

IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM

**PROCEDIMENTOS PARA HABILITAÇÃO OU
DESABILITAÇÃO DE ESTABELECIMENTO OU
PRODUTO NO e-SISBI**

PÁGINAS
01 A 36

CÓDIGO:	DATA DE EMISSÃO:	DATA DE VIGÊNCIA:	PRÓXIMA REVISÃO:	VERSAO Nº.
12	01.08.2024	01.08.2025	ANUAL	02

ELABORADO POR:	NATÁLIA MACÊDO PINHEIRO CARNAÚBA (Médico Veterinário)
-----------------------	--

HOMOLOGADO POR:	BISMARCK BARROS BEZERRA (Presidente do CODESSUL)
------------------------	---

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA EQUIVALÊNCIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AO SISBI/POA

1. DOCUMENTAÇÃO 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 no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.

PORTARIA n° 672, de 08 de abril de 2024 - Estabelece os procedimentos de cadastro no Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção (e-Sisbi), as diretrizes e as regras de transição para a integração de Serviços de Inspeção ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).

LEGISLAÇÃO MUNICIPAL – Lei que estabelece a criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e Decreto que regulamenta o SIM.

2. OBJETIVO

Estabelecer normas básicas e procedimento operacional padão para equivalência e manutenção dos Serviços de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA dos municípios consorciados, ao SISBI/POA.

3. APLICAÇÃO

Ao Serviço de Inspeção de produtos de origem animal do município consorciado, cabe implantar e garantir a fiscalização nos estabelecimentos, executando o descrito neste manual.

Ao CODESSUL cabe orientar, monitorar e exigir que o serviço de inspeção cumpra com os requisitos estabelecidos para a equivalência.

4. DEFINIÇÕES

Considera-se equivalente o Serviço de Inspeção Municipal no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitárias e tecnológicas aplicadas pelos Serviços de Inspeção permitem alcançar os mesmos objetivos da inspeção, fiscalização, inocuidade e de qualidade dos produtos, preconizados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA.

Para fins deste manual, os SIM/POA 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 municípios consorciados.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Profissionais responsáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

6. PROCEDIMENTOS PARA HABILITAÇÃO

6.1 Procedimentos e critérios para habilitação

Para aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA, o SIM/POA interessado, deverá solicitar à Coordenação do SIM/CODESSUL a auditoria do SIM/POA através do formulário Solicitação de equivalência do SIM/POA (ANEXO 01). Os requisitos básicos para a obtenção da equivalência serão definidos em relação a:

I. Legislação de Criação do Serviço de Inspeção Municipal: O SIM/POA deve dispor de Lei de criação do Serviço e Decreto de regulamentação equivalentes a legislação federal, e harmonizado com os municípios integrantes do consórcio, 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 façam por métodos uniformes e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

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 médicos veterinários, devem ser utilizados como critério o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento (ANEXO 02). O médico veterinário oficial pode ser contratado de forma emergencial, quando necessário.

I. 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;

II. Laboratórios: Dispor ou ter acesso a laboratórios com capacidade comprovada e adequada para atendimento das análises oficiais demandadas pelo serviço de inspeção.

III. Sistemas de informação e organização administrativa: 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 infrações 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. Possuir uma relação dos estabelecimentos registrados no serviço, com status de ativo/inativo e cronograma de visitas aos estabelecimentos;

IV. Procedimentos de inspeção e fiscalização: frequência das inspeções, fiscalizações e supervisão; executar atividades de inspeção industrial e sanitária em estabelecimentos de inspeção de caráter permanente ou periódico, incluindo a

V. Sistemas de informação e organização administrativa: 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 infrações 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. Possuir uma relação dos estabelecimentos registrados no serviço, com status de ativo/inativo e cronograma de visitas aos estabelecimentos;

VI. Procedimentos de inspeção e fiscalização: frequência das inspeções, 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 fiscal do SIM/POA nos seguintes estabelecimentos:

- a. de abate, em caráter permanente;
- b. que não realizem abate, podendo ser em caráter periódico, programadas de acordo com o risco estimado, que considerará o volume de produção, o tipo de produto e o desempenho do estabelecimento;

VII. Programas de autocontrole: Verificar se os estabelecimentos possuem programas de autocontroles descritos, implantados, monitorados, verificados pelo estabelecimento e avaliar se há verificações oficiais;

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;

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 RTIQs, específicos para cada produto, conforme previsto em legislação;
- c. Quando se tratar de produtos que não possuem Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, a avaliação do produto deverá ser seguindo as diretrizes do MAPA;
- d. Os produtos elaborados pelos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção que aderirem ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal serão 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 de caráter econômico: devem atender os critérios estabelecidos pela legislação vigente, no tocante à qualidade dos produtos de origem animal e à sua composição centesimal;

XII. Cadastro geral: o serviço de inspeção interessado deverá manter 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.

6.2 Reconhecimento da Equivalência do Serviço

A comprovação da equivalência do serviço será realizada por meio da análise do conjunto das legislações apresentadas pelo SIM/POA e da constatação de sua aplicação na prática, utilizando o Relatório de auditoria no Serviço de Inspeção Municipal (ANEXO 03). Caso apresentem não conformidades no relatório, o SIM deve apresentar Plano de ação da Auditoria de Equivalência do SIM (ANEXO 04), com a descrição das ações corretivas mediante as não conformidades apontadas.

Para avaliação do cumprimento dos prazos do plano de ação, o

CODESSUL 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.

Paralela a auditoria, o SIM deve apresentar o Programa de Trabalho de Inspeção e Fiscalização do SIM (ANEXO 05).

Após concluída as etapas citadas acima, em caso de conformidade, o CODESSUL emitirá Ofício de equivalência do SIM/POA (ANEXO 06).

6.3 Manutenção da equivalência do serviço

Após a concessão da equivalência, o CODESSUL deve supervisionar diretamente os SIM/POA, a fim de verificar a execução de todos os requisitos citados no item 6.1, usando o Check list de supervisão documental do SIM (ANEXO 07). O Médico Veterinário do SIM deverá preencher o formulário Plano de ação do check list de supervisão documental do SIM (ANEXO 08), identificando os itens, as não conformidades, as ações corretivas e o prazo para correção das não conformidades apontadas.

Além disso, para a manutenção do SISBI/POA, o Médico Veterinário do SIM deve atualizar o programa de trabalho anualmente e participar das capacitações oferecidas pelo CODESSUL e/ou aquelas convocadas pelo consórcio ou MAPA.

6.4 Indicação de estabelecimentos

Os estabelecimentos interessados a integrar o SISBI/POA devem encaminhar através do SIM, um Ofício de Solicitação de Equivalência a Coordenação do SI - CODESSUL (ANEXO 09), e passarem por supervisão de conformidade. Para este procedimento deve ser utilizado o formulário Relatório de supervisão em estabelecimento (ANEXO 10), que será entregue em até 30 dias ao interessado.

Após receber o Relatório de supervisão do estabelecimento apontando as não conformidades encontradas, o estabelecimento deve preencher formulário de Plano de ação (ANEXO 11) descrevendo as

correções das não conformidades destacadas, e apresentar ao SIM no prazo de até 15 dias.

Após o recebimento do plano de ação do estabelecimento, o Médico Veterinário do SIM deverá realizar verificação quanto ao atendimento das ações e prazos acordados.

6.5 Manutenção do estabelecimento

Os estabelecimentos aderidos ao SISBI/POA, devem passar por supervisão de conformidade anualmente, realizada pelo SIM em conjunto com o CODESSUL. Para este procedimento deve ser utilizado o formulário Relatório de supervisão em estabelecimento (ANEXO 10), que será entregue em até 30 dias ao interessado.

O estabelecimento deve preencher o formulário Plano de ação para a correção das não conformidades (ANEXO 11) apontadas no Relatório de supervisão do estabelecimento e apresentar ao SIM no prazo de até 15 dias.

Após o recebimento do plano de ação do estabelecimento, o Médico Veterinário do SIM deverá realizar verificação quanto ao atendimento das ações e prazos acordados.

6.6 Liberação da comercialização na área de atuação do consórcio

O Serviço de Inspeção que solicitar a utilização da prerrogativa de comércio de produtos entre os municípios integrantes do Consórcio, para um ou mais estabelecimentos devidamente registrados, deverá requerer supervisão ao SIPOA/CODESSUL por meio dos ANEXOS 05 e 06 desta Instrução de Trabalho, com o objetivo de verificar a padronização da legislação e dos procedimentos, conforme estabelecido pelo CODESSUL.

Os produtos de origem animal inspecionados por serviços de inspeção supervisionados pelo CODESSUL poderão ser comercializados em qualquer um dos municípios integrantes do consórcio, desde que estejam em conformidade com o disposto na Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024, e nesta Instrução de Trabalho.

A área de atuação de um consórcio público de municípios corresponde à

soma dos territórios dos municípios consorciados, regularmente cadastrados no Cadastro Geral do e-Sisbi.

Para autorizar o comércio de produtos nos estabelecimentos da área de atuação do consórcio, é necessário que tanto o serviço de inspeção quanto os estabelecimentos tenham todos os procedimentos, normativas e o sistema informatizado utilizados pelo consórcio devidamente implantados no município. Os serviços de inspeção vinculados ao consórcio, que constem do Cadastro Geral do e-Sisbi poderão autorizar os estabelecimentos registrados a realizarem o comércio de produtos de origem animal, na área de atuação do consórcio, desde que não configure comércio interestadual.

6.7 Liberação da comercialização nacional

O estabelecimento somente poderá comercializar seus produtos em todo o território nacional, após o deferimento da comercialização nacional no sistema e- SISBI. Posteriormente, o estabelecimento recebe Certificado de adesão do estabelecimento ao SISBI/POA (ANEXO 12).

6.8 Monitoramento

Para cumprir com os objetivos do SISBI/POA o CODESSUL deve desenvolver de forma contínua, a supervisão no Seviço e nos estabelecimentos certificados. Os formulários utilizados pelo CODESSUL para avaliação são o check list de supervisão documental do SIM/POA (ANEXO 07) e o Relatório de supervisão em estabelecimento (ANEXO 10). Através destes é verificado se o SIM e o estabelecimento estão cumprindo com as metas previstas e se continuam equivalentes.

7 PROCEDIMENTOS DE DESABILITAÇÃO/SUSPENSÃO

7.7 Do Serviço de Inspeção aderido ao SISBI/POA

7.7.1 Da suspensão do Serviço de Indicação de Estabelecimentos ao SISBI/POA:

Os SIM/POA 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, e considerando o histórico de conformidade do SIM/ POA;
- II. Registro de estabelecimentos que não cumprem os requisitos previstos na legislação;

7.7.2 Da Desabilitação do Serviço de Inspeção Municipal:

O SIM/POA será desabilitado, na comprovação dos seguintes casos:

- I. Descumprimento das normas legais e das atividades previstas e aprovadas no programa de trabalho, de forma recorrente e que comprometam os objetivos do SISBI/POA;
- II. Ausência de alimentação e atualização dos sistemas de informação;
- III. Ausência de atendimento às solicitações formais de informações;
- IV. Ausência de condições higiênico-sanitárias 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 de ações fiscais;
- VI. Não correção das não conformidades de acordo com o item 7.1.1 no prazo determinado pelo CODESSUL.

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. Quando desabilitado, o SIM deve comunicar a situação aos estabelecimentos a ele vinculados e apreender a rotulagem.

Uma vez desabilitado, o SIM poderá reiniciar o processo de equivalência ao SISBI/POA mediante solicitação formal ao CODESSUL.

7.8 Do Estabelecimento Certificado no SISBI/POA.

7.8.1 Da Desabilitação do Serviço de Inspeção Municipal:

O SIM/POA deverá desabilitar os estabelecimentos aderidos ao

SISBI/POA, na comprovação dos seguintes casos:

- I. Ausência de condições higiênico-sanitárias adequadas ou histórico de não conformidades 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 SIM/POA, documental e/ou estrutural e/ou de procedimentos.
- III. Ausência de efetividade na execução dos Programas de Autocontrole – PAC.

Nestes casos, será desabilitado temporariamente somente o estabelecimento que não se encontrar apto a integrar o 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, posteriormente, será realizado uma supervisão de verificação do cumprimento das ações.

8 CONCLUSÃO

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

A equivalência será válida somente ao SIM que cumprir com os procedimentos descritos neste manual.

Todos os SIM/POA 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 fiscalizações de rotina, são aplicadas as medidas cautelares previstas na legislação vigente.

9 HISTÓRICO

Deve 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	05/11/2024	51	Criação do Documento
02	13/05/2025	36	Atualização

ANEXOS

ANEXO 01 - Solicitação de equivalência do SIM/POA

ANEXO 02 - Planilha volume de produção x carga horária

ANEXO 03 - Relatório de auditoria no Serviço de Inspeção Municipal

ANEXO 04 - Plano de ação da auditoria de equivalência do SIM/POA

ANEXO 05 – Ofício do SIM à Coordenação do SIPOA CODESSUL solicitando Supervisão com vistas ao uso da IN29/2020 no Serviço de Inspeção Municipal

ANEXO 06 – Ofício de solicitação de liberação para comercialização na área de atuação do consórcio

ANEXO 07 - Ofício de equivalência do SIM/POA

ANEXO 08 – Solicitação de equivalência do Estabelecimento ao SISBI/POA

ANEXO 09 - Relatório de Supervisão do Estabelecimento

ANEXO 10 – Plano de ação para a correção das não conformidades apontadas no relatório de supervisão do estabelecimento

ANEXO 11 – Certificado de adesão do estabelecimento ao SISBI/POA

ANEXO 12 - Termo de compromisso de solicitação de adesão ao SIBSI-POA através do Consórcio de Desenvolvimento da Região do Sertão Central Sul - CODESSUL

ANEXO 01

Ofício n° xxx/aaaa/SIM

Nome do Município – CE, dd de mm de aaaa.

Para: Coordenação do SIPOA CODESSUL

Sr(a): xxxxxxxxxxxxx

Assunto: Solicitação de adesão do município com indicação de estabelecimento ao SISBI- POA.

Prezada Coordenação,

Solicitamos a adesão do Serviço de Inspeção do município de NOME DO MUNICÍPIO ao SISBI/POA através do Serviço de Inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Território do Sisal – CODESSUL.

Aproveitamos para realizar a indicação do estabelecimento RAZÃO SOCIAL, CNPJ/ CPF N° , registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº xxx ao mesmo Sistema de Equivalência.

Encaminhamos anexo parecer favorável deste Serviço Oficial de Inspeção à indicação do referido estabelecimento, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostos na norma supracitada.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

Identificação e assinatura do Médico Veterinário do SIM/POA

ANEXO 02

PLANILHA VOLUME DE PRODUÇÃO X CARGA HORÁRIA

Estabelecimentos	Classificação	Produção Mensal	Horas In Loco Mensal (Mínimo)	Horas de Escritório Mensal (Mínimo)
CARNE E DERIVADOS	Abatedouro Frigorífico	Abate	Presencial	A cada 8 horas: 2 horas
		Até 2.000 kg	4	2
		De 2.000 a 10.000 kg	6	3
		Acima de 10.000 kg	8	6
	Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos	Até 2.000 kg	4	2
		De 2.000 a 10.000 kg	6	3
		Acima de 10.000 kg	8	6
PESCADO E DERIVADOS	Abatedouro frigorífico de pescado (anfíbio e répteis)	Abate	Presencial	A cada 8 horas: 2 horas
		Até 2.000 kg	4	2
		De 2.000 a 10.000 kg	6	3
		Acima de 10.000 kg	8	6
	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado	Até 2.000 kg	4	2
		De 2.000 a 10.000 kg	6	3
		Acima de 10.000 kg	8	6
OVOS E DERIVADOS	Granja avícola	Até 9.000 dúzias	2	2
		Acima de 9.000 dúzias	4	4
	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados	Até 9.000 dúzias	2	2
	Granja leiteira	Recebimento de até 5.000 litros	4	2
		Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	6	3
		Recebimento acima de 20.000 litros	8	6
	Posto de refrigeração	Recebimento de até 5.000 litros	4	2
		Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	6	3
		Recebimento acima de 20.000 litros	8	6
	Unidade de beneficiamento de	Recebimento de até 5.000 litros	4	2

LEITE E DERIVADOS	leite e derivados	Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	6	3
		Recebimento acima de 20.000 litros	8	6
PRODUTOS DE ABELHA E DERIVADOS	Queijaria	Recebimento de até 5.000 litros	4	2
		Recebimento de 5.000 a 20.000 litros	6	3
		Recebimento acima de 20.000 litros	8	6
		Até 1.000 kg	2	2

ANEXO 03

Versão 1.0

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

PARTE 1- IDENTIFICAÇÃO							
Número do relatório :							
Avaliadores:							
Data:							
Dados cadastrais do SIM							
Nome:							
Endereço:							
Município:					UF:		
Telefone:							
E-mail:							
Equipe							
Coordenador (Médico Veterinário):							
Fiscais Médicos Veterinários:							
Auxiliares de inspeção:							
Auxiliares administrativos:							
PARTE 2- ASPECTOS GERAIS				C	CM	NC	NA
2.1 Lei que institui o SIM- cópia							
2.2 Decreto regulamentando a lei- cópia							
2.3 Normas internas e demais legislações							
a) Portarias do SIM							
b) Decreto ou documento de indicação do Coordenador do SIM							
c) Manual do SIM							
d) Instruções Normativas, Normas Técnicas							
e) Procedimentos de constituição de processos e tramitações dentro do SIM							
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades						
PARTE 3- CONTROLE DE DOCUMENTOS E ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA				C	CM	NC	NA
3.1 Registo do controle de entrada, tramitação interna e saída de documentos							
3.2 Pastas de arquivamento conforme o Manual do SIM							

3.3 Controle atualizado dos estabelecimentos registrados, cancelados e com atividades suspensas, por área, classificação e data da situação					
3.4 Processo de registro de estabelecimentos seguem o rito previsto na legislação do SIM, pareceres e vistorias do SIM, em ordem cronológica e páginas numeradas					
3.5 Controle atualizado dos produtos registrados e cancelados por área e estabelecimentos, data da situação					
3.6 Controle do recebimento de mapas estatísticos com verificação qualitativa, dos dados de: produção mensal, comercialização; abate (condenações/ destinações); produção;etc					
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades				
PARTE 4- INFRAESTRUTURA ADMINISTRATIVA		C	CM	NC	NA
4.1 Quadro de Pessoal					
4.2 Capacitação da Equipe (registro dos cursos, reuniões, programação de capacitações)					
4.3 Número compatível com as atividades a serem desenvolvidas					
4.4 Escala de trabalho da equipe					
4.5 Material de apoio, mobiliário, equipamentos para suporte administrativo às atividades de inspeção					
4.6 Veículo disponível para o SIM					
4.7 Laboratório com vinculação					
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades				
PARTE 5- INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO		C	CM	NC	NA
5.1 Instalações e equipamentos de acordo com o aprovado no SIM					
5.2 Volume de produção ou velocidade de abate compatível com as instalações e memoriais aprovados no SIM					
5.3 Atendimento pelos estabelecimentos das exigências do SIM e de planos de ação					
5.4 Inspeção de fiscalização permanente (ante e post mortem- registro das atividades)					
5.5 Frequência/programação das inspeções periódicas realizadas conforme o programa de trabalho - registros					
5.6 Registro das verificações ofícias de autocontrole					
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades				
PARTE 6- COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE LABORATORIAL		C	CM	NC	NA

6.1 Existem registo de controle dos resultados das análises				
6.2 Frequência/ programação de coleta de água e produtos é realizada conforme descrito no programa de trabalho				
6.3 Há adoção de medidas adequadas, em conformidade com a legislação do SIM, diante dos laudos não-conformes				
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
PARTE 7- PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE E RASTREABILIDADE				C
7.1 Os estabelecimentos possuem PAC descritos				
7.2 Implantação dos PAC: monitoramento, ações preventivas/corretivas, verificação e registro dos programas pelo estabelecimento				
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
PARTE 8- AUTUAÇÃO E APLICAÇÃO DE PENALIDADE				C
8.1 Processos administrativos de julgamento de auto de infração e aplicação de penalidades seguem o rito descrito informado no programa de trabalho				
8.2 As sanções e penalidades são aplicadas conforme legislação do SIM				
8.3 Existe controle do histórico das autuações e da aplicação de penalidade				
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
PARTE 9- INOCUIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				C
9.1 Execução da inspeção ante e post mortem, critérios de julgamento e destinação de carcaças.				
9.2 Verificações oficiais dos programas de autocontrole in loco e documental conforme frequência estabelecida				
9.3 Avaliação dos resultados das análises laboratoriais				
9.4 Registro das medidas adotadas em relação a resultados fora do padrão				
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
PARTE 10- IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				C
10.1 Atendimento aos RTIQ				
10.2 Atendimento aos requisitos para aprovação de rotulagem e processos produtivos				
10.3 Embasamento científico e parecer do MAPA para produtos que não possuem RTIQ quando aplicável				

10.4 Registros pertinentes a análise e aprovação dos produtos, seu processo produtivo, formulações e croquis dos rótulos				
10.5 As rotulagens utilizadas correspondem às cadastradas no e-Sisbi				
10.6 Controle do uso da logomarca do SISBI				
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
PARTE 11- PREVENÇÃO, COMBATE À FRAUDE E EDUCAÇÃO SANITÁRIA E COMBATE A CLANDESTINIDADE				
11.1 Controles relativos a qualidade e composição dos produtos com vistas a prevenção de fraudes- frequência				
11.2 Ações de educação sanitária- existe registro, frequência descrita no programa é cumprida				
11.3 Ações de combate a clandestinidade- existe registro, frequência descrita no programa é cumprida				
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
PARTE 12 - AÇÕES DE CONTROLE AMBIENTAL				
12.1 Regularidade ambiental dos estabelecimentos				
12.2 Autorização para construção, instalação e operação dos estabelecimentos nos órgãos competentes				
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
PARTE 13- PARECER				
() necessita apresentar plano de ação para adequações das não conformidades e implementação de melhorias.				
() executa as ações conforme os requisitos do SISBI-POA, havendo oportunidade de melhorias para as quais deve apresentar plano de ação				
() executa todas as ações conforme os requisitos do SISBI-POA				
PARTE 14- AVALIADORES				
NOME	CARGO			
PARTE 15- AUTORIDADE E TÉCNICOS DO SIM AVALIADO PRESENTES				
NOME	FORMAÇÃO E CARGO	LOTAÇÃO		

OBSERVAÇÕES:

- Uma via para o Serviço de Inspeção Municipal
- Uma via para o CODESSUL

ANEXO 04

**PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS EM RESPOSTA AO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DO
SIM/POA n° _____ / _____**

SIM/POA:

Município:

Endereço completo:

Data:

COMPROMISSO DE CORREÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES

O SIM/POA supracitado, por mim representado, apresenta o plano de ação descrito abaixo e se compromete adotar todas as ações previstas para correção das não conformidades apontadas no Relatório de Verificação do SIM/POA realizado na data de ____/____/_____.

Ass. do responsável SIM/POA

OBS: O presente plano de ações corretivas deve ser enviado ao Serviço de Inspeção do consórcio CODESSUL pelo SIM/POA, para instrução do processo correspondente e demais providências necessárias.

Não conformidade⁽¹⁾	Descrição detalhada da ação corretiva a ser adotada para correção do problema⁽²⁾	Data de início⁽³⁾	Data de conclusão⁽⁴⁾
Inserir linhas quantas forem necessárias			

⁽¹⁾ Deve ser transcrita do relatório sem alteração da informação registrada

⁽²⁾ Deve ser descrita a forma exata e detalhada da ação que será adotada pela unidade auditada. Nos casos de mais de uma ação e com prazos diferentes, para corrigir uma mesma não conformidade, descrevê-las separadamente, com os prazos de conclusão⁽³⁾ individualizados. Não serão aceitas ações cujas descrições sejam vagas, imprecisas ou inconsistentes (Por: ex: "será estudado", "será adequado", "será corrigido", etc...)

⁽³⁾ Prazo inicial previsto para a aplicação da ação corretiva correspondente especificada.

⁽⁴⁾ Prazo final previsto para finalização da ação corretiva correspondente especificada, descrito em dia, mês e ano.

Campo para USO EXCLUSIVO do Serviço de Inspeção do consórcio CODESSUL:

Após avaliação preliminar do presente plano⁽⁵⁾, verificou-se que as ações elencadas abrangem todas as não conformidades e recomendações apontadas no Relatório de Verificação do SIM/POA correspondente. Sendo assim, encaminhe-se, para avaliação e aprovação final.

OBS:

⁽⁵⁾ A avaliação deve ser realizada pelo fiscal responsável pela aplicação da verificação *in loco*. O documento final é assinado pelo servidor, digitalizado e encaminhado ao consórcio para arquivamento no processo correspondente.

Assinatura e carimbo do responsável
pela verificação do SIM/POA

ANEXO 05

Ofício nº XXX/2023/SIM

À Coordenação do SIPOA/CODESSUL

Município, DD de MMM de AAAA.

Assunto: Solicitação de supervisão do Serviço de Inspeção Municipal de **NOME DO MUNICÍPIO** com vistas a verificação da padronização do SIM e indicação de estabelecimento com base na IN29/2020.

Prezada Coordenação do SIPOA/CODESSUL,

Solicitamos a supervisão do Serviço de Inspeção do município **NOME DO MUNICÍPIO** através do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Consórcio de Desenvolvimento da Região do Sertão Central SUL - SIPOA/CODESSUL.

Aproveitamos para realizar a indicação do estabelecimento **RAZÃO SOCIAL**, CNPJ/CPF nº **XXXXXXX**, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº **XXXXXX** a utilização do para o livre comércio de produtos de origem animal na área de atuação do consórcio.

Encaminhamos a documentação solicitada, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostos na norma supracitada.

Solicitamos também, liberação do estabelecimento **RAZÃO SOCIAL**, CNPJ/CPF nº **XXXX**, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº **XXXX**, para comercialização de seus produtos no âmbito do Consórcio de Desenvolvimento da Região do Sertão Central Sul - CODESSUL.

Encaminhamos anexo parecer favorável deste Serviço Oficial de Inspeção à liberação do referido estabelecimento, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostos na norma supracitada e em conformidade com o disposto na Instrução Normativa nº 29, de 23 de abril de 2020 MAPA.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente. Atenciosamente,

Nome do coordenador do SIM
COORDENADOR(A) DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



ANEXO 06

Ofício nº XXX/2025/ESTABELECIMENTO

Município, DD de MMM de AAAA.

Ao Serviço de Inspeção Municipal de **NOME DO MUNICÍPIO**

Assunto: Solicitação de comercialização intermunicipal dentro do território do CODESSUL.

Prezada Coordenador(a),

Solicitamos autorização de comercialização dos produtos registrados neste Serviço em âmbito de atuação do consórcio público de Municípios CODESSUL, o estabelecimento **RAZÃO SOCIAL**, CNPJ/CPF nº **XXXX**, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº **XXX**.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

Nome do responsável legal

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO NOME DO ESTABELECIMENTO



ANEXO 07

Ofício nº xxx/aaaa/SIM

XXXXXXXXXX – CE, dd de mm de aaaa.

Ao: responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal de (NOME DO MUNICÍPIO)

Sr(a): XXXXXXXXXXXX

Assunto: Equivalência do SIM/POA

Prezado Senhor (a), por meio deste, o Consórcio de Desenvolvimento da Região do Sertão Central Sul - CODESSUL, vem respeitosamente perante vossa senhoria comunicar que o Serviço de Inspeção Municipal de (NOME DO MUNICÍPIO) cumpriu todos os requisitos para equivalência, assim está apto para indicação de estabelecimentos ao SISBI/POA.

XXXXXXXXXX/CE, data... mês...ano

Atenciosamente,

Identificação e assinatura da Coordenação SIM/CODESSUL



ANEXO 08

Ofício n° xxx/aaaa/SIM

xxxxxxxxx – CE, dd de mm de aaaa.

Para: Coordenação do DIPOA/CODESSUL

Sr(a): xxxxxxxxxxxx

Assunto: Solicitação e indicação de estabelecimento para o SISBI/POA

Prezada Coordenação do DIPOA/CODESSUL,

Solicitamos indicação do estabelecimento RAZÃO SOCIAL, CNPJ Nº, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob Nº ao SISBI-POA através do Serviço de Inspeção do Consórcio de Desenvolvimento da Região do Sertão Central Sul – CODESSUL.

Encaminhamos anexo, parecer favorável deste Serviço Oficial de Inspeção à indicação do referido estabelecimento, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostos na norma supracitada.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

Identificação e assinatura do Médico Veterinário fiscal do SIM/POA

ANEXO 09

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento: _____

Nº do SIM: _____ Classificação: _____

Município: _____ Data _____ / _____ / _____

Médico(a) Veterinário(a) Oficial: _____

Supervisor(es)/Auditor(es):

I. ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES ANTERIORES 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.	EC. 01 - MANUTENÇÃO (INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS EM GERAL)	Conforme	Não Conforme	NA
2.1	As mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;			
2.2	Forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização;			
2.3	Não existem sujidades nas áreas, formação de condensação, neve ou gelo;			
2.4	Observar a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;			
2.5	Os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis;			
2.6	As condições gerais de manutenção estão adequadas e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;			
2.7	Acabamento, natureza das soldas e os materiais constituintes das instalações, equipamentos e utensílios são condizentes e não alteram as matérias-primas e os produtos acabados.			
3.	EC. 01 - MANUTENÇÃO (VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS)	Conforme	Não Conforme	NA
3.1	Observar se condições higiênicas são mantidas nessas instalações;			

3.2	Se as barreiras sanitárias estão adequadas;			
3.3	Se os uniformes estão condizentes e se são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos;			
4.	EC. 01 - MANUTENÇÃO (ILUMINAÇÃO)	Conforme	Não Conforme	NA
4.1	Existe iluminação nas diferentes áreas da indústria, com cor e intensidade da luz em condições adequadas;			
4.2	As luminárias são dispostas de forma correta sem formação de sombras e são providas de protetores;			
5.	EC. 01 - MANUTENÇÃO (VENTILAÇÃO)	Conforme	Não Conforme	NA
5.1	A ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis;			
5.2	A ventilação é adequada ao controle da condensação;			
5.3	Há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos;			
6.	EC. 01 - MANUTENÇÃO (ÁGUAS RESIDUAIS)	Conforme	Não Conforme	NA
6.1	Observar se todo o volume de águas residuais é drenado;			
6.2	As águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios;			
6.3	As instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas;			
6.4	Observar se as águas residuais não se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso;			
7.	EC. 01 - MANUTENÇÃO (CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO)	Conforme	Não Conforme	NA
7.1	Os instrumentos de controle de processos estão identificados;			
7.2	Há registro da última calibração e aferição dos instrumentos, bem como, data prevista para a próxima aferição ou calibração;			
7.3	Observar se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua;			
8.	EC. 02 - CAPTAÇÃO, TRATAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO	Conforme	Não Conforme	NA
8.1	Os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas;			
8.2	As redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado;			
8.3	Existem pontos de coleta de água e estes estão identificados;			
8.4	Observear se a água tem pressão adequada;			
9.	EC. 03 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	Conforme	Não Conforme	NA
9.1	O ambiente externo está limpo e não apresenta condições que favoreça o abrigo ou à reprodução de pragas;			
9.2	Na inspeção das áreas internas não é observado indícios da presença de pragas;			

9.3	Verificar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas);			
9.4	Quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma;			
9.5	Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal;			
10.	EC. 04 - PROCEDIMENTOS PADRONIZADOS DE HIGIENE OPERACIONAL - PPHO	Conforme	Não Conforme	NA
10.1	Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais;			
10.2	Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;			
11.	EC. 05 - HIGIENE, HÁBITOS HIGIÉNICOS, DO TREINAMENTO E SAÚDE DOS OPERÁRIOS	Conforme	Não Conforme	NA
11.1	O pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias- primas e produtos obedecem às práticas higiênicas;			
11.2	Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação;			
11.3	Observar se os uniformes utilizados se apresentam limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades;			
11.4	Se os colaboradores estão sem adornos, maquiagem, unhas compridas, barba, cabelos desprotegidos e roupas civis expostas;			
11.5	As operações realizadas pelos funcionários são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos;			
11.6	Os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá- las;			
12.	EC. 06 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES - PSO	Conforme	Não Conforme	NA
12.1	Na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas;			
12.2	Durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, e evitando-se contra fluxos;			
12.3	As matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e estão identificados;			
12.4	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;			
12.5	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;			
12.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos e apropriados para uso industrial;			
12.7	Os recipientes são adequados, resistentes e de fácil higienização;			
12.8	Os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias;			

12.9	Os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas. 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;			
12.10	Os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos estão funcionando de maneira correta;			
12.11	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado;			
13.	EC.7 e EC. 12 - MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, MATERIAL DE EMBALAGEM E RASTREABILIDADE	Conforme	Não Conforme	NA
13.1	As matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;			
13.2	As matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade;			
12.3	A empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;			
13.4	As matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;			
13.5	Os ingredientes são mantidos em local específico, separado, e em condições higiênicas adequadas;			
13.6	O uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes apenas para utilização por períodos restritos;			
13.7	Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima;			
13.8	As empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima;			
13.9	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);			
13.10	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite;			
14.	EC. 8 - CONTROLE DAS TEMPERATURAS;	Conforme	Não Conforme	NA
14.1	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;			
14.2	Os registros são automatizados, quando possível ou necessário;			
15	EC. 9 - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC	Conforme	Não Conforme	NA
15.1	Verificação se há monitoramentos dos PCC's;			
15.2	Identificação dos PCC;			
16.	EC. 10 - CONTROLES LABORATORIAIS, ANÁLISES E RECALL DE PRODUTOS	Conforme	Não Conforme	NA
16.1	Quando da existência de laboratórios de análises, se possui o manual de bancada, e se está à disposição dos analistas;			
16.2	Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;			
16.3	Se os analistas dominam as técnicas realizadas;			

16.4	Se a conduta dos analistas é adequada, utilizam os equipamentos de proteção individual de forma correta e se respeitam as normas de segurança;			
16.5	Se as amostras e reagentes são descartados de acordo com o previsto no MBPL;			
17.	EC. 11 - CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS	Conforme	Não Conforme	NA
17.1	As empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção;			
17.2	Os produtos que requerem formulação, são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção;			
18.	EC. 13 - BEM-ESTAR ANIMAL;	Conforme	Não Conforme	NA
18.1	Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria;			
19.	EC. 14 - MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER)	Conforme	Não Conforme	NA
19.1	Procedimento é realizado conforme o descrito;			
19.2	Colaboradores dominam a técnica de remoção;			
19.3	Recipientes identificados;			
19.4	Material de risco é descartado de forma correta;			

III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)

20.	PAC 01 - Manutenção (Equipamentos, instalações e utensílios em geral; Iluminação; Ventilação; Águas Residuais; Calibração e aferição de instrumentos);	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 - Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento	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 - Controle integrado de pragas	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 - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO	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 - Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários	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 - Procedimentos sanitários das operações - PSO	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 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade	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 - Controle das temperaturas	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 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC	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 - Controles laboratoriais, análises e recall de produtos	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 - Controle de formulação dos produtos	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 – Rastreabilidade e RECALL	Conforme	Não Conforme	NA
31.1	Programa descrito			



PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INserir
BRASÃO DO
MUNICÍPIO

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 - Bem-estar animal	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 - Material Específico de Risco (MER)	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			

DESCRÍÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES (NC):

CONSÓRCIO DEDESENVOLVIMENTO DA REGIAO DO SERTAO CENTRAL SUL – CODESSUL

Centro de Eventos, Praça São Sebastião, sn – Centro – 63.600-000
SENADOR POMPEU/CE – CNPJ:08.873.411/0001-01



CONCLUSÃO

	<p>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.</p>
	<p>O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção:</p> <p>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.</p>
	<p>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 demoção das ações está condicionada à verificação oficial de retomada do Autocontrole do processo.</p>
<p>Descrição:</p>	

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INserir
BRASÃO DO
MUNICÍPIO

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.

ANEXO 10

**PLANO DE AÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO REALIZADO NO SERVIÇO
DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA DE**

Data: _____

Relatorio de NC nº: _____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura:
				Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura:
				Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura:

Data de Aprovação do Plano:

Prazo final para a conclusão do Plano:

Identificação e assinatura do Fiscal do SIM	Identificação e assinatura do Médico Veterinário do SIM-CODESSUL
---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INserir
BRASÃO DO
MUNICÍPIO

ANEXO 11



CERTIFICADO

Certifico o estabelecimento _____, categoria ____, localizado em _____ registrado no Serviço de Inspeção Municipal de _____ integrante do Consórcio Público de Desenvolvimento da Região do Sertão Central Sul – CODESSUL, como integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, podendo comercializar seus produtos que receberem o **Selo SISBI** em todo território nacional, na forma regulamentar vigente.

_____ – CE, xx de xx de 20xx.

XXXXXXXXXXXX

Presidente do CODESSUL



XXXXXXXXXXXX

Coord. DIPOA/CODESSUL



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA



ANEXO 12

**TERMO DE COMPROMISSO DE SOLICITAÇÃO DE ADESÃO AO SISBI-
POA ATRAVÉS DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO
DO SERTÃO CENTRAL SUL - CODESSUL**

Eu, **NOME DO REQUERENTE**, **PROFISSÃO**, RG nº **XXXXX**, CPF nº **XXXXXX**, responsável legal pela empresa **RAZÃO SOCIAL**, localizada no(a) **ENDEREÇO DO EMPREENDIMENTO**, no município de **NOME DO MUNICÍPIO**/CE, CEP nº **XXXXXX**, telefone nº **XXXXXX**, CNPJ/CPF nº **XXXXXXX**, Inscrição Estadual nº **XXXXXX**, venho por meio desde **ATESTAR CIÊNCIA E ACEITE DAS NORMAS E REGULAMENTOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE NOME DO MUNICÍPIO** E TAMBÉM DO CODESSUL, **FIRMAR OCOMPROMISSO DE QUE DENTRO DO PRAZO DE 18 MESES** (a contar do deferimento da solicitação) **DEVO SOLICITAR A ADESÃO AO SISBI- POA DE ACORDO COM O ELENCAO NA INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 12** que dispõe sobre a indicação de municípios e estabelecimentos ao SISBI-POA através do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SIPOA/CODESSUL e sobre a comercialização de produtos de origem animal dentro dos Municípios integrantes do Consórcio e dá outras providências e suas alterações, ficando **CIENTE**, que no caso de SIM não aderido ao SISBI-POA via Consórcio, o Serviço de Inspeção Municipal também deverá solicitar tal adesão.

COMPROMETIDO COM A VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES PRESTADAS,

Sem mais para o momento, subscrovo abaixo.

NOME DO REQUERENTE

NOME DO MUNICÍPIO, DIA de MÊS de ANO.