação ao SISBI/POA....	10
8.1.1.2 Da Desabilitação do Serviço de Inspeção Municipal.....	10
8.1.2 Do Estabelecimento Certificado no SISBI/POA.....	11
8.1.2.1 Da Suspensão dos Estabelecimentos Indicados.....	11
9. CONCLUSÃO.....	13
10. HISTÓRICO.....	14
11. ANEXOS.....	15

1. INTRODUÇÃO

O Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul de Segurança Alimentar, Atenção à Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, vem constantemente aperfeiçoando as metodologias de trabalho sob o Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (SIM/POA), para que cumpram com os requisitos estabelecidos para equivalência do Serviço ao SISBI/POA, descritos neste manual.

Os Serviços de Inspeção dos Municípios são coordenados pela equipe técnica do Consórcio, que é regulamentado pela Portaria de Equivalência ao SISBI/POA N° 62, de 15 de julho de 2016, porém a fiscalização é de responsabilidade do servidor do SIM.

2. OBJETIVO

Este manual tem por objetivo estabelecer as normas básicas para equivalência e manutenção do SIM ao SISBI/POA dos municípios consorciados.

3. RESPONSABILIDADES

Ao SIM cabe implantar e garantir a inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos.

Ao CONSAD cabe monitorar, exigir e verificar se o serviço está cumprindo com os requisitos estabelecidos para a equivalência.

4. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

- **LEI n° 7.889, de 23 de Novembro de 1989** - Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
- **DECRETO n° 5.741, de 30 de Março de 2006** - Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei n° 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.
- **INSTRUÇÃO NORMATIVA n° 17, de 06 de Março de 2020** - Estabelece os procedimento Reconhecimento da Equivalência e adesão Sistema Brasileiro de inspeção de produtos de Origem Animal (Sisbi-Poa) , do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, na forma desta Instrução Normativa.

- **LEGISLAÇÃO MUNICIPAL** – Estabelece a Lei de criação e o Decreto que regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal.

5. DEFINIÇÃO

Para fins deste manual, os Serviços de Inspeção Municipais - SIM devem adotar as medidas necessárias para garantir que as inspeções e fiscalizações dos produtos de origem animal sejam efetuadas de maneira uniforme, harmônica e equivalentes em todos os SIM dos municípios consorciados.

Considera-se equivalência de serviços de inspeção municipais o estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológicas aplicadas pelos diferentes serviços de inspeção permitem alcançar os mesmos objetivos da inspeção, fiscalização, inocuidade e de qualidades dos produtos, preconizados pelo Ministério de Agricultura pecuária e Abastecimento – MAPA.

6. DESCRIÇÃO

6.1 PROCEDIMENTOS DE HABILITAÇÃO

Para aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA, o Serviço de Inspeção Municipal- SIM interessado, deverá solicitar ao Diretor de inspeção do Consorcio o requerimento de auditoria, em caráter de verificação, para reconhecimento da equivalência do Serviço (ANEXO 01). Os requisitos básicos para a obtenção da equivalência serão definidos em relação a:

- I. Legislação de Constituição do Serviço de Inspeção Municipal: O SIM deve dispor de lei de criação do Serviço (ANEXO 02) e regulamento (ANEXO 03) equivalente a legislação federal, para que possa dar início ao processo de adesão e assegurar que os procedimentos e a organização da inspeção de produtos de origem animal se faça por métodos uniformes e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.
- II. Recursos humanos: o quadro do pessoal deve contar com médicos veterinários oficiais e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos registrados, lotados no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de

interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência; para o cálculo do número de funcionários, médico veterinário, auxiliar de inspeção e administrativo, devem ser utilizados como critério o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento (ANEXO 04). O médico veterinário oficial pode ser contratado na forma emergencial quando necessário. O contrato de emergência não pode exceder o prazo de 12 meses.

- III. Infraestrutura Administrativa: materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de inspeção e fiscalização; Veículos em número e condições adequadas, possuir instrumentos de trabalho para exercer as atividades de inspeção, fiscalização e supervisão;
- IV. Laboratórios: Possuir laboratório próprio credenciado ou utilizar laboratórios credenciados pelo MAPA para envio das amostras dos estabelecimentos com SISBI;
- V. Sistemas de informação: existência de banco de dados atualizados com informações do registro dos estabelecimentos, do registro dos produtos e dos projetos aprovados, dados de produção e comercialização, dados nosográficos, quantitativo de abate por espécie, dados de análises laboratoriais, protocolo de entrada, tramitação interna e saída de documentos, registro de supervisão; registro de autuação e aplicação de penalidades quando verificada infração à legislação vigente, dispondo de controles dos autos de infração emitidos, mantendo uma ficha com registro do histórico de todas as penalidades aplicadas aos estabelecimentos mantidos sob sua fiscalização; Registro das reuniões técnicas realizadas contemplando os principais temas abordados na reunião e registro de capacitação dos médicos veterinários e auxiliares;

- VI. Procedimentos de inspeção e fiscalização: frequência das inspeções e fiscalizações e supervisão; executar atividades de inspeção industrial e sanitária em estabelecimentos de inspeção de caráter permanente ou periódico, incluindo a inspeção ante e post mortem, com procedimentos e seus critérios sanitários de julgamento e de destinação que se fizerem necessários, realizadas pelo médico veterinário nos seguintes estabelecimentos:
- a) de abate, em caráter permanente;
 - b) que não realizem abate, podendo ser em caráter periódico, de acordo com o volume de produção, horário de funcionamento e avaliação do risco para a saúde animal e para a saúde pública.
- VII. Programas de autocontrole: Verificar se os estabelecimentos possuem programas de autocontroles descritos, implantados, monitorados, verificados pelo estabelecimento, avaliar se há verificações oficiais e se os programas de autocontrole estão aprovados pelo Serviço de Inspeção;
- VIII. Análises oficiais: cronograma de análises microbiológicas e físico-químicas da água de abastecimento e dos produtos, e demais testes que se façam necessários à verificação da conformidade dos produtos e processos produtivos; Coleta de amostras e acompanhamento dos resultados de análises;
- IX. Rastreabilidade: possuir procedimentos para avaliar os controles de rastreabilidade implementados pelos estabelecimentos referentes aos animais, matérias primas, insumos, ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- X. Identidade e Qualidade dos Produtos elaborados pelas indústrias:
- a) Os produtos que possuem regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) ou estão previstos em outros atos específicos devem

ser registrados pelo serviço de inspeção, conforme previsto na legislação;

- b) Os produtos elaborados devem atender aos critérios estabelecidos pelos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, específicos para cada produto, conforme previsto em legislação;
- c) Os produtos que não possuem regulamento técnico podem ser aprovados pelos Serviços de Inspeção desde que tenham embasamento científico, preservem os interesses do consumidor e atendam diretrizes padronizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- d) Os produtos elaborados pelos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção que aderirem ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal são identificados mediante a colocação do logotipo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal em seus rótulos, respeitando as instruções específicas.

- XI. Prevenção e Combate à Fraude Econômica: devem atender os critérios estabelecidos pela legislação vigente, no tocante à qualidade dos produtos de origem animal e à sua composição centesimal;
- XII. Combate às atividades informais de obtenção e comércio de produtos e atividades de educação sanitária: avaliados mediante ações de controle do comércio clandestino de alimentos e através de conscientização da população sobre os riscos do consumo deste tipo de produto.
- XIII. Controle Ambiental: avaliados mediante a apreciação da comprovação de regularidade ambiental dos estabelecimentos sob sua responsabilidade, fornecida pelo órgão competente e respectiva autorização para construção, instalação e operação junto ao órgão público municipal.

O serviço de inspeção interessado deverá estar com o cadastro atualizado, contendo dados de identificação do serviço de inspeção, legislação, organograma, quadro de pessoal, dados dos estabelecimentos e produtos registrados no sistema

informatizado específico disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

7. MONITORAMENTO

7.1 Do Reconhecimento da Equivalência do Serviço

A comprovação da equivalência do serviço será realizada por meio da análise do conjunto das legislações apresentadas pelo SIM e da constatação de sua aplicação na prática, utilizando o Relatório de Auditoria do Serviço de Inspeção (ANEXO 05). Caso apresentem não conformidades no relatório, o SIM deve apresentar plano de ação (ANEXO 06) para sanar as não conformidades. Após cumprir com o plano de ação ou se não apresentar não conformidades no relatório de supervisão, o SIM deve elaborar o programa de trabalho (ANEXO 07) e encaminhar ao CONSAD para avaliação e aprovação, sendo que este deve apresentar um histórico de conformidade, respeitando as frequências estabelecidas.

Para avaliação do cumprimento dos prazos do plano de ação, o CONSAD deve realizar verificações no SIM. Em casos em que os prazos para conclusão do plano de ação forem superiores a 01 (um) ano, o serviço passará por nova auditoria que será realizada através do Relatório de Auditoria do Serviço de Inspeção.

Após concluída as etapas citadas acima, em caso de conformidade, o CONSAD deve emitir ofício de concessão de equivalência ao SIM (ANEXO 08) e certificado de equivalência.

7.2 Da manutenção da equivalência do serviço

Quando o Serviço estiver equivalente, o CONSAD deve supervisionar diretamente os Serviços de Inspeção dos Municípios, a fim de verificar a execução de todos os requisitos citados acima, usando o *Check List de Supervisão do SIM* (ANEXO 09), sendo que uma cópia será arquivada na sede do CONSAD e outra entregue ao responsável do SIM.

7.3 Da indicação de estabelecimentos

Os estabelecimentos indicados para integrar o SISBI/POA, devem passar por auditoria de conformidade em conjunto com SIM e CONSAD. Para este procedimento utiliza-se o relatório de supervisão de estabelecimentos (ANEXO 10).

O serviço deve emitir “Laudo Técnico do Estabelecimento Indicado” ao CONSAD, quando os estabelecimentos indicados estiverem aptos a integrar o SISBI/POA. O laudo emitido deve ser em forma de ofício.

Posteriormente, o CONSAD insere os dados do estabelecimento no sistema o qual informa automaticamente o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O estabelecimento só pode comercializar seus produtos em todo o território nacional, após sua inclusão no sistema. O empreendimento recebe certificado de integrante do SISBI/POA (ANEXO 11).

8. AÇÕES DE DESABILITAÇÃO

8.1 PROCEDIMENTOS DE DESABILITAÇÃO/SUSPENSÃO

Para cumprir com os objetivos do SISBI/POA o CONSAD deve desenvolver de forma continuada, a supervisão no serviço e nos estabelecimentos certificados. As ferramentas utilizadas pelo CONSAD para avaliação são o Check List de supervisão no SIM e o relatório de supervisão nos estabelecimentos. Através destes documentos é verificado se o serviço está cumprindo com as metas previstas e se continua equivalente ou não.

8.1.1 Do Serviço de Inspeção aderido ao SISBI/POA

8.1.1.1 Da Suspensão do Serviço de Indicação ao SISBI/POA

Os Serviços de Inspeção Municipal são suspensos de indicar novos estabelecimentos ao SISBI/POA, na comprovação dos seguintes casos:

- I. Descumprimento das atividades previstas e aprovadas no programa de trabalho sem justificativa plausível e recorrente;

- II. Registro de estabelecimentos no Serviço de Inspeção sem processo de adesão completo, conforme legislação municipal;
- III. Registro de estabelecimentos sem estrutura mínima que garanta as condições sanitárias mínimas de produção;
- IV. Ausência de ações fiscais diante de não conformidades nos estabelecimentos.

Nestes casos, mantem-se os estabelecimentos indicados ao SISBI/POA e o Serviço de Inspeção equivalente, porém este não pode indicar novos estabelecimentos.

O SIM terá prazo de 6 meses para resolver as não conformidades indicadas nos itens acima, devendo o mesmo apresentar um plano de ação para a correção das não conformidades ao CONSAD. Caso este não cumpra com o prazo, os estabelecimentos indicados ao SISBI/POA e serviço de inspeção equivalente serão suspensos.

8.1.1.2 Da Desabilitação do Serviço de Inspeção Municipal

O Serviço de Inspeção Municipal será desabilitado, na comprovação dos seguintes casos:

- I. Descumprimento das normas legais e das atividades previstas e aprovadas no programa de trabalho, que comprometam os objetivos do SISBI/POA;
- II. Ausência de alimentação e atualização dos sistemas de informação;
- III. Ausência de atendimento as solicitações formais de informações;
- IV. Ausência de condições higiênico sanitária dos estabelecimentos e não assegurar que os procedimentos e a organização da inspeção de produtos de origem animal se faça por métodos uniformes e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados;
- V. Recorrência de não conformidades dentre elas, ausência do ações fiscais.

Neste caso, o serviço e os estabelecimentos certificados no SISBI/POA serão desabilitados, sendo que os estabelecimentos desabilitados ficam impedidos de utilizar o logotipo do SISBI/POA na rotulagem e de realizar o comércio interestadual de seus produtos. Para a reabilitação do serviço, o mesmo poderá reiniciar o processo de adesão ao SISBI/POA mediante solicitação formal ao CONSAD.

8.1.2 Do Estabelecimento Certificado no SISBI/POA

8.1.2.1 Da Suspensão dos Estabelecimentos Indicados

O Serviço de Inspeção Municipal terá que suspender estabelecimentos do SISBI/POA, na comprovação dos seguintes casos:

- I. Ausência e/ou histórico de condições higiênico sanitária dos estabelecimentos e/ou quando os mesmos não garantirem a inocuidade do produto final;
- II. Quando houver histórico do não cumprimento de prazos de correção de não conformidades solicitadas pelo Serviço Oficial, documental e/ou estrutural e/ou de procedimentos.

Nestes casos, será suspenso somente o estabelecimento que não se encontrar apto a continuar as suas atividades no SISBI/POA, sendo que os respectivos estabelecimentos ficam impedidos de utilizar o logotipo do SISBI/POA na rotulagem e de realizar o comércio interestadual de seus produtos. Para o retorno das atividades do estabelecimento, o mesmo deverá apresentar um plano de ação para a correção das não conformidades e será realizada uma supervisão de verificação do cumprimento das ações.

9. CONCLUSÃO

O processo de equivalência do SIM deve ser arquivado em pasta específica na sede do CONSAD, com cópia ao responsável pelo SIM.

A equivalência será válida somente ao Serviço de Inspeção que cumprir com os procedimentos descritos nesta instrução.

Todos os SIM estão sujeitos a auditorias de conformidade. Nestas, deverá ser verificado se os responsáveis atuam conforme as normas de inspeção industrial, higiênico e sanitária, se a fiscalização realizada é efetiva, se é oficial e se, quando verificadas não conformidades nas visitas de rotina, o fiscal toma ações adequadas, comunicando a empresa que regularize tal inconformidade.

10. HISTÓRICO

Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	01/07/2016	132	Criação do Documento
02	05/04/2017	130	Atualização
03	01/05/2018	70	Atualização
04	01/01/2020	70	Atualização

11. ANEXOS

ANEXO 01

REQUERIMENTO SOLICITANDO EQUIVALÊNCIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Ilmo Sr. Diretor de Inspeção do Consórcio,

Eu, _____, representando Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, localizado no Município de _____, vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. auditoria, em caráter de verificação, para reconhecimento da equivalência do Serviço.

Nestes termos

Pede deferimento

Local e data

Assinatura do requerente

SLOGAN DO MUNICÍPIO

ANEXO 02

LEI N° DE (mês) DE (ano)

Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), e da outras providências

Eu,, Prefeito Municipal de ,, Estado de Faço saber que a Câmara de Vereadores aprovou, e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

Art. 1º Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M, com jurisdição em todo o território municipal, conforme Lei N° 7889/89.

Art. 2º É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 3º São sujeitos à fiscalização prevista nesta Lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) o mel e cêra de abelhas e seus derivados.

Art. 4º A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

a) nos estabelecimentos industriais especializados para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;

b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;

c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

SLOGAN DO MUNICÍPIO

e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;

f) nos estabelecimentos destinados a extração e manipulação de mel, cera e seus derivados.

Art. 5º. É expressamente proibido, em todo o território municipal, a duplicidade de fiscalização industrial e sanitária em qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal, que será exercida por um único órgão, conforme Lei Federal Nº 1283/50, alterada pela Lei Federal 7.889/89.

Art. 6º. Todos os estabelecimentos com inspeção municipal, relacionados no Art. 4º desta Lei, e os municípios que atenderem os requisitos estabelecidos pelo Decreto Federal Nº 5741/06 e a Instrução Normativa Nº 19/06, do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, poderão comercializar seus produtos em âmbito municipal, estadual e interestadual.

Art.7º. A inspeção sanitária e industrial, conforme Art. 1º desta Lei, será de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário.

Parágrafo único - O médico veterinário responsável, poderá ter equipe que lhe auxilie da realização das inspeções.

Art. 8º Nos estabelecimentos de abate de animais, é obrigatório a inspeção sanitária e industrial permanente, a fim de acompanhar a inspeção ante-mortem, pós-mortem e os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos pela legislação federal.

Art. 9º Nos estabelecimentos de estocagem, manipulação e industrialização de produtos de origem animal, não é necessária a inspeção em caráter permanente, entretanto, estes deverão atender os procedimentos e critérios sanitários estabelecidos pela legislação federal.

Art. 10º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no Município, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, conforme Lei Nº 7.889/89.

Art. 11º O recebimento de documentação, aprovação de projeto e registro de estabelecimento será de competência de médico veterinário responsável pela Inspeção Municipal.

Art. 12º As infrações a que são submetidos os estabelecimentos, serão punidos administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

a) Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento:

I – Atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM/POA no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – Desacato, suborno, ou simples tentativa;

SLOGAN DO MUNICÍPIO

III – informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV – qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM/POA.

b) Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa, de 500 (quinhentos) até 2.000 (dois mil) reais, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

Parágrafo único. As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de sua atribuição, podendo ser aplicadas cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo, conforme descrito no código de defesa do consumidor.

Art. 13º - Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir esta lei e as normas e regulamentos que vierem a ser implantados, por meios de dispositivos legais que dizem respeito a inspeção sanitária e industrial dos estabelecimentos.

Art. 14º - O poder executivo municipal irá publicar, no prazo de até 60 dias, decreto regulamentando as exigências para aprovação do projeto e registro dos estabelecimentos, bem como as condições-higiênico sanitárias dos estabelecimentos, as obrigações de proprietários, responsáveis ou seus prepostos, a inspeção ante e post-mortem dos animais de matança, a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal nas diferentes fases da industrialização e transporte, a fixação dos tipos e padrões e a aprovação de fórmulas

SLOGAN DO MUNICÍPIO

de produtos de origem animal, o registro de rótulos e marcas, as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas, as análises laboratoriais, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, as taxas e multas e outros detalhes e dispositivos que sejam necessários para a maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial.

Art. 15º - As despesas decorrentes da execução desta lei, ocorrerão por conta de dotações orçamentárias próprias.

Art. 16º - Revogadas as disposições em contrário, a lei entrará em vigor no dia da publicação.

Município.....,data.....mês.....ano

PREFEITO MUNICIPAL

SLOGAN DO MUNICÍPIO

ANEXO 03

DECRETO Nº ..., DE ... DE ... DE 201...

Revoga Decreto nº ... de ... de ... de ... e regulamenta a Lei nº ..., de ... de ... de ..., que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

..., Prefeito do Município de ..., no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO, o disposto na Lei Municipal nº ... de ... de ... de ...

D E C R E T A:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de ..., nos termos da lei Federal no. 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal Nº ... de ... de ... de ..., será executado pela Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria da

Art. 2º. A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de .., em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos abatedouro frigorífico e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização e transporte de carnes e demais produtos de origem animal.

Art. 3º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º. Ficará a cargo do Secretário da ..., fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo único. Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

SLOGAN DO MUNICÍPIO

- I- Classificação do estabelecimento;
- II- As condições e exigências para registro;
- III- A higiene dos estabelecimentos;
- IV- A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- V- A inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI- Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII- O registro de rótulos;
- VIII- As análises laboratoriais;
- IX- A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X- Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º. Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 6º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I - os de carne e derivados;
- II - os de leite e derivados;
- III - os de pescado e derivados;
- IV - os de ovos e derivados;
- V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 7º. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I – Abatedouro frigorífico: entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento

SLOGAN DO MUNICÍPIO

destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

II – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 8º. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 9º. Os "produtos cárneos" são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art.10º. Entende-se por “animais de açougue” os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 11. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

I- Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.

II- A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros

SLOGAN DO MUNICÍPIO

CAPÍTULO III DE LEITE E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - Usina de beneficiamento de leite: entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

II - Fábrica de laticínios: entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

III – Granja leiteira: entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

IV – Queijaria: entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

V – Posto de refrigeração: entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até

SLOGAN DO MUNICÍPIO

sua expedição.

CAPÍTULO IV DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I – Barco-fábrica: entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

II - Abatedouro frigorífico de pescado: abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

IV- Estação depuradora de moluscos bivalves: estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO V DE OVOS E DERIVADOS

Art.14. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - Granja avícola: granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de

SLOGAN DO MUNICÍPIO

ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados

II – Unidade beneficiadora de ovos e derivados: entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO VI DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I – Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

II – Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

SLOGAN DO MUNICÍPIO

CAPÍTULO VII DO REGISTRO E APROVAÇÃO DE PROJETOS

Art. 16. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 17. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I- Terão Inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

II - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção periódica, a juízo do SIM.

Art. 18. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto no. 9.013 de 29.03.2017 e suas alterações.

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N°. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 20. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 19°. receberão número de registro.

§ 1°. Estes números obedecerão seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§ 2°. O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 21. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

- I- Requerimento solicitando Registro no SIM (2 vias);
- II- Requerimento solicitando aprovação do terreno/estabelecimento (2 vias)
- III- Documento de liberação das obras pelas autoridades municipais;
- IV- Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;

SLOGAN DO MUNICÍPIO

- V- Documentos e plantas descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 02).
- VI- Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural;
- VII- Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF;
- VIII- Fotocópia do comprovante de cadastro de contribuinte no ICMS (quando aplicável);
- IX- Foto cópia do alvará de funcionamento;
- X- Fotocopia do contrato do controle de Pragas (serviço terceirizado);
- XI- Fotocópia do laudo de análise de água conforme Instrução de Trabalho nº 05 do CONSAD (ANEXO 05).
- XII- Fotocópia da anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- XIII- Fotocopia da carteira de saúde dos manipuladores e RT (“apto a manipulação de alimentos”);
- XIV- Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF, conforme art. 28;
- XV- Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);
- XVI- Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07);

Parágrafo único. Antes do início da comercialização, os estabelecimentos deverão apresentar análises microbiológicas e físicas químicas em conformidade com a legislação, dos alimentos que irão industrializar.

Art. 22. A aprovação do projeto referido no Art 21º item V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 02).

Art. 23. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 24. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no

SLOGAN DO MUNICÍPIO

estabelecimento.

Art. 25. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Certificado de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 26. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único: É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 27. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação e implantação de práticas que visem o controle higiênico- sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 28. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.º 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

CAPÍTULO VIII

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 29. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º. O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§ 3º. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária

SLOGAN DO MUNICÍPIO

"ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§ 4.º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares. A critério do SIM, o transporte poderá ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislações vigentes.

Art. 30. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 31. Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 32. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 33. Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 34. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 35. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 36. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 37. Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Podendo salas de abates serem dispensadas nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 38. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

SLOGAN DO MUNICÍPIO

Art. 39. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 40. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 41. Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§1º. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

§2º. Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2° C, e para estabelecimentos de aves não deve ser inferior a 85° C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos).

Art. 42. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 43. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 44. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 45. Dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e

SLOGAN DO MUNICÍPIO

desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo único. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção “ante-mortem”.

Art. 46. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolação, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 47. Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 48. Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 49. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 50. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 51. As demais informações e especificações não contidas neste capítulo, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto nº 9.013, de 29 de Março de 2017 – RIISPOA e outras que vierem a substituí-la.

Art. 52. Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie. A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento.

Parágrafo único. As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de Abate Humanitário.

Art. 53. Em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§1º. Permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização

SLOGAN DO MUNICÍPIO

do SIM.

§2º. No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 54. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário.

Art. 55. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 56. As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 57. A inspeção “ante” e “post mortem”, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal N° 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N° 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 58. Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 54º e 55º deste decreto as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 59. A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

CAPÍTULO IX

DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E PESSOAL

Art. 60. Todas as dependências dos estabelecimentos devem ser mantidos em

SLOGAN DO MUNICÍPIO

condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 61. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

Art. 62. Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 63. É de responsabilidade dos estabelecimentos, lavar e desinfetar diariamente e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados nos estabelecimentos. Os produtos de higienização empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 64. Os estabelecimentos controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Parágrafo único. Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido programa de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por empresa terceirizada.

Art. 65. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme completo de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

Parágrafo único. Por “uniforme completo” entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (gorro ou toca, e quando necessário capacete) e botas.

Art. 66. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, que realiza a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, uniformes diferenciados.

Art. 67. Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

SLOGAN DO MUNICÍPIO

Parágrafo único. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole. Sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07).

Art. 68. Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 69. Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 70. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 71. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 72. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 73. A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública. É obrigatório o uso de carteirinha de saúde com a expressão “apto a manipular alimentos”.

Art. 74. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 75. Inspeccionar previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana sendo rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou

SLOGAN DO MUNICÍPIO

identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 76. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 77. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 78. Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 79. Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou pelo encarregado do SIM.

CAPÍTULO X DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 80. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 81. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 82. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 83. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas da ANVISA, INMETRO e MAPA.

Art. 84. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD (ANEXO 03).

Art. 85. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

SLOGAN DO MUNICÍPIO

Art. 86. Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas. Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

Art. 87. As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comércio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas ou rótulos e embalados conforme modelos fornecidos e aprovados pelo SIM.

Parágrafo Único. Para carcaças e partes de carcaças, deverão ser utilizadas etiquetas lacres.

Art. 88. Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§ 1º - Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

Modelo 1:



- Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro.
- Forma: circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o ”NOME DO MUNICÍPIO” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito.
- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

SLOGAN DO MUNICÍPIO

Modelo 2:



- Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o ”NOME DO MUNICÍPIO” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito
- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

Modelo 3:



- Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura.
- Forma: elíptica.
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras

SLOGAN DO MUNICÍPIO

- maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “NOME DO MUNICÍPIO” e acompanhando a curva inferior a sigla “SIM todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito.
- Uso: carcaças de bovinos, bubalinos, suínos e ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Modelo 4:

“ABREVIACÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 – 000”

- Dimensões: em linha horizontal com no Máximo 20 caracteres.
- Forma: digitado em posição horizontal.
- Dizeres: impresso na ultima linha da etiqueta, que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas a “ABREVIACÃO DO NOME DO MUNICÍPIO” e separado por barra a palavra “SIM”, um espaço em branco, seguido do registro abreviado “Reg”, mais o numero do estabelecimento com três dígitos separados por um traço o numero ou código do produto de três dígitos; representado no seguinte formato: ABREVIACÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 – 000. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito.
- Uso: em produtos de origem animal e derivados fracionados e temperados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica juntamente com o nome do corte ou produto fracionado e temperado

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, devendo constar o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

Art. 89. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

SLOGAN DO MUNICÍPIO

Art. 90. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 91. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 92. O carimbo utilizado durante o abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 93. Os carimbos destinados à carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XI DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 94. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento registrado, serão definidos pelo controle de qualidade, observando a legislação pertinente.

Parágrafo Único: A coleta de análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho nº 05 do CONSAD (ANEXO 05).

CAPÍTULO XII DAS INFRAÇÕES

Art. 95. As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889 de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção seguirá as infrações previstas na Instrução de Trabalho nº 08 do CONSAD (ANEXO 08).

CAPÍTULO XIII DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

SLOGAN DO MUNICÍPIO

Art. 96. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. A inspeção “ante e post-mortem” é privativa do Médico Veterinário.

Art. 97. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Parágrafo único: Deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia esta descrita na Instrução Trabalho n° 01 do CONSAD (ANEXO 01).

Art. 98. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

CAPITULO XIV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 99. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 100. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

Art. 101. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 102. As formulações utilizadas nos Produtos de Origem Animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos, ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

Art. 103. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 104. O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da

SLOGAN DO MUNICÍPIO

origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

§1º Para combate a fraudes de produtos de origem animal, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do CONSAD (ANEXO 06).

§2º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 04 do CONSAD (ANEXO 04).

Art. 105. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 106. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 107. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores municipais.

Art. 108. Ficam aprovadas as Instruções de Trabalho (I.T.) do CONSAD para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e suas atualizações, nos termos dos anexos a este Decreto.

Art. 109. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 110. Em casos que gerem dúvida ou não estejam estabelecidos neste decreto, seguem-se as leis superiores do Ministério da Agricultura e suas atualizações.

Art. 111. Ficam revogados os decretos anteriores.

Art. 112. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Município....., Data....,Mês.....,Ano.....

PREFEITO MUNICIPAL

SECRETÁRIO DA AGRICULTURA

ANEXOS

(Colocar as Instruções de Trabalho do CONSAD)

ANEXO 04

PLANILHA VOLUME DE PRODUÇÃO X CARGA HORÁRIA					
Estabelecimentos	Classificação	Produção Mensal	Frequência de Fiscalização (Mínima)	Horas In Loco (Mínimo)	Horas de Escritório (Mínimo)
CARNE E DERIVADOS	Abatedouro Frigorífico	Abate	Presencial	Presencial	A cada 8 horas: 2 hora
		Até 2.000 kg	Mensal	4	2
		De 2.000 a 10.000 kg	Mensal	6	3
	Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos	Acima de 10.000 kg	Mensal	8	6
		Até 2.000 kg	Mensal	4	2
		De 2.000 a 10.000 kg	Mensal	6	3
PESCADO E DERIVADOS	Abatedouro frigorífico de pescado	Abate	Presencial	Presencial	A cada 8 horas: 2 horas
		Até 2.000 kg	Mensal	4	2
		De 2.000 a 10.000 kg	Mensal	6	3
	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado	Acima de 10.000 kg	Mensal	8	6
		Até 2.000 kg	Mensal	4	2
		De 2.000 a 10.000 kg	Mensal	6	3
OVOS E DERIVADOS	Granja avícola	Até 9.000 dúzias	Mensal	2	2
		Acima de 9.000 dúzias	Mensal	4	4
	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados	Até 9.000 dúzias	Mensal	2	2
		Acima de 9.000 dúzias	Mensal	4	4
LEITE E DERIVADOS	Granja leiteira	Recebimento de até 5.000 litros	Mensal	4	2
		Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	Mensal	6	3
		Recebimento acima de 20.000 litros	Mensal	8	6
	Posto de refrigeração	Recebimento de até 5.000 litros	Mensal	4	2
		Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	Mensal	6	3
		Recebimento acima de 20.000 litros	Mensal	8	6
	Usina de beneficiamento	Recebimento de até 5.000 litros	Mensal	4	2
		Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	Mensal	6	3
		Recebimento acima de 20.000 litros	Mensal	8	6
Fábrica de laticínios	Recebimento de até 5.000 litros	Mensal	4	2	
	Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	Mensal	6	3	

		Recebimento acima de 20.000 litros	Mensal	8	6
	Queijaria	Recebimento de até 5.000 litros	Mensal	4	2
		Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	Mensal	6	3
		Recebimento acima de 20.000 litros	Mensal	8	6
PRODUTOS DE ABELHA E DERIVADOS		Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas	Até 1.000 kg	Trimestral	2
	Acima de 1.000 kg		Trimestral	4	3
	Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.	Até 1.000 kg	Trimestral	2	2
		Acima de 1.000 kg	Trimestral	4	3

ANEXO 05

RELATÓRIO DE AUDITORIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Interessado:
Data:
Objetivo:
Auditores:
1. Legislação de Constituição do Serviço de Inspeção Municipal Lei: Decreto:
2. Recursos Humanos
2.1 Regulamentação de cargos e atribuições:
2.2 Lotação de Pessoal:
2.3 Escala de Trabalho:
3. Infraestrutura Administrativa
3.1 Estrutura Física a. Instalações e mobiliários: () Conforme () Não Conforme
b. Veículos: () Conforme () Não Conforme
c. Instrumentos de Trabalho: () Conforme () Não Conforme
4. Laboratórios:
5. Sistema de Informação:
5.1 Protocolo e controle de fluxo de documentos: () Conforme () Não Conforme

5.2 Cadastro de estabelecimentos registrados: () Conforme () Não Conforme
5.3 Cadastro de rótulos: () Conforme () Não Conforme
5.4 Análise e aprovação projetos: () Conforme () Não Conforme
5.5 Autos de infração e penalidades: () Conforme () Não Conforme
5.6 Dados nosográficos, de produção e comercialização (avaliação do registro e da conformidade dos dados e notificações obrigatórias): () Conforme () Não Conforme
5.7 Registro das reuniões técnicas: () Conforme () Não Conforme
5.8 Dados de produção e comercialização: () Conforme () Não Conforme
6. Procedimentos de Inspeção de Fiscalização:
6.1 Avaliação das atividades de inspeção sanitária
a. Atividades de Inspeção de rotina: () Conforme () Não Conforme
b. Atividades de supervisão: () Conforme () Não Conforme
7. Programas de autocontrole:
7.1 Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos () Conforme () Não Conforme
7.2 Verificações oficiais (registro e conformidade das verificações): () Conforme () Não Conforme
8. Avaliação de análises microbiológica e físico-químicas
8.1 Cronograma oficial (existência e cumprimento): () Conforme () Não Conforme
8.2 Análises de resultados e ações fiscais:

<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Não Conforme
9. Rastreabilidade	
<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Não Conforme
10. Identidade e qualidade dos produtos elaborados pelas indústrias:	
10.1 Atendimento aos RTIQ:	<input type="checkbox"/> Conforme <input type="checkbox"/> Não Conforme
11. Ações de prevenção e combate à fraude econômica	
<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Não Conforme
12. Ações de combate às atividades informais de obtenção e comércio de produtos, Atividades de educação sanitária	
<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Não Conforme
13. Ações de controle ambiental	
<input type="checkbox"/> Conforme	<input type="checkbox"/> Não Conforme
14. Conclusão	

Assinatura Médico Veterinário SIM/POA:

Assinatura Médico Veterinário CONSAD:

ANEXO 06

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE AUDITORIA
REALIZADO EM DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM DE

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO (CONSAD)

....., de de

Assinatura do Médico Veterinário do SIM/POA

SLOGAN DO MUNICÍPIO

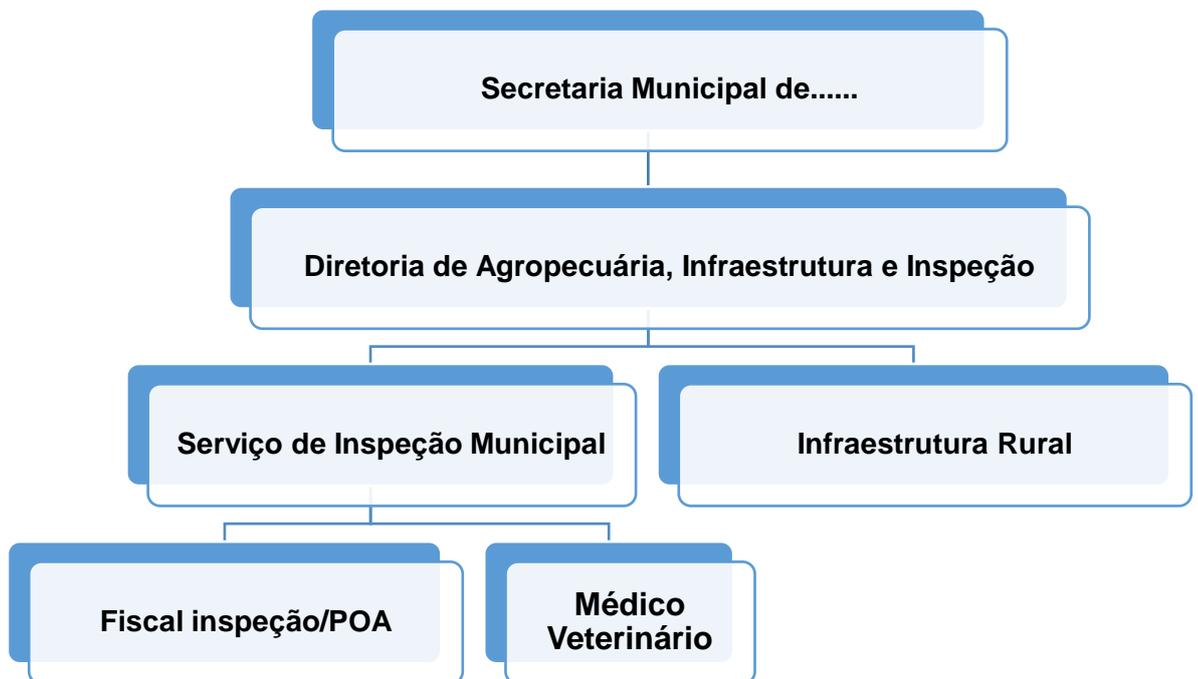
ANEXO 07

**Programa de Trabalho de Inspeção e
Fiscalização do Município de ...
Ano ...**

SLOGAN DO MUNICÍPIO

1. Dados gerais do Órgão

1.1 Exemplo: Organograma do Órgão (colocar de toda a secretaria)



1.2 Nome Órgão:

1.3 Endereço:

1.4 Telefone:

1.5 Endereço eletrônico:

1.6 Site:

1.7 Nome do Chefe do Serviço:

SLOGAN DO MUNICÍPIO

2. Legislação Pertinente

2.1 Lei que institui o Serviço de Inspeção

LEI Nº publicada no Diário Oficial do Município na data de

2.2 Regulamento de Inspeção de POA do Serviço de Inspeção

Decreto Nº publicado no Diário Oficial do Município na data de

3. Relação de estabelecimentos registrados

- Nome Empresarial:
- CNPJ ou CPF:
- Nº de Registro no SIM:
- Classificação:
- Endereço:
- Tel.:
- Data de Registro:
- Endereço eletrônico:
- Nome do responsável legal do estabelecimento:
- Nome do responsável técnico do estabelecimento:
- Produtos Registrados:
- Dados da Produção Diária:

4. Relação dos estabelecimentos indicados ao SISBI

- Nome Empresarial:
- CNPJ ou CPF:
- Nº de Registro no SIM:
- Classificação:
- Endereço:
- Tel.:
- Data de Registro:
- Endereço eletrônico:
- Nome do responsável legal do estabelecimento:
- Nome do responsável técnico do estabelecimento:

SLOGAN DO MUNICÍPIO

- Produtos Registrados:
- Dados da Produção Diária:

5. Programa de Atividades de Inspeção e Fiscalização

5.1 Frequência das Inspeções de Rotina

CRONOGRAMA MENSAL		
ESTABELECIMENTO	SERVIDOR	CH MENSAL (HORAS)
TOTAL		

CRONOGRAMA MENSAL					
SEMANA 1	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde					
SEMANA 2	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde					
SEMANA 3	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde					
SEMANA 4	SEG	TER	QUA	QUI	SEX
Manhã					
Tarde					

*Deve ser realizado sempre na semana anterior; devendo ser arquivado em pasta específica.

SLOGAN DO MUNICÍPIO

5.2 Análises Laboratoriais:

5.2.1 Análise de Água de Abastecimento

Nº do SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ			
	FQ	M																								

*Análise anual para cada estabelecimento

5.2.2 Análise dos Produtos Registrados

- Estabelecimento:

Nº SIM:

Nome do Produto/ Nº do Reg.	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ			
	FQ	M																								

*Análise anual de cada produto

5.3 Controle de Formulação

- Estabelecimento:

Nº SIM:

Nome do Produto/ Nº do Reg.	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

*Verificação anual de cada produto

SLOGAN DO MUNICÍPIO

5.4 Controle de Aferição de Peso (somente para pré-medidos)

• Estabelecimento:

N° SIM:

Nome do Produto/ N° do Reg.	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

*Verificação anual de cada produto

5.5 Planilhas de Inspeção/fiscalização

• Estabelecimento:

N° SIM:

Planilhas de Inspeção/fiscalização	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Fiscalização das áreas de inspeção												

*Verificação mensal em cada estabelecimento

5.5.1 Cronograma da Fiscalização Documental

Programa de Autocontrole	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
1-Manutenção de instalações e equipamentos;												
2-Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;												
3-Iluminação;												
4-Ventilação;												
5-Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento;												
6-Águas residuais;												
7-Controle integrado de pragas;												
8-Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO;												

9-Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários;													
10-Procedimentos sanitários das operações - PSO;													
11-Matérias-primas, ingredientes e material de embalagem e Rastreabilidade;													
12-Controle das temperaturas;													
13-Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;													
14-Controles laboratoriais e de análises e Recall de produtos;													
15-Controle de formulação dos produtos;													
16-Bem estar animal													
17-APPCC													
18 – Material Específico de Risco (MER)													

****Verificação anual de cada programa de autocontrole. SIM/SISBI: Todos. SIM: 5,7,8,9,12**

5.6. Relatórios de Rastreabilidade

• **Estabelecimento:**

N° SIM:

Relatórios de Rastreabilidade	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Relatório de Recebimento de Matéria Prima												
Relatório de Produção												
Relatório de Expedição												

***Verificação mensal em cada estabelecimento**

SLOGAN DO MUNICÍPIO

5.7 Controle de Rotulagem

Nº do SIM	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

*Verificação trimestral em cada estabelecimento

5.8 Ações de Educação Sanitária

Ações	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Palestras em escolas												
Palestra de BPFs para estabelecimentos												
Palestras para a VISA												
Entrevistas (Rádio, Tv, etc.)												
Curso para RTs de estabelecimentos												

5.9 Ações de Combate a Clandestinidade

Ações	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Ações conjuntas com a VISA												
Fiscalização em trânsito												

5.10 Auditorias

O Serviço de Inspeção do município, realizará no mínimo uma auditoria no ano nos estabelecimentos integrantes do SISBI.

Nome do Estabelecimento	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

SLOGAN DO MUNICÍPIO

5.11 Atualizações de Documentos

- **Estabelecimento**

N° SIM:

Tipo de Documento	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Carteiras de Saúde												
Licença Ambiental												
Alvará de Funcionamento												
Alvará Sanitário												
Contrato de controle de Pragas												

6. Treinamento do Pessoal Técnico

TEMA ABORDADO	SERVIDOR	PERÍODO	CH (HORAS)

7. Dados Gerais do Município de

.....é um município brasileiro do estado (população, cadeias produtivas, população pecuária).

SLOGAN DO MUNICÍPIO

8. Recursos Humanos

8.1 Quadro de pessoal, cargos e atribuições

Os técnicos do SIM foram nomeados segundo as Portarias nº publicadas no Diário Oficial do município na data de(Anexo ...).

- **Nome:**
- **Função:**
- **Cargo:**
- **Vínculo:**
- **Lotação:**
- **Atribuições:**

9. Estrutura Física

9.1 Instalações e Equipamentos

SIM conta com:

- 00 Salas;
- 00 Fichário de aço com 4 gavetas;
- 00 Armário de aço de 2 portas;
- 00 Computadores fixos com acesso à internet;
- 00 notebooks com acesso à internet;
- 00 Datashow;
- 00 GPS;
- 00 Termômetros de haste;
- 00 Termômetro laser;
- 00 Impressora;
- 00 Mesas com cadeiras;
- 00 Máquinas fotográficas digitais.

10. Sistema de Informação

Atualmente, todas as atividades realizadas pela equipe de inspeção em cada estabelecimento são documentadas em relatórios, formulários oficiais e ofícios. Estes, por sua vez, são arquivados em pastas específicas a cada assunto ou estabelecimento.

O SIM utiliza para controle das informações os seguintes recursos:

- Pastas suspensas e pastas numeradas:
 - Processo de adesão
 - Registros de visitas

SLOGAN DO MUNICÍPIO

- Memorial descritivo de produtos
- Análises Microbiológica
- Análises Físico-Química
- Análises de Água
- Relatórios de Supervisão e Auditoria
- Plano de Ação
- Relatórios de não conformidade (RNC)
- Autos de Infração/Suspensão
- Planilhas de Inspeção/fiscalização
- Relatório de Recebimento de Matéria Prima
- Relatório de Produção
- Relatório de Expedição
- Controle de Formulação de Produtos
- Controle de Aferição de Peso
- Projetos e Ampliação
- Protocolo
- Regime especial de Fiscalização (REF)
- Planilha de Inspeção ante morte e Relatórios de condenações de vísceras
- Laudos de Condenações de Carcaças
- Dados Nosográficos

11. Infraestrutura para desenvolvimento do trabalhos

11.1 Veículos Oficiais

O SIM conta com veículos

Figura 1- Veículos do Serviço de Inspeção Municipal de

11.2 Laboratórios

O SIM não possui convenio com laboratórios, as análises realizadas pelo serviço oficial nas empresas registradas no SISBI/POA serão encaminhadas a laboratórios credenciados no MAPA, as demais são encaminhadas para laboratórios da região.

“ANEXOS DO PROGRAMA DE TRABALHO”

ANEXO 08

Ofício CONSAD/SISBI/POA, N°/ANO.

Ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal de (NOME DO MUNICIPIO)

Assunto: **Equivalência do Serviço de Inspeção Municipal**

Prezado Senhor (a), por meio deste, o Consorcio Intermunicipal e Interestadual de Municípios de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, vem respeitosamente perante vossa senhoria comunicar que o Serviço de Inspeção Municipal de (NOME DO MUNÍCIPIO) cumpriu todos os requisitos para equivalência, assim está apto para indicação de estabelecimentos ao SISBI/POA.

São Miguel do Oeste/SC, data... mês...ano

Atenciosamente,

CONSAD/SISBI/POA

ANEXO 09

Check List de Supervisão Documental do SIM

Realizado pelo(s) Médico(s) Veterinário(s) do CONSAD, na sede do Serviço de Inspeção do Município.

Município:

Data:

Responsável do SIM:

1. Verificação Check List	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
1.1 – As não conformidade do último check list foram sanadas			

2. Verificação Documental	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
2.1 – Gestão de Documentos			
2.2 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos			
2.3 – Registro de Produtos e Controle de Rótulos			
2.4 – Rastreabilidade			
2.5 – Análises Física Química e Microbiológica de Alimentos e Água			
2.6 – Combate a Fraudes de Produtos de Origem Animal			
2.7 – Programas de Autocontrole			
2.8 – Auto de Infração			

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

Assinatura e Carimbo do Responsável pela verificação:

ANEXO 10

RELATÓRIO DE AUDITORIA EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento: _____

Nº do SIM: _____

Classificação: _____

Município: _____

Médico(a) Veterinário(a) Oficial: _____

Supervisor(es)/Auditor(es): _____

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.	PAC 01 - 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.	PAC 02 - 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.	PAC 03 - 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.	PAC 04 - 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.	PAC 05 - 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.	PAC 06 - 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.	PAC 07 - 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.	PAC 08 - 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.	PAC 09 - HIGIENE, HÁBITOS 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.	PAC 10 - 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.	PAC 11 - 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.	PAC 12 - 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.	PAC 13 - 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.	PAC 14 - 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.	PAC 15 - CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS	Conforme	Não conforme	NA
16.1	Se as empresas elaboram 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.	PAC 16 - 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.	PAC 17 - 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.	PAC 18 - MATERIAL ESPECÍFICO 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.	PAC 01 - 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.	PAC 02 - 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.	PAC 03 - Iluminação	Conforme	Não conforme	NA
22.1	Programa descrito			
22.2	Registros			
22.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			

22.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
23.	PAC 04 - Ventilação	Conforme	Não conforme	NA
23.1	Programa descrito			
23.2	Registros			
23.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
23.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
24.	PAC 05 - Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento	Conforme	Não conforme	NA
24.1	Programa descrito			
24.2	Registros			
24.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
24.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
25.	PAC 06 - Águas residuais	Conforme	Não conforme	NA
25.1	Programa descrito			
25.2	Registros			
25.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
25.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
26.	PAC 07 - Controle integrado de pragas	Conforme	Não conforme	NA
26.1	Programa descrito			
26.2	Registros			
26.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
26.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
27.	PAC 08 - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO	Conforme	Não conforme	NA
27.1	Programa descrito			
27.2	Registros			
27.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
27.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
28.	PAC 09 - Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários	Conforme	Não conforme	NA
28.1	Programa descrito			
28.2	Registros			
28.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
28.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
29.	PAC 10 - Procedimentos sanitários das operações - PSO	Conforme	Não conforme	NA
29.1	Programa descrito			
29.2	Registros			
29.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
29.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
30.	PAC 11 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade	Conforme	Não conforme	NA
30.1	Programa descrito			
30.2	Registros			
30.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
30.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
31.	PAC 12 - Controle das temperaturas	Conforme	Não conforme	NA
31.1	Programa descrito			
31.2	Registros			
31.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			

31.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
32.	PAC 13 - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;	Conforme	Não conforme	NA
32.1	Programa descrito			
32.2	Registros			
32.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
32.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
33.	PAC 14 - Controles laboratoriais, análises e recall de produtos	Conforme	Não conforme	NA
33.1	Programa descrito			
33.2	Registros			
33.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
33.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
34.	PAC 15 - Controle de formulação dos produtos	Conforme	Não conforme	NA
34.1	Programa descrito			
34.2	Registros			
34.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
34.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
35.	PAC 16 - Bem-estar animal	Conforme	Não conforme	NA
35.1	Programa descrito			
35.2	Registros			
35.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
35.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
36.	PAC 17 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC	Conforme	Não conforme	NA
36.1	Programa descrito			
36.2	Registros			
36.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
36.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
37.	PAC 18 - 18. Material Específico de Risco (MER)	Conforme	Não conforme	NA
37.1	Programa descrito			
37.2	Registros			
37.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
37.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES (NC)

Item	Não Conformidade

CONCLUSÃO	
	O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório e esta apto a integrar/se manter no SISBI/POA.
	O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção: Nesse caso, a empresa tem ____ dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.
	O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole) estando descritas as ações fiscais tomadas no item AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA (Lei 7889/89). A demissão das ações está condicionada à verificação oficial de retomada do autocontrole do processo.
Descrição:	
REUNIÃO FINAL	

Após a visita, foi realizada uma reunião, durante a qual foi apresentado e discutido o presente relatório. Foram apontadas as não conformidades que necessitam ação corretiva imediata por parte da Empresa.

Na reunião estavam presentes:

Nome	Assinatura	Representante
<p>Todas as folhas do presente relatório foram rubricadas pelo (s) supervisor (es) . Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.</p>		

ANEXO 11

1. IDENTIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS APROVADOS SISBI - POA						
Razão Social do Estabelecimento:						
Nome Fantasia:						
Número de registro:						
Data do registro:			Nº.do processo de registro:			
Classificação do Estabelecimento:						
Número do CNPJ:						
Nome do responsável técnico:						
Nome proprietário:						
Endereço:						
Bairro:						
CEP:				Município:		UF:
Telefone/Fax:				E-mail:		
Site:						
2 . RELAÇÃO DOS PRODUTOS FABRICADOS						
Nº.Registro/SIM	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação (Peso)

ANEXO 12

CERTIFICADO



Certifica que o _____, localizado na _____, no Município de _____ – _____, portador do CNPJ sob nº _____ é um empreendimento integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, através do Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios – Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul – de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, reconhecido pela portaria nº 62 de 15 de julho de 2016, publicada no Diário Oficial da União com data de 19 de julho de 2016.

O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar em todo território nacional.

_____, ____ de _____ de 20____.

Presidente do CONSAD

Diretora do Programa SUASA do CONSAD
CRMV nº _____

Médico Veterinário Responsável pelo SIM
CRMV nº _____