

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA  
(Conforme inciso I do art. 8º da Portaria nº 672, de 08 de abril de 2024 -)

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

## 1. Identificação do Serviço de Inspeção

### 1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DO SERTÃO CENTRAL SUL - CODESSUL	08.873.411/0001-01

### 1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios, e com leis harmonizada

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/SECRETARIA DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL	07.847.379/0001-19	ACOPIARA	CE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO	06.741.565/0001-06	MILHÃ	CE

### 1.3 Escopo do Serviço de Inspeção:

Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA (Marque com "X" as áreas correspondentes)		
Integrado	Nova Integração ou Ampliação	I – Abatedouro frigorífico
		a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
		b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados (apenas para répteis e anfíbios)
Integrado	Nova Integração ou Ampliação	II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento
	X	a) Carne e derivados
		b) Leite e derivados
		c) Mel e produtos apícolas
		d) Ovos e derivados
		e) Pescado e derivados

### 1.4 Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
1-Integração	19/08/2025	Versão 1.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.

## 2 Organização Administrativa e Infraestrutura

### 2.1 Organização Administrativa





### 2.1.1 Controle de Documentos

O CODESSUL estabeleceu um conjunto de procedimentos que estão descritos na Instrução de Trabalho Nº. 01, publicada no site do consórcio com vista a gestão de documentos referentes às atividades do serviço de inspeção, a fim de possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa. A supracitada instrução de trabalho padroniza a rotina documental que deve ser adotada pelos profissionais do SIM para o cumprimento de suas atividades administrativas, como a tomada de decisões, avaliação de processos, controle das tarefas e etc. Neste contexto, cada SIM/POA legalmente constituído e vinculado ao CODESSUL desenvolve os seus serviços em observância as normativas estabelecidas pelo consórcio e, para tanto, estes serviços realizam a gestão de processos e documentos em âmbito local e fisicamente em sua sede, sob a responsabilidade da administração municipal e do médico veterinário responsável pelo SIM, feito de maneira harmônica e equivalente aos procedimentos realizados no serviço de inspeção do consórcio. Desta forma, o protocolo para o controle físico dos documentos, formaliza as atividades de recebimento e envio de documentos que

consiste no registro em caderno de protocolo específico ou planilha, numerado(a) com a identificação dos documentos, remetente, descrição do assunto, identificação do recebedor (nome e assinatura) e local de armazenamento. Os documentos são numerados conforme sua ordem de chegada ao livro de protocolo ou planilha e arquivados nas pastas, separado por tipo de documento. Quanto ao arquivamento, os documentos são guardados em lugar próprio, como caixas ou pastas, em mobiliários específicos, como estantes e/ou arquivos de aço, devidamente classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem. O arquivamento é feito por meio de método de ordem numérica, cada empresa vinculada ao SIM recebe um número (cronológico) e seus arquivos (pastas) ficam vinculados a este, servindo também para gestão documental das atividades de abatedouros e para a organização de documentos exclusivos do SIM. Estes procedimentos estão formalizados para os seguintes processos: **Empresas vinculadas ao SIM:** Processo de registro de estabelecimento, documentos atualizados, alterações de projetos, processo de registro de produtos, registros de visitas, análises microbiológicas oficiais, análises Físico-químicas oficiais, análises de água, relatórios de recebimento de matéria prima, produção, comercialização e condenação, planilhas de Inspeção/fiscalização, relatórios de supervisão, relatórios de não conformidade (RNC), plano de ação, autos e termos emitidos, controle de formulação de produtos, controle de aferição de peso/volume, registro de documentos extras, regime especial de fiscalização (REF), laudos/relatórios/pareceres para indicação ao SISBI; **Procedimento exclusivo para as atividades em abatedouros:** Planilha de Inspeção ante morte e post morte, laudos de condenações de carcaças e dados nosográficos; **Documentos exclusivos do SIM:** Ofícios expedidos, protocolo de recebimento, registro de reuniões, registro de ações de combate a clandestinidade e a educação sanitária, compilação de dados, relatório de supervisão e auditoria do serviço de inspeção, capacitação, legislações, instrução de trabalho, empréstimo, destinação de documentos. Todas as modificações documentais realizadas constam em um histórico, sendo este preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

### 2.1.2 Sistemas de Informação

Atuando como coordenador, o consórcio CODESSUL monitora, supervisiona e verifica se os Serviços de Inspeção Municipais (SIM/POA) cumprem os requisitos estabelecidos. É responsável por oferecer suporte técnico aos SIM/POA e realiza a supervisão por meio de profissionais cedidos e nomeados em portarias específicas (MV fiscais de inspeção).

O SIM/POA deverá manter banco de dados organizado e estruturado para a



manutenção de controle atualizado do registro dos estabelecimentos, registro dos produtos, de rótulos e de projetos aprovados, quantitativo de abate por espécie, dados nosográficos, dados de produção e de comercialização, frequência das inspeções e fiscalizações realizadas, dados de análises laboratoriais, autuações e penalidades aplicadas, etc., em atendimento ao Decreto Municipal e conforme procedimentos e modelos disponíveis nas seguintes instruções normativas, publicizadas no site do consórcio

(<https://www.codessul.ce.gov.br/publicacoes?dtini=&dtfim=&grupo=&cat=41&secre=&exer=&descr=>):

- INSTRUÇÃO DE TRABALHO nº. 01 - Estabelece o procedimento operacional padrão, com metodologia a ser utilizada visando garantir a padronização dos documentos recebidos e arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, contendo em seus anexos os modelos de planilhas com relatórios de recebimento de matéria-prima, produção, comercialização e condenação, planilha de controle de registro de estabelecimento, planilha de controle de registro de produto, planilha de controle de análises laboratoriais de produtos, etc;
- INSTRUÇÃO DE TRABALHO nº. 02 - Estabelece os procedimentos operacionais para registro de estabelecimentos, avaliar, aprovar ou alterar os projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM. Bem como, procedimentos para transferência, alterações cadastrais e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM dos municípios consorciados ao CODESSUL;
- INSTRUÇÃO DE TRABALHO nº. 03 - Estabelece o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da rotulagem enviada ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada;
- INSTRUÇÃO DE TRABALHO nº. 07 - Estabelecer procedimento operacional padrão que possibilite os estabelecimentos sob inspeção e fiscalização dos Serviços de Inspeção Municipal – SIM integrantes do CODESSUL, implantar e executar, de forma compulsória, as Boas Práticas de Fabricação como pré-requisitos para seu registro e reconhecimento no SIM, seguido da implantação e implementação dos autocontroles de forma continuada. Estabelecer um procedimento operacional padrão de Verificação Oficial dos Autocontroles in loco e documental, ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Cada município mantém os arquivos físicos originais do SIM/POA em sua sede. Na sede do consórcio, são arquivadas as cópias documentais dos estabelecimentos e produtos que já estão habilitados para a comercialização entre os municípios consorciados, conforme documentos determinados nas instruções de trabalho correspondentes. As cópias dos documentos são entregues ao consórcio em formato

digital ou físico, sendo protocolados, conferidos, analisados, deferidos ou indeferidos e arquivados nas respectivas pastas de controle de processos.

Para realizar a gestão de informações, o sistema e-SISBI disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é uma ferramenta utilizada no controle dos estabelecimentos e dos produtos registrados no SIM/POA daqueles municípios que participam do Serviço de Inspeção do CODESSUL.

O Decreto Federal nº 10.032/2019 dispõe sobre as competências dos consórcios públicos de Municípios no âmbito do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), bem como, o CODESSUL possui a previsão da finalidade de fiscalização e inspeção no protocolo de intenções, devidamente ratificado em lei pelos municípios consorciados. O município, através da tomada de decisão pelo chefe do poder executivo, que opta pela prestação do serviço de inspeção de forma consorciada deve uniformizar a legislação estabelecendo os critérios, os procedimentos e a forma de realizar os serviços de inspeção e fiscalização por meio de decreto municipal que regulamente a lei municipal.

## **2.2 Infraestrutura Administrativa**

### **2.2.1 Estrutura Física**

A sede SIPOA CODESSUL está localizada R. Pedro José de Oliveira, 788 - Centro, Milhã - CE, CEP: 63635-000. A sala é compartilhada com outras atividades de licenciamento ambiental e gestão de resíduos sólidos do consórcio. No quadro de profissionais conta com 01 Médico Veterinário (temporário – 20 hs) e 01 auxiliar administrativo (estatutário - 40hs), cedidos ao consórcio. Também possuem os Médicos Veterinários dos SIM dos municípios.

O SIM do município de Acopiara/CE possui sala compartilhada com outras atividades da Secretaria de Agricultura, localizada à Av. Paulinho Félix, nº. 431, Centro - Acopiara/CE. Para o desenvolvimento das atividades do SIM, o município conta com 02 Médicas Veterinárias, sendo uma com vínculo empregatício com admissão por meio de concurso (40 hs) e uma Médica Veterinária com contrato temporário (40 hs), além de um técnico em agropecuária e um assistente administrativo, concursados (40hs).

### **2.2.2 Materiais e Equipamentos**

O SIPOA CODESSUL conta com os seguintes materiais e equipamentos para utilização nas atividades do SI:

- 02 notebooks;
- 02 impressoras com scanner;
- 01 mesa de escritório;
- 01 mesa para reunião;

- 04 cadeiras de escritório;
- 01 arquivo em aço;
- 01 projetor multimídia;
- Acesso à internet.
- 02 condicionadores de ar.
- Material de expediente: papel, grampos, clips, canetas, pastas, cadernos, etc;
- 02 veículos compartilhados com outras atividades do consórcio, porém com a prioridade para as atividades do SI.

O SIM Acopiara conta com um aparelho notebook, uma impressora, duas mesas tipo escritório, quatro cadeiras, um armário em aço, acesso a internet, materiais de apoio para as atividades administrativas e um veículo que é compartilhado com as demais atividades da secretaria municipal de agricultura.

### **2.2.3 Laboratórios**

O CODESSUL deu início ao processo de credenciamento de laboratórios para atender a demanda das análises laboratoriais dos produtos de origem animal e água de abastecimento industrial e gelo utilizados pelos estabelecimentos no âmbito do serviço de inspeção municipal coordenados pelo consórcio, conforme demonstra extrato de publicação análises oficiais de água de abastecimento e produtos (ANEXO VI). Com o objetivo de avaliar a inocuidade, identidade, qualidade e a integridade dos produtos e os processos produtivos dos estabelecimentos que contemplam a área de atuação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM coordenados pelo CODESSUL, os quais deverão se submeter a listagem de análises compatíveis com as previstas legalmente para cada escopo de atuação e assegurada a execução das metodologias oficiais do MAPA. Está estabelecido também a observância a Instrução de Trabalho nº 05, de 17 de abril de 2023, bem como no MANUAL DE COLETA DE AMOSTRAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL do MAPA e suas eventuais atualizações no que couber. O ato está publicado no site do CODESSUL (<https://www.codessul.ce.gov.br/publicacoes/452>) , bem como, no Sistema de Gestão do Serviço de Inspeção (SGSI) do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). O estabelecimento cadastrado no e-SISBI, com interesse na comercialização interestadual - DONA MATUTA FABRICA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA, inscrito no CNPJ nº. 17.845.450/0001-88 - irá realizar as análises oficiais dos ensaios Salmonella, Estafilococos Coagulase Positiva e Escherichia Coli, para o produto “Banha com Sal”, no laboratório do INSTITUTO SENAI DE TECNOLOGIA ELETROMETALMECANICA (SENAI – Departamento Regional do Ceará), inscrito no CNPJ nº. 03.768.202/0012-29, com endereço à Av. Barão de Studart, 1980 - 1º andar - Aldeota - Fortaleza/CE - CEP: 60.120-024,

custeadas pela supracitada empresa, conforme previsão no Decreto Municipal nº. 014/2025.

### 3 Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

#### 3.1 Inspeção Periódica

O CODESSUL definiu, conforme Instrução de Trabalho Nº 09 (Cálculo de Risco Estimado) publicada no site do consórcio e cadastrado no e-SISBI, os procedimentos voltados para a inspeção periódica estão instituídos com base na análise de risco que visa identificar os fatores de risco para a proteção da saúde dos consumidores, determinar prioridades e alocar recursos efetivamente e eficientemente. O R será obtido pela caracterização dos riscos associados ao: I – Volume de produção; II – Produto; e III – Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização. Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:  $R = (RV + RP + 2 \times RD) \div 4$ .

Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I – Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou

II – Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou III – Se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no R, conforme tabela disposta no Anexo V, da supracitada instrução de trabalho. Após o cálculo, a frequência é determinada conforme o quadro a seguir:

R	Estimativa de Risco	Frequência mínima de inspeção
1	Muito Baixo	Semestral
2	Baixo	Bimestral
3	Médio	Mensal
4	Alto	Quinzenal

O Médico Veterinário deverá manter os registros e demais documentação pertinente atualizada no banco de dados do município. Além disso, deverá encaminhar os relatórios mensais de produção e comercialização. A fiscalização adota ainda a IT. Nº. 07 que estabelece as diretrizes e orienta o médico veterinário oficial quanto à verificação dos Programas de Autocontrole nos estabelecimentos registrados, bem como, a implantação e implementação de forma contínua pelo estabelecimento. Quanto ao quadro de pessoal, o SIPOA/CODESSUL possui o quantitativo de 03 profissionais designados, sendo: uma médica veterinária cedida



(20hs), com vínculo efetivo no município de S. Pompeu/CE, um técnico em agropecuária (40hs) com contrato de trabalho com o CODESSUL em regime CLT e um auxiliar administrativo (40hs) cedido pelo município de Dep. Irapuan Pinheiro/CE. O Serviço de Inspeção Municipal de Acopiara conta com um médico veterinário (40hs) concursado, um técnico agrícola (40hs) concursado e um auxiliar administrativo (40hs) concursado para desempenhar as atividades de inspeção periódica, bem como, com uma médica veterinária (40hs) contratada para a coordenação do SIM. Este serviço iniciou recentemente suas atividades, encontrando-se atualmente em fase inicial de implementação e estruturação e, neste momento, conta com apenas um estabelecimento devidamente registrado sob sua jurisdição e interessado na comercialização interestadual com cadastro ativo no e-SISBI. No cadastro de estabelecimentos no e-SISBI, o SIPOA/CODESSUL possui o quantitativo geral de 03 estabelecimentos ativos.

### **3.2 Inspeção Permanente**

Todo o estabelecimento de produtos de origem animal que realizarem abate de animais em açougue ou animais silvestres e exóticos será obrigatório o acompanhamento do SIM em todas as etapas produtivas, conforme consta nos Decretos municipais uniformizados. Nos estabelecimentos de abate é obrigatório a presença do técnico Médico Veterinário Oficial do SIM/POA para realizar as atividades de inspeção. O Médico Veterinário deverá manter registro, dados nosográficos e demais documentação pertinente atualizada no banco de dados do município. Além disso, deverá encaminhar os relatórios mensais de produção e comercialização, registro de inspeção ante mortem e post mortem, etc., para o CODESSUL, adotando para tanto, os modelos que constam nos anexos da Instrução de Trabalho nº. 01 (Gestão de Documentos).

A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação in loco (Modelo: ANEXO 02) e avaliação documental (Modelo: ANEXO 03) da Instrução de Trabalho Nº. 07 (Programas de Autocontrole: Implantação e Verificação). Estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente, terão verificação in loco aplicada na frequência mensal, e a verificação documental na frequência quadrimestral. O Serviço de Inspeção Municipal de Acopiara conta com um MV concursado – 40hs, um técnico agrícola concursado – 40hs e um auxiliar administrativo concursado – 40hs. O SIM do município de Milhã/CE conta com um MV nomeado para a coordenação do serviço. O SIPOA/CODESSUL conta com um MV cedido com vínculo estatutário no município de .... - 20hs, um técnico em agropecuária cedido - 40hs e um agente administrativo - 40hs, ambos cedidos.

### **3.3 Programas de Autocontrole**

As frequências e as amostragens mínimas de verificação oficial dos programas de autocontrole estão descritas na Instrução de Trabalho Nº 07 (Programas de Autocontrole: Implantação e Verificação) que discorre sobre os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional – PPHO, Procedimentos Sanitários Operacionais- PSO, Análise de perigo e pontos críticos de controle – APPCC e, num contexto mais amplo, as Boas Práticas de Fabricação – BPF’s. No processo de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal, a empresa deve apresentar comprovação de treinamento em Boas Práticas de Fabricação de seus funcionários, bem como manual que ficará à disposição dos mesmos, com implantação imediata a regularização do estabelecimento no SIM. Neste caso, agrupam-se os mesmos em quatro categorias: instalações e equipamentos, pessoal, matérias-primas e metodologia de produção, formando-se os Programas de Autocontrole, que devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões, a saber:

1. Manutenção (Equipamentos, instalações e utensílios em geral; Iluminação; Ventilação; Águas Residuais; Calibração e aferição de instrumentos);
2. Água de abastecimento;
3. Controle integrado de pragas;
4. Higiene industrial e operacional;
5. Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
6. Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);
7. Controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem;
8. Controle de temperaturas;
9. APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
10. Análises laboratoriais;
11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
12. Rastreabilidade e recolhimento;
13. Bem-estar animal;
14. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

De acordo o que rege Decreto municipal, a implantação dos PAC's deve ser realizada num prazo máximo de 06 (seis) meses, após a concessão do registro no SIM. Todo processo de produção é composto de diversos subprocessos, todos eles influenciando na qualidade do produto final. Neste caso, agrupam-se os mesmos em quatro categorias: instalações e equipamentos, pessoal, matérias-primas e metodologia de produção, formando-se os Programas de Autocontrole, que devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões. Ainda de

acordo com a supracitada resolução está definido procedimento operacional padrão de Verificação Oficial dos Autocontroles in loco e documental, ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle contendo registros auditáveis para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com o Decreto 9.013 de 29/03/17 e com as normas complementares (IT nº. 04 – rastreabilidade).

- **Verificação do controle de recebimento de matérias-primas**

No recebimento da matéria prima deve ser avaliado, se a unidade controla em sua recepção, a entrada de animais, matérias primas, insumos (embalagens / aditivos) e ingredientes através de documentos auditáveis. Deve ser avaliado se a unidade estabelece e cumpre os pré-requisitos para o recebimento, como prevê seu Programa de Autocontrole (integridade de embalagens, temperatura, data de validade, procedência, aparência).

Na fiscalização devem ser verificadas se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção. Se as matérias primas estão devidamente identificadas na recepção, permitindo a rastreabilidade.

Os estabelecimentos com registro apenas no SIM podem adquirir matérias- primas de SIM/SIE/SIF e/ou SISBI. Matérias-primas adquiridas por estabelecimentos aderidos ao SISBI devem obrigatoriamente ser provenientes de outras unidades com registro no SISBI ou SIF.

- **Verificação do controle de produção**

No controle de produção deve ser verificado, se a unidade consegue manter a rastreabilidade das matérias primas, ingredientes e aditivos durante o processo de produção de seus produtos. O controle do processo de produção deve ser efetuado por meio de documentos auditáveis, correlacionando o recebimento com a produção (quantidade, procedência, etc) tornando possível rastrear todas as matérias primas utilizadas na produção.

- **Produtos acabados**

Todos os produtos produzidos pelo estabelecimento registrado no SIM devem ser envasados em embalagens contendo um rótulo cada, no qual estão contidas as informações a respeito do produto em questão, dentre elas a data de fabricação e lote de produção, os quais devem possibilitar o levantamento de todo seu histórico de produção.

- **Verificação de produto expedido**

No controle de expedição deve ser verificado se é possível retornar a rastreabilidade do que foi expedido, e se está compatível com os controles de

produção. O controle do processo de expedição, deve ser feito por meio de documentos auditáveis, correlacionando a quantidade produzida com a expedida, devendo indicar informações referentes ao comprador (nome, telefone, endereço etc.) e referente aos produtos vendidos (especificação do produto, quantidade, lote de produção ao qual pertence etc. (modelo ANEXO 03)) tornando possível localizar o produto e fazer recall em casos de necessidade.

- **RECALL**

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

### **3.4 Autuação e Aplicação de Penalidades**

A aplicação de medidas cautelares, autos de infração e penalidades está baseada na Resolução Instrução de Trabalho Nº. 08 (Autos e Termos de Sanções e Penalidade) em conformidade com a legislação municipal vigente, (que recepciona as resoluções através de decreto municipal), sendo uma tarefa inerente à ação de fiscalização, que gera um processo administrativo elaborado pelo Médico Veterinário fiscal do Serviço de Inspeção Municipal. O descumprimento às disposições previstas no Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração. O auto de infração será lavrado por médico veterinário do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou ainda na sede do Serviço, caso necessário. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na sede do SIM, no prazo de quinze dias, contados da data da cientificação oficial. Depois de encerrado prazo da defesa deve ser juntada ao processo a mesma, e encaminhado com relatório ao Secretário de Agricultura, que deve proceder ao julgamento em primeira instância. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Coordenador do Serviço de Inspeção do Consórcio para em conjunto com o jurídico, decidir o recurso em segunda e última instância. O controle do histórico de autuações e aplicação de penalidades será realizado pelo Serviço

de Inspeção Municipal, onde deverá informar número de Auto, data de emissão, dados do estabelecimento, não conformidade registrada, ação fiscal tomada, e quando aplicável, informações referentes a valor e pagamento das multas aplicadas, conforme está descrito na Instrução de Trabalho Nº. 08 (MODELO ANEXO 01).

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

Com o objetivo de garantir a identidade, inocuidade e qualidade dos produtos, o estabelecimento faz a solicitação do processo de rotulagem e protocola toda a documentação necessária (de acordo com Decreto Municipal e Instrução de Trabalho nº 03). É realizada a análise documental, verificando informações do proprietário, do estabelecimento, do processo de produção, informações de croqui e rótulo. A análise é realizada com fundamentação em legislações do MAPA, ANVISA, INMETRO, Decreto, RTIQ, dentre outras. Após análise é emitido um parecer em forma de relatório que é encaminhado para o proprietário/representante legal. Caso seja indeferido, deverá ser encaminhado nova documentação com as devidas correções; caso seja deferido, o proprietário/representante legal receberá documento liberando suas atividades. Para produtos que não possuem RTIQ ou previsão legal específica, a empresa deve apresentar: Memorial descritivo de fabricação e rotulagem; Laudo de análise microbiológica, que ateste a inocuidade; Laudo de análise físico-química, que defina o padrão do produto; O SIM realiza a análise preliminar e encaminha a documentação ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); A aprovação é feita com base nas diretrizes técnicas do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e deve preservar os interesses do consumidor. Durante as ações de avaliação in loco dos programas de autocontrole, o SIM deve realizar a verificação da conformidade dos processos produtivos registrados. Isso inclui: Conferência dos memoriais descritivos aprovados; Avaliação dos croquis das instalações, impressos e arquivados, verificando se estão compatíveis com as estruturas físicas e layout de produção atual; Análise de registros de controle de produção, rotulagem, higienização e rastreabilidade; etc. Quanto às ações fiscais tomadas mediante resultados Não Conformes, estão instituídos procedimentos que constam na Instrução de Trabalho Nº. 05 (Análises Físico-Química e Microbiológica de Alimentos e Água). Embora o cadastro de produtos e processos seja inserido pelas empresas no Sistema de Gestão do Estabelecimento (SGE), é responsabilidade do Serviço de Inspeção conferir e validar as informações inseridas, observando: Se os dados registrados no e-SISBI correspondem às informações aprovadas nos documentos físicos; Se estão atualizados conforme o último certificado de aprovação; Se os



produtos registrados possuem seus RTIQs ou base técnico-científica devidamente anexados e aprovados.

#### **4 Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas**

##### **4.1 Mecanismos de Controle**

##### **4.1.1 Coleta de Amostras**

Realizada seguindo cronograma de coleta de análises, as amostras serão coletadas nos estabelecimentos e encaminhadas para laboratório contratado pelo CODESSUL, e os procedimentos devem ser realizados em conformidade com as diretrizes do MAPA (Decreto Federal 9.013 – RIISPOA e Métodos Oficiais para Análises Microbiológicas e Químicos de Produtos de Origem Animal) além da observação das diretrizes contidas no Decreto Municipal e Instrução de Trabalho Nº. 05, disponíveis no e-SISBI. A logística é feita pelo próprio laboratório. A frequência das análises laboratoriais é estabelecida na Instrução de Trabalho nº. 05 que prevê que serão realizadas um mínimo de duas análises oficiais microbiológicas e físico-químicas de cada produto registrado e duas da água de abastecimento. Conforme o número de produtos, as coletas devem ser divididas no ano, através do cronograma de envio de amostras (Modelo: ANEXOS IV e V). Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa onde o n (número de amostras) deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA. Quando o resultado da análise apresentar-se não conforme, devem ser tomadas as seguintes ações: Análises Microbiológicas: O responsável pela avaliação do laudo ao verificar existência de Não Conformidade, deve informar imediatamente a empresa, e de acordo o tipo e grau da Não Conformidade, definir qual ação fiscal a ser tomada; Em casos de emissão de Auto de Interdição, solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto envolvido, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa; O Serviço de Inspeção deve emitir documento oficial (RNC; Advertência/Auto de Infração); Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar amostra representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interditada até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação. Após verificação do laudo pelo fiscal do Serviço de Inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário. Análises Físico-Químicas: O responsável pela avaliação do laudo ao verificar Não Conformidade, deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito. Dependendo a causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou

gera engano ao consumidor, deve ser interditado a produção do produto envolvido através de Auto de Interdição. Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e Auto de Infração; Dependendo da causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no Programa de Autocontrole da empresa; Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se Conforme os padrões exigidos na legislação é efetuado a liberação da produção; se a contraprova apresentar-se Não conforme deverá ser efetuado auto de infração. Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interditada até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação. Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

#### **4.1.2 Prevenção e Combate à Fraude Econômica**

(O Serviço de Inspeção estabeleceu um cronograma com programação anual (ANEXO 01), prevendo a realização de, no mínimo, três ações de prevenção e combate a fraude de produtos de origem animal. Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações relacionadas a atividades de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

As análises Físico-Químicas das amostras de produtos acabados serão coletadas por Servidor do SIM e enviadas para laboratório credenciado/conveniado para a realização de análises físico-químicas, seguindo cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma amostra por produto produzido. O controle de formulação deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido pelo SIM, com frequência mínima anual, de uma avaliação para cada produto produzido. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM. O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma avaliação para cada produto produzido. O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no pelo Serviço de

Inspeção, com frequência mínima anual de uma avaliação para cada produto produzido. Considerando o escopo atual do SIM executado pelo CODESSUL e a natureza do estabelecimento registrado e interessado em realizar o comércio interestadual, são adotadas as seguintes ações de prevenção e combate à fraude econômica nos produtos de origem animal: coleta de amostra para análise do teor de umidade; Aferição do peso; Verificação da compatibilidade entre análises laboratoriais e formulações descritas no memorial descritivo – direcionada a combate à fraude na formulação dos produtos. Outros métodos de combate a fraude: O PAC de formulação de produtos e combate à fraude também deverá ser verificado juntamente com os outros métodos de controle do estabelecimento, tais o controle de rastreabilidade através dos relatórios de recebimento de matéria-prima e relatórios de expedição da produção mensal; também será realizada avaliação e controle de rótulos aprovados através da verificação “in loco” na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM; durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas, dentre outras. Quando detectado desvios os procedimentos referentes as ações fiscais estão descritas nas Instruções de Trabalho Nº. 05 e Nº. 06.

#### **4.1.3 Combate à Atividade Clandestina**

São realizadas ações que visam o combate às atividades clandestinas de obtenção de matéria-prima, produção e comercialização de todo produto de origem animal sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência, em relação ao estabelecimento de origem, localização e/ou empresa responsável. O Serviço de Inspeção estabeleceu um cronograma com programação anual (ANEXO 02), onde devem ser realizadas, no mínimo, três ações de prevenção e combate as atividades clandestinas. Neste intuito, são realizadas ações de fiscalização em parceria com Vigilância Sanitária, Agência Estadual de Defesa Agropecuária e outros órgãos, demandas oriundas do Ministério Público e Promotorias, além de atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Dentre algumas ações tem-se, reuniões com representantes de empresas; mapear estabelecimentos clandestinos do município no intuito de buscar a regularização dos mesmos; visita a estabelecimentos comerciais que vendem produtos de origem animal, a fim de verificar se há presença de produtos rotulados, porém sem o registro; vistorias no comércio local, em parceria com a vigilância sanitária, a fim de identificar possíveis vendas e/ou produção de

produtos e subprodutos de origem animal irregular; ação conjunta com Agência de Defesa Agropecuária do Ceará (ADAGRI) e demais órgãos competentes visando identificar irregularidades no trânsito de produtos, bem como, no abate, produção e/ou comércio. As ações de combate à clandestinidade devem ser registradas de forma organizada e auditável conforme rotina documental descrita na IT nº. 01 e por meio dos seguintes mecanismos: Relatórios de Supervisão e Auditoria do SIM, autos e termos de infração, registro de visitas, controle de recebimento de matéria-prima, etc.

#### **4.1.4 Habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI**

O procedimento para habilitação ou desabilitação de estabelecimentos e produtos no SISBI é detalhado na Instrução de Trabalho nº 12 (IT 12) do CODESSUL, em conformidade com as exigências da Portaria MAPA nº 672/2024.

##### **Procedimento para Habilitação ao SISBI**

Para aderir ao SISBI-POA, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA) interessado deve solicitar uma auditoria à Coordenação do SIM/CODESSUL por meio de um formulário de solicitação de equivalência (Anexo 01).

Os requisitos básicos para a obtenção da equivalência são avaliados em diversas áreas:

- **Legislação:** O SIM/POA deve ter uma lei de criação e um decreto de regulamentação que sejam equivalentes à legislação federal.
- **Recursos Humanos:** É necessário um quadro de pessoal com médicos veterinários e auxiliares de inspeção em número compatível com as atividades.
- **Infraestrutura Administrativa:** O serviço deve possuir materiais, equipamentos e veículos adequados para a inspeção e fiscalização.
- **Laboratórios:** O serviço precisa ter acesso a laboratórios com capacidade para realizar as análises oficiais necessárias.
- **Sistemas de Informação e Organização Administrativa:** É preciso manter um banco de dados atualizado com informações sobre o registro dos estabelecimentos e produtos, além de dados de produção e comercialização.
- **Procedimentos de Inspeção e Fiscalização:** Devem ser executadas atividades de inspeção industrial e sanitária, incluindo inspeções ante e post mortem, com frequência adequada.
- **Programas de Autocontrole:** Os estabelecimentos precisam ter programas de autocontrole descritos, implantados, monitorados e verificados oficialmente.
- **Análises Oficiais:** Deve haver um cronograma de análises microbiológicas e físico-químicas da água e dos produtos.

- **Rastreabilidade:** É necessário possuir procedimentos para avaliar os controles de rastreabilidade de animais, matérias-primas e produtos ao longo da cadeia produtiva.
- **Identidade e Qualidade dos Produtos:** Os produtos devem atender aos critérios estabelecidos em regulamentos técnicos específicos.
- **Prevenção e Combate à Fraude:** Devem ser seguidos os critérios da legislação vigente para combater fraudes de caráter econômico.
- **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.

#### **Manutenção da Equivalência e Desabilitação**

Após a concessão da equivalência, o CODESSUL deve supervisionar os SIM/POA para garantir a execução dos requisitos. Os estabelecimentos habilitados também passam por supervisão de conformidade anualmente. A desabilitação do serviço ou de um estabelecimento pode ocorrer em caso de ausência de condições higiênico-sanitárias adequadas, histórico de não conformidades, ou ausência de efetividade na execução dos Programas de Autocontrole (PAC).

#### **4.1.5 Supervisões/Auditorias Internas**

O SI/POA CODESSUL realizará a supervisão dos SIM/POA e estabelecimentos que realizem a comercialização intraconsorcial ou daqueles que sejam proponentes e/ou aderidos ao SISBI.

A supervisão poderá ser realizada por um técnico ou grupo de técnicos que sejam nomeados como fiscais e portariados e cedidos ao CODESSUL. Não será considerada supervisão quando o Médico Veterinário designado para a tarefa seja o técnico responsável pelo SIM/POA fiscalizado. Estas atividades podem ser acompanhadas igualmente por outros profissionais integrantes do consórcio, servindo assim como um programa de treinamento e capacitação contínuo

As supervisões no SIM/POA e nos estabelecimentos terão periodicidade mínima semestral. Caso sejam observados riscos e falhas que comprometam o andamento das atividades de inspeção do consórcio a frequência será revista. Os procedimentos que deverão ser realizados mediante a todas as irregularidades observadas estão descritas na Instrução de Trabalho Nº. 10 (Supervisão do SIM/POA).



## **4.2 Melhorias Continuadas**

### **4.2.1 Educação Sanitária**

(O Serviço de Inspeção estabeleceu um programa de Educação Sanitária com o objetivo de sensibilizar a população sobre os riscos de consumir alimentos produzidos na clandestinidade, estimulando a mudança de hábitos em seu público alvo, através do desenvolvimento de campanhas, projetos e ações educativas, as quais devem ser desenvolvidas junto às comunidades e entidades representativas de produtores rurais, público consumidor, bem como, ações realizadas em escolas do meio rural e urbano, feiras agropecuárias e outros eventos do setor. Neste contexto, podem ser realizadas reuniões, palestras, oficinas, entrevista em rádio, publicação em mídias sociais, montagem de stand em Feiras, entre outras. Confecção de materiais didáticos orientativos e explicativos sobre os diversos temas no intuito de informar e sensibilizar o público produtor e consumidor de alimentos, a serem distribuídos durante as atividades nos municípios ou disponibilizados através de mídia eletrônica e outros meios de comunicação. Deve-se considerar como frequência anual, a execução de no mínimo três ações de Educação Sanitária (ANEXO 03). O registro da execução das ações é realizado nas redes sociais, site do CODESSUL, planilha com as informações dos participantes e com registro fotográfico da ação desenvolvida, etc.

### **4.2.2 Programa de Capacitação**

O objetivo do programa de capacitação da equipe do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal é assegurar que os profissionais envolvidos estejam preparados para realizar inspeções com precisão, eficiência e segurança. Esse programa de capacitação visa aprimorar conhecimentos técnicos sobre normas de higiene, procedimentos sanitários, controle de qualidade e conformidade com as legislações vigentes. Assim, a equipe estará apta a identificar, com maior rigor, possíveis irregularidades que possam comprometer a segurança alimentar e a saúde pública.

A importância desse programa está diretamente relacionada à proteção do consumidor e à promoção de um mercado de produtos de origem animal mais seguro e confiável. A capacitação contínua desses profissionais contribui para a redução de riscos associados a doenças transmitidas por alimentos, além de garantir a confiança do público e dos mercados externos nos produtos de origem animal. Com uma equipe bem treinada, é possível minimizar falhas nos processos

de inspeção, o que impacta positivamente na economia e na imagem do setor produtivo do país. Ademais, o programa permite a atualização constante sobre novas tecnologias e metodologias, alinhando o serviço de inspeção às melhores práticas internacionais e promovendo o desenvolvimento sustentável e ético na produção de alimentos de origem animal.

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-Presencial	EAD	
Procedimentos de inspeção ante e post mortem no abate de aves para Serviços de Inspeção integrados ao SISBI-POA ou cadastrados no e-SISBI.	X	X				X	1
Procedimentos de inspeção ante e post mortem no abate de suínos para Serviços de Inspeção integrados ao SISBI-POA ou cadastrados no e-SISBI	X	X				X	1
SUASA: organização, estrutura e competências.	X	X					1
Recepção de amostras e interpretação de resultados de POA	X	X				X	1
Treinamento em Fiscalização de Produtos Cárneos	X	X		X			1

#### 4.2.3 Mitigação de conflitos de interesse

A, como a legislação que fundamenta as vedações e obrigações para os agentes públicos. A Lei nº 12.813, de 2013 estabelece o dever do agente público de agir de modo a prevenir ou impedir possível conflito de interesses e a resguardar informação privilegiada.

Entre as principais proibições e obrigações, a lei e documentos relacionados ao SISBI-POA destacam que o agente público não deve:

- Divulgar ou usar indevidamente informações privilegiadas obtidas durante o exercício de suas funções, seja para proveito próprio ou de terceiros.
- Prestar serviços ou manter relações de negócio com pessoas físicas ou jurídicas que sejam fiscalizadas ou reguladas pelo órgão ao qual o agente

está vinculado.

- Atuar, mesmo informalmente, como procurador ou intermediário de interesses privados perante o órgão ou entidade em que atua.

Estão estabelecidos na IT. Nº. 11, os procedimentos para identificar, prevenir e mitigar conflitos de interesses no âmbito do Serviço de Inspeção do Consórcio de Desenvolvimento da Região do Sertão Central Sul (SIPOA CODESSUL), bem como, do Serviço de Inspeção Municipal (SIMPOA) dos municípios consorciados e coordenados pelo CODESSUL, garantindo a integridade, a transparência e a ética no desempenho de suas atividades. Todos os colaboradores devem agir de forma a evitar situações que possam dar margem a conflitos de interesses, sejam eles reais, potenciais ou aparentes. Para tanto, os servidores devem declarar, previamente, situações que possam configurar conflitos de interesses, incluindo, mas não se limitando a:

- I. Relação comercial, financeira ou familiar com empresas fiscalizadas;
- II. Participação, direta ou indireta, em atividades econômicas do setor de produtos de origem animal;
- III. Recebimento de vantagens ou benefícios que possam comprometer a isenção do servidor;
- IV. Qualquer outra situação que comprometa a neutralidade do servidor no exercício de suas funções.

São estratégias para a para a mitigação de conflitos de interesses:

- I. Declaração de Conflito de Interesses: Todos os colaboradores deverão preencher e manter atualizada uma declaração de conflitos de interesses, informando quaisquer relações, atividades ou interesses que possam gerar um conflito com as suas responsabilidades profissionais. (Anexo I).
- II. Segregação de Funções: As funções que possam gerar conflitos de interesses serão segregadas, quando possível, de forma a garantir que a tomada de decisões seja realizada de maneira imparcial e isenta.
- III. Transparência e Divulgação: Qualquer situação que possa configurar um conflito de interesses deverá ser comunicada imediatamente ao superior hierárquico e registrada formalmente para avaliação e ação corretiva.
- IV. Treinamento Contínuo: A instituição promoverá treinamentos regulares sobre a identificação e gestão de conflitos de interesses, assegurando que todos os colaboradores compreendam as políticas e procedimentos vigentes.
- V. Revisão Periódica: Os processos e políticas de mitigação de conflitos de interesses serão revisados periodicamente para assegurar sua eficácia e adequação às necessidades da instituição.
- VI. Rodízio de cargos: Sempre que possível, realizar o rodízio de servidores que

atuam em áreas sensíveis do Serviço de Inspeção, de forma a reduzir a criação de vínculos que possam gerar conflitos.

##### 5 Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº de Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	DONA MATUTA FÁBRICA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA	17.845.450/0001-88	0001	Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos	Banha de Porco - Carne e Derivados

##### 6 Declaração

Declaro que as informações correspondem ao planejamento a ser executado pelo Serviço de Inspeção no período de execução deste Programa de Trabalho, bem como, estou ciente da necessidade de manter atualizados este documento e as informações prestadas no Cadastro do e-SISBI, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, sob risco de comprometer os procedimentos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária para integração, ampliação de escopo, revogação de desabilitação ou manutenção da conformidade ao SISBI-POA deste Serviço de Inspeção.

##### 7 Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Milhã/CE, 19 de agosto de 2025.



**José Vanier da Silva**  
Superintendente do CODESSUL e Coord. do SIPOA/CODESSUL

## **8. Anexos**

ANEXO I – CRONOGRAMA DE ATIVIDADES PARA PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS;

ANEXO II - CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS;

ANEXO III - CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA;

ANEXO IV - CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO – 2023/2024.

ANEXO V – CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISES DE ÁGUA

ANEXO VI – EXTRATO DE PUBLICAÇÃO DE EDITAL DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E ÁGUA DE ABASTECIMENTO INDUSTRIAL E GELO UTILIZADOS PELOS ESTABELECIMENTOS NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL COORDENADOS PELO







## ANEXO II

[illegible]

### ANEXO III

CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA														
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO/ COMUNIDADE	ANO 2025												
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
CAMPANHAS DE SENSIBILIZAÇÃO PARA INFORMAR AOS CONSUMIDORES SOBRE OS RISCOS ASSOCIADOS À COMPRA DE POA EM ESTABELECIMENTOS CLANDESTINOS.	TODOS OS MUNICÍPIOS DO CODESSUL							X					X	
PUBLICAÇÃO EM MÍDIAS SOCIAIS SOBRE AS VANTAGENS DE ADERIR AO SISBI	TODOS OS MUNICÍPIOS DO CODESSUL							X					X	
REUNIÃO COM REPRESENTANTES DE ASSOCIAÇÕES COMUNITÁRIAS PARA APRESENTAÇÃO DO SIM	MUNICÍPIOS COM SIM VINCULADO AO CODESSUL								X					
TREINAMENTO SOBRE A OPERACIONALIZAÇÃO DO SIM	MUNICÍPIOS COM SIM VINCULADO AO CODESSUL							X						
CAMPANHAS DE SENSIBILIZAÇÃO PARA INFORMAR AOS CONSUMIDORES SOBRE OS RISCOS ASSOCIADOS À COMPRA DE POA EM ESTABELECIMENTOS CLANDESTINOS.	TODOS OS MUNICÍPIOS DO CODESSUL							X					X	

**ANEXO IV**

## CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO – 2025

	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	SIM RESPONSÁVEL
MÊS - OUTUBRO			BANHA DE PORCO	Salmonella Escherichia coli Estafilococos Coagulase Positiva	MIC		SIM ACOPIARA
MÊS - NOVEMBRO			BANHA DE PORCO	Salmonella Escherichia coli Estafilococos Coagulase Positiva	MIC		SIM ACOPIARA
MÊS - DEZEMBRO			BANHA DE PORCO	Salmonella Escherichia coli Estafilococos Coagulase Positiva	MIC		SIM ACOPIARA

**MIC - Microbiológica**

**FQ - Fisico-Química**

## CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO – 2025

	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	SIM RESPONSÁVEL
MÊS - OUTUBRO			QUEIJO COALHO		MIC		SIM SOLONOPOLE
MÊS - NOVEMBRO			QUEIJO MUSSARELA		FQ		SIM SOLONOPOLE
MÊS - DEZEMBRO			CREME DE LEITE A GRANEL		MIC		SIM SOLONOPOLE

**MIC - Microbiológica**

**FQ - Físico-Química**





## ANEXO V

	CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANALISES DA ÁGUA
--	---

ESTABELECIMENTO	Nº SIM	RESPONSÁVEL PELA COLETA	ANO – 2025											
			JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
		SIM ACOPIARA												X
		SIM ACOPIARA										X		X

	CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANALISES DA ÁGUA
--	---

[illegible]



**Consortio de Desenvolvimento da Região do Sertão Central Sul**  
Avenida Pedro José de Oliveira, SN - Centro - CEP: 63635-000 - Milhã/CE  
CNPJ: 08.873.411/0001-01 - Tel: 88997486702 - Site: [www.codessul.ce.gov.br](http://www.codessul.ce.gov.br)

**EXTRATO DE PUBLICAÇÃO****EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO: 001/2025**

DATA DO CADASTRO	DATA DA PUBLICAÇÃO	EXERCÍCIO	TIPO
18/08/2025 15:04:04	18/08/2025 15:07:45	2025	EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO
<b>SECRETÁRIA</b> CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO DA REGIÃO DO SERTÃO CENTRAL SUL			
<b>DESCRIÇÃO</b> CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E ÁGUA DE ABASTECIMENTO INDUSTRIAL E GELO UTILIZADOS PELOS ESTABELECIMENTOS NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL COORDENADOS PELO CODESSUL.			

**ATESTADO DE PUBLICAÇÃO**

Certifico para fins de prova perante aos tribunais de controle externo que foi publicado nos seguintes endereços eletrônicos: Link do Site: [www.codessul.ce.gov.br](http://www.codessul.ce.gov.br), Link direto: [www.codessul.ce.gov.br/publicacoes.php?det=452](http://www.codessul.ce.gov.br/publicacoes.php?det=452) da Consortio de Desenvolvimento da Região do Sertão Central Sul/CE e no flanelógrafo do município, o(a) **EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO: 001/2025 - CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIOS PARA ATENDER A DEMANDA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E ÁGUA DE ABASTECIMENTO INDUSTRIAL E GELO UTILIZADOS PELOS ESTABELECIMENTOS NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL COORDENADOS PELO CODESSUL.**

Milha/Ce, 18 de Agosto de 2025

  
**JOSE VANIER DA SILVA**  
SUPERINTENDENTE

**Consortio de Desenvolvimento da Região do Sertão Central Sul**  
Avenida Pedro José de Oliveira, SN - Centro - CEP: 63635-000 - Milhã/CE  
CNPJ: 08.873.411/0001-01 - Tel: 88997486702 - Site: [www.codessul.ce.gov.br](http://www.codessul.ce.gov.br)

Link direto  
[www.codessul.ce.gov.br/publicacoes.php?det=452](http://www.codessul.ce.gov.br/publicacoes.php?det=452)

