

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA Nº 013/2025

INSTITUI, NO ÂMBITO DO CISA, A SUPERVISÃO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM E EM ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL INTEGRADOS AO CONSÓRCIO E PARA INTEGRAÇÃO AO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SISBI/POA, DEMAIS SISTEMAS DE INSPEÇÃO E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

EDER LUIS BOTH, Presidente do Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA, no uso das atribuições conferidas pelo estatuto da entidade e;

Considerando a deliberação do Conselho de Prefeitos em reunião do dia 19 de abril de 2023;

Considerando a necessidade de equalizar os procedimentos de supervisão no Serviço de Inspeção Municipal - SIM e nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal, bem como adotar rotinas no registro documental e a necessidade de garantir estes procedimentos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

Considerando o protocolo de intenções celebrado entre a União, por intermédio do Ministério da Agricultura e Pecuária e o Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA, conforme o que consta no Processo nº 21000.016731/2024-22, e do Processo nº 21000.041491/2024-02;

Torna público a presente **RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA**:

Art 1º. Fica instituída, no âmbito do CISA, a supervisão no Serviço de Inspeção Municipal - SIM e em estabelecimentos de produtos de origem animal integrados ao Consórcio e para a integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, demais Sistemas de Inspeção para todos os fins, conforme anexo I que fará parte integrante desta Resolução.

Art. 2º. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DA PRESIDÊNCIA DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL - CISA, aos 03 dias do mês de fevereiro de 2025.



EDER LUIS BOTH
Presidente

Registre-se e Publique-se



MARIA ELIZABETE BUENO ROLIM
Diretora Executiva

ANEXO I - RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA Nº 013/2025

Institui, no âmbito do CISA, a supervisão no Serviço de Inspeção Municipal - SIM e e, estabelecimentos de produtos de origem animal integrados ao Consórcio e para a integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA, demais Sistemas de Inspeção e dá outras providências.

1. DOS OBJETIVOS

1.1 Equalizar o procedimento de supervisão no Serviço de Inspeção Municipal - SIM e nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

1.2 Adotar rotinas no registro documental para que se evite a perda de controle, consequentemente evitando o surgimento de problemas.

2. DA APLICAÇÃO

2.1 Aplica-se ao Departamento de Inspeção do CISA na supervisão dos SIM e na supervisão dos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

3. DOS USUÁRIOS PRINCIPAIS

3.1 Supervisores, auxiliares administrativos e médicos veterinários responsáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, responsáveis técnicos e responsável legal do estabelecimento elaborador de produtos de origem animal.

4. DOS PROCEDIMENTOS

4.1 Estabelecer a diretriz operacional que garanta a uniformidade e a documentação necessária para a supervisão no Serviço de Inspeção Municipal e estabelecimento de produtos de origem animal vinculado ao Departamento de Inspeção do CISA.

4.2 A supervisão dos Serviços de Inspeção Municipais vinculados ao Departamento de Inspeção tem por objetivo promover a padronização e a harmonização das atividades, ações e equipes de servidores.

4.2.1 As atividades de supervisão ocorrerão prioritariamente em estabelecimentos e Serviços de Inspeção Municipal que tiverem interesse na adesão de equivalência ao SISBI-POA.

4.2.2 A supervisão será realizada por um servidor da coordenação do CISA com conhecimento técnico na área abordada e com experiência em supervisões, para poder realizá-la de forma eficaz.

4.2.3 Poderá ser solicitado o auxílio de um médico veterinário coordenador do SIM de um dos municípios integrados para aplicação dos relatórios de supervisão.

4.2.4 Nenhum dos servidores que realizar a supervisão poderá possuir vínculo com o serviço ou estabelecimento supervisionado.

4.3 Fica estabelecida a periodicidade anual para a realização da supervisão das inspeções do CISA em todos os Serviços de Inspeção dos municípios integrados ao departamento e seus estabelecimentos.

4.3.1 Anualmente, o Serviço de Inspeção passará por uma verificação da documentação para avaliar o cumprimento de cronogramas, planos de trabalho, ações dos médicos veterinários e outros aspectos que possam surgir para monitoramento. Essas supervisões serão conduzidas utilizando um “Relatório de Supervisão do SIM” (MODELO I). As não conformidades identificadas deverão ser respondidas pelo serviço oficial no prazo de 20 (vinte) dias, por meio de um “Plano de Ação do Serviço de Inspeção” (MODELO II).

4.3.2 As supervisões nos estabelecimentos serão realizadas em conjunto com o médico veterinário do SIM, utilizando como referência o “Relatório de Supervisão Em Estabelecimentos” (MODELO III). As não conformidades identificadas deverão ser respondidas pelo estabelecimento no prazo de 20 (vinte) dias, por meio de um “Plano De Ação do Estabelecimento” (MODELO IV). Além disso, serão realizadas visitas técnicas fora desse cronograma para avaliar procedimentos e acompanhar as medidas corretivas.

4.4 Casos omissos serão dirimidos pelo Departamento de Inspeção do CISA e Serviço de Inspeção Municipal responsável.

5. DO MODELO DE PLANILHAS

5.1 Fazem parte da presente Resolução os modelos de planilhas abaixo:



MODELO I RELATÓRIO DE SUPERVISÃO NO SIM
RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

PARTE 1 - IDENTIFICAÇÃO	
Nº do Relatório:	Data:
Avaliadores:	
DADOS CADASTRAIS DO SIM	
Nome:	
Endereço:	
Município:	
Telefone:	
E-mail:	
EQUIPE	
Coordenador (Médico Veterinário):	
Fiscais Médicos Veterinários:	
Auxiliares de Inspeção:	
Auxiliares Administrativos:	

LEGENDA: C = conforme; CM = conforme com melhorias; NC = não conforme; NA = não aplicável

PARTE 2 - ASPECTOS GERAIS		C	CM	NC	NA
2.1 Lei que institui o SIM - cópia física					
2.2 Decreto regulamentando a lei-cópia					
2.3 Normas internas e demais legislações					
a) Portarias do SIM					
b) Decreto do 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					
TOTAL					
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades				

PARTE 3 - CONTROLE DE DOCUMENTAÇÃO E ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA		C	CM	NC	NA
3.1 Registro do controle de entrada, tramitação interna e saída de documentos					
3.2 Pastas de arquivamento conforme manual do SIM					
3.3 Controle atualizado dos estabelecimentos registrados, cancelados e com atividades suspensas, por área, classificação e data da situação					
3.4 Processos de registro de estabelecimento 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 de recebimento de mapas estatísticos com verificação qualitativa, dos dados de produção mensal, comercialização, abate (condenações/destinações) produção					
TOTAL					
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					




TOTAL				
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 mortem - registro das atividades)					
5.5 Frequência/programação das inspeções periódicas realizadas conforme o programa de trabalho-registros					
5.6 Registro das verificações oficiais autocontrole					
TOTAL					
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades				

PARTE 6 - COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE LABORATORIAL		C	CM	NC	NA
6.1 Existem registro de controle dos resultados das análises					
6.2 Frequência/programação de coleta de água e produtos é realizada conforme descrição no programa de trabalho					
6.3 Há adoção de medidas adequadas, em conformidade com a legislação do SIM, diante dos laudos não-conformes					
TOTAL					
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades				

PARTE 7 - PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE E RASTREABILIDADE		C	CM	NC	NA
7.1 Os estabelecimentos Possuem PAC descritos					
7.2 Implantação dos PAC: monitoramento, ações preventivas/corretivas, verificação e registro dos programas pelo estabelecimento					
TOTAL					
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades				

PARTE 8 - AUTUAÇÃO E APLICAÇÃO DE PENALIDADE		C	CM	NC	NA
8.1 Processos administrativos e 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 de autuações e da aplicação de penalidades					
TOTAL					
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades				

PARTE 9 - INOCUIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		C	CM	NC	NA
9.1 Execução da inspeção ante mortem , critérios de julgamentos e destinação das carcaças					
9.2 Verificações oficiais dos programas de auto controle 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 for a do padrão					
TOTAL					
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades				

PARTE 10 - IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		C	CM	NC	NA
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 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				
TOTAL				
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades			

PARTE 11 - PREVENÇÃO, COMBATE À FRAUDE, EDUCAÇÃO SANITÁRIA E COMBATE À ATIVIDADES CLANDESTINAS				
	C	CM	NC	NA
11.1 Controles relativos a qualidade e composição dos produtos com vistas a prevenção de fraudes – existe registro, frequência descrita no programa é cumprida				
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				
TOTAL				
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades			

PARTE 12 - AÇÕES DE CONTROLE AMBIENTAL				
	C	CM	NC	NA
12.1 Regularidade ambiental dos estabelecimentos				
12.2 Autorização para construção, instalação e operação dos estabelecimentos nos órgãos competentes				
TOTAL				
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades			

PARTE 13 - PARECER	
() Necessita apresentar plano de ação para a adequação 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
NOME	CARGO
NOME	CARGO

PARTE 15 - AUTORIDADE E TÉCNICOS DO SIM AVALIADO PRESENTES		
NOME	CARGO	LOTAÇÃO
NOME	CARGO	LOTAÇÃO
NOME	CARGO	LOTAÇÃO




MOEDLO II PLANO DE AÇÃO DO SIM

LOGO DO MUNICÍPIO	MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXX – RS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
----------------------	---

I - IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Nome do Serviço:		Município sede:	
Número do Relatório de Supervisão:		CNPJ:	

II - DECLARAÇÃO

O Serviço de Inspeção acima identificado, nesta data representado pelos abaixo identificados, apresenta o Plano de Ação, a seguir descrito, e se compromete a adotar todas as ações previstas, nos prazos estipulados, para correção das não-conformidades e melhorias apontadas nas avaliações realizadas.	
Local e data do documento:	
Assinatura e identificação do Gestor Municipal (Secretário Municipal ou Prefeito):	
Assinatura e identificação do coordenador do Serviço de Inspeção:	

III - PLANO DE AÇÃO DA SUPERVISÃO DO SIM - Período da Supervisão / / a / / .

Item	Descrição das não conformidades/ oportunidades de melhorias	Descrição detalhada das medidas corretivas	Data de início	Data de conclusão	Setor responsável pela execução.	Responsável pelo acompanhamento do cumprimento	Data e resultado da verificação (Atendido, não atendido, no prazo)



MODELO III RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTOS
RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO
A - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Registro no SIM nº:
Nome comercial / fantasia:
CNPJ / CPF:
Endereço:
Bairro:
Município:
Telefone:
E-mail:

LEGENDA: C = conforme; NC = não conforme; NA = não aplicável

B - DADOS DA SUPERVISÃO

Fiscal (Médico Veterinário) responsável pelo estabelecimento:
Fiscais (Médico Veterinário) responsável pela supervisão:
Data início:
Data encerramento:

C - AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO - in loco (127 itens totais)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES (64 itens)

1.1 ÁREA EXTERNA	C	NC	NA
1.1.1 Área externa distante de fontes produtoras de mau cheiro, livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e animais no pátio, de acúmulo de lixo nas imediações.			
1.1.2 Vias de acesso livres de formação de poeira e empoçamentos, adequadas para a circulação de veículos transportadores.			
1.1.3 Área delimitada de modo que não permita a entrada de pessoas não autorizadas e animais.			
1.1.4 Acesso independente, não comum a outros usos (habitação).			
1.2 ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C	NC	NA
1.2.1 Sistema de abastecimento ligado a rede pública.			
1.2.2 Sistema de captação própria, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.2.3 Cloração da água realizada com dosador de cloro, corretamente instalado e garantido o tempo mínimo de contato com a água (20 min).			
1.2.4 Reservatório de água acessível, com volume, pressão e temperatura adequados, dotados de tampa em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.2.5 Provedimento de água quente ou vapor para desenvolvimentos das operações e higienização das dependências, equipamentos e utensílios, garantindo que esta chegue aos pontos de utilização com temperatura não inferior a 85° (oitenta e cinco graus centígrados).			
1.2.6 Existência de responsável pela higienização do reservatório de água.			
1.2.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações.			
1.2.8 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise de potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.3 ÁGUAS RESIDUAIS E MANEJO DE RESÍDUOS	C	NC	NA
1.3.1 Sistema de coletas de águas residuais com dispositivos que evitam o refluxo de mau cheiro e acesso de pragas, com retenção de resíduos.			
1.3.2 Sistema de coleta possui capacidade para receber o volume de água produzido, tempo de vazão suficiente para águas servidas.			
1.3.3 Na área de produção as águas residuais são removidas com auxílio de rodos.			
1.3.4 Recipientes para coletas de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente, uso de sacos de lixo apropriados, quando necessário, recipientes tampados com acionamento manual.			
1.3.5 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.3.6 Existência de áreas adequadas para a estocagem dos resíduos.			
1.3.7 Sistema adequado para tratamento de resíduos e efluentes, compatível com a solução escolhida para a destinação final, aprovada pelo órgão competente.			
1.4 ESGOTAMENTO SANITÁRIO	C	NC	NA
1.4.1 As redes de esgoto sanitárias e industriais são independentes e exclusivas para o estabelecimento.			
1.4.2 Esgoto conectado a rede pública ou com adequado tratamento de resíduos aprovado.			

1.5 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	NC	NA
1.5.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidencia de sua presença, como fezes, ninhos e outros.			
1.5.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.5.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço.			
1.5.4 Controle ou programa eficaz e contínuo.			
1.6 PISOS	C	NC	NA
1.6.1 Impermeáveis, antiderrapantes, construído em material resistente, de fácil limpeza e desinfecção, resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis.			
1.6.2 Contam com declividade suficiente para escoamento das águas servidas.			
1.6.3 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachadura, trincas, buracos, etc.).			
1.6.4 Canaletas ou ralos gralhados, em local adequado de forma a facilitar o escoamento, com dispositivos acoplados de forma a proteger a entrada de vetores e refluxos de mau cheiro.			
1.7 PAREDES	C	NC	NA
1.7.1 Revestidas com material impermeável, resistente, não descamável, de cores claras, na altura adequada para a realização das operações, que permita fácil higienização e desinfecção.			
1.7.2 Impermeabilização com cerâmica, com rejunte de cor clara.			
1.7.3 Cantos formados pelas paredes entre si, são arredondados ou angulados, de modo que facilitem a higienização e não favoreçam o acúmulo de sujidades.			
1.7.4 Paredes construídas sem a utilização de elementos do tipo vazados ou cobogó.			
1.8 TETO	C	NC	NA
1.8.1 Pé direito com altura suficiente para a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.			
1.8.2 Constituídos em material impermeável, liso, de cor clara, resistente a umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização.			
1.8.3 Há forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem manipulação de produtos comestíveis.			
1.8.4 Em adequado estado de conservação.			
1.9 ABERTURAS	C	NC	NA
1.9.1 Aberturas para área externa possuem telas milimétricas à prova de insetos, ou outro método equivalente.			
1.9.2 Portas com comunicação para área externa possuem dispositivos de fechamento automático.			
1.9.3 Portas e janelas, constituídas de materiais metálicos, de fácil abertura, de fácil higienização, ajustadas aos batentes sem falhas de revestimento.			
1.9.4 Portas possuem altura e largura necessárias para o trânsito de matérias-primas e produtos.			
1.10 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO	C	NC	NA
1.10.1 Iluminação natural ou artificial adequadas a atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.10.2 Iluminação artificial é feita por meio de luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou quedas sobre produtos, ou por meio de lâmpadas de led.			
1.10.3 Instalação de exaustores ou sistema para climatização ambiente ou ventilação natural suficiente, capazes de garantir o controle térmico, ambiente livre de condensação de vapores, fumaça, gases e outras possíveis contaminações.			
1.10.4 Existência de registros periódicos dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização.			
1.10.5 Captação e direção da corrente de ar não geram contra fluxo.			
1.11 VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS	C	NC	NA
1.11.1 Acesso independente de qualquer outra dependência da indústria.			
1.11.2 Dimensões e instalações compatíveis com o número de trabalhadores.			
1.11.3 Área de vestiário para troca e guarda de roupas são separadas fisicamente da área de privadas e mictórios.			
1.11.4 Providos de duchas com água morna, bancos, armários para guarda individual de pertences, sem o uso de madeira para confecção destes.			
1.11.5 Os armários para a guarda individual de pertences permitem a separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.			
1.11.6 Sanitários de assentos ou mictórios			
1.11.7 Instalações servidas de lavatórios de mãos com torneira acionada a pedal ou outro meio que não utilize as mãos para abertura da torneira, providos de sabão líquido, toalha descartáveis ou dispositivos automáticos para secagem das mãos, lixeira com acionamento não manual.			
1.11.8 Iluminação e ventilação adequados.			
1.11.9 Para vestiários e sanitários que não são contíguos ao estabelecimento, o acesso é pavimentado e coberto.			
1.11.10 Vestiários e sanitários independentes, de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			



1.11.11 Apresentam-se organizados, em adequado estado de conservação, sem acúmulo de materiais estranhos ao meio, sem presença de utensílios de uso exclusivo para a área de produção (facas, chairas, etc.).			
1.11.12 Instalações sanitárias para visitantes instaladas totalmente independentes da área de produção e mantidos higienizados.			
1.12 ALMOXARIFADOS E DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS	C	NC	NA
1.12.1 Local de armazenamento de produtos químicos utilizados para limpeza e desinfecção das dependências, estão em local chaveado (caixas, armários, sala) e com identificação.			
1.12.2 Todos os produtos estão identificados e possuem ficha técnica.			
1.12.3 O almoxarifado possui acesso independente das demais seções da empresa, com comunicação por óculo para a passagem de materiais, com ventilação adequada.			
1.13 LAYOUT	C	NC	NA
1.13.1 Adequado ao processo produtivo, número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição, número de funcionários.			
1.13.2 Área para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens destinadas a área de produção, armazenamento e expedição do produto final.			
1.13.3 Seção de embalagem secundária anexa a sala de processamentos.			
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS (21 itens)			
2.1 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES	C	NC	NA
2.1.1 Existência de lavatórios de mãos em todas as áreas onde são manipulados produtos comestíveis ou não, providos com água corrente, torneiras com acionamento não manual, sabão líquido e inodoro, distribuídos em posições adequadas em relação ao fluxo de produção, em número suficiente.			
2.1.2 Higienizadores possuem água circulante ou outro meio de renovação constante da mesma, com temperatura igual ou superior a 85°C.			
2.1.3 Lavatórios de mãos e higienizadores são de aço inoxidável.			
2.1.4 Nas seções onde se faz necessário, os lavatórios de mãos possuem toalhas de papel descartáveis ou dispositivos para secagem automática das mãos, e coletor de papel sem acionamento manual.			
2.2 EQUIPAMENTOS	C	NC	NA
2.2.1 Material de construção dos equipamentos são adequados para a finalidade (preferência por aço inox ou outro metal resistente a corrosão).			
2.2.2 Superfícies lisas, que não permitem o acúmulo de resíduos, de fácil higienização, resistentes a impactos e em bom estado de conservação.			
2.2.3 Instalação e distribuição dos equipamentos permite fácil acesso para higienização das estruturas.			
2.2.4 Em número, desenhos e capacidade condizentes com as atividades desenvolvidas.			
2.3 MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes...)	C	NC	NA
2.3.1 Material apropriado, preferencialmente aço inoxidável, resistente, impermeáveis, em adequado estado de conservação, com superfícies integras, lisas e com cantos angulados, que não permitam o acúmulo de resíduos.			
2.3.2 Não há presença de madeiras, mesmo na constituição interna dos móveis.			
2.4 UTENSÍLIOS	C	NC	NA
2.4.1 Material adequado de superfície lisa, sem proeminências, não poroso, que permita adequada higienização.			
2.4.2 Não há presença de madeira na constituição de qualquer utensílio.			
2.4.3 A guarda de utensílios é feito em local fechado, como armários na sala de produção ou em sala específica para estes.			
2.4.4 Estão disponíveis em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.5 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS	C	NC	NA
2.5.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.5.2 Frequência de higienização adequada.			
2.5.3 Produtos de higienização regularizados pelo ministério da saúde.			
2.5.4 Produtos utilizados de forma e diluição adequados.			
2.5.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários a realização das operações.			
2.5.6 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários a realização das operações em bom estado de conservação e número suficiente.			
2.5.7 Adequada higienização.			
3. MANIPULADORES (11 itens)			
3.1 UNIFORMES E ASSEIO PESSOAL	C	NC	NA
3.1.1 Utilização de uniformes em cores claras, em bom estado de conservação, adequados a atividade e exclusivo da área de produção de alimentos.			
3.1.2 Pessoal que exerce atividades não relacionadas a produtos comestíveis, uniformes coloridos.			
3.1.3 Protetores impermeáveis de roupas, confeccionados em plástico transparente ou branco.			
3.1.4 Uso completo de uniforme, touca, calça, jaleco, botas, avental impermeável, conforme a atividade industrial desenvolvida.			
3.1.5 Asseio pessoal, boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos,			



manipuladores barbeados, uso de toucas com contenção total dos cabelos.			
3.2 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES	C	NC	NA
3.2.1 Existência de programas de capacitação adequado e contínuo relacionado a boas práticas de fabricação com registros.			
3.2.2 Cartazes de orientação sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos higiênicos, fixados em local estratégico.			
3.2.3 Existência de verificação pelo responsável do controle de qualidade do asseio pessoal na entrada dos manipuladores na área de produção.			
3.2.4 Existência de treinamento e orientação dos colaboradores quando iniciam as atividades relacionadas a manipulação de alimentos, com registro.			
3.3 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE	C	NC	NA
3.3.1 Existência de registro dos atestados de saúde ocupacional, e atestado com comprovação de aptidão à manipulação.			
3.3.2 Exames são feitos de forma periódica, conforme legislação vigente.			
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO (31 itens)			
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	C	NC	NA
4.1.1 Operações de recepção de matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção, há registro de controle.			
4.1.3 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.4 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle de qualidade são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.5 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem a legislação vigente.			
4.1.6 Armazenamento em local adequado e organizado, sobre estrados distantes do piso e ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto, de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.7 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeitada a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.8 Acondicionamento, organização e higiene adequadas as embalagens a serem utilizadas.			
4.1.9 Câmara de resfriamento, câmara de congelamento, freezer. Rede de frio em geral, adequadas ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO	C	NC	NA
4.2.1 Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de prepare por barreira física ou técnica.			
4.2.2 Controle da circulação, conforme o fluxo de produção, e acesso pessoal.			
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao processamento.			
4.2.4 Fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamento (contaminação cruzada, contra fluxo).			
4.3 CÂMARAS DE RESFRIAMENTO	C	NC	NA
4.3.1 Constituídas de paredes lisas, de fácil higienização, com portas metálicas e outro matéria adequado, com dimensões suficientes para atender a demanda de fluxo e produção. Com iluminação e ventilação adequadas e sem a presença de ralos ou canaletas no seu interior.			
4.3.2 Existem câmaras separadas para cada etapa do processo de fabricação, caso não sejam separadas, são tomados os devidos cuidados para evitar contaminação cruzada.			
4.3.3 Presença de equipamentos para controle de temperatura visíveis e de fácil acesso.			
4.4 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO	C	NC	NA
4.4.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível, de acordo com a legislação e conforme aprovado pelo SIM.			
4.4.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.4.3 Ausência de material estranho, estragado, tóxico, ou que comprometam a identidade, qualidade, e inocuidade do produto.			
4.4.4 Armazenamento em local com condições higiênico-sanitárias e temperaturas adequadas.			
4.4.5 Câmaras de resfriamento, câmaras de congelamento, freezers, rede de frio em geral, adequadas ao volume e aos diferentes tipos de produtos.			
4.4.6 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado, devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.4.7 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
4.5 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL	C	NC	NA
4.5.1 Existência de equipamentos e materiais necessários para a análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
4.5.2 Acompanhamento.			
4.6 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL	C	NC	NA
4.6.1 Produto expedido e transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.6.2 Veículo limpo e em bom estado de conservação e condições higiênico-sanitárias adequadas para o			



transporte.			
4.6.3 Área de expedição de produtos projetada com cobertura e prolongamento suficiente para a proteção das operações realizadas, com as portas com dimensionamento suficiente para o carregamento adequado do produto final.			
4.6.4 Transporte mantém a identidade e qualidade do produto.			
4.6.5 Veículo exclusivo para o transporte de alimento, não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.6.6 Presença de equipamentos para controle de temperatura, quando o produto necessita de condições especiais de conservação.			

D - AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO - DOCUMENTAL (27 itens)			
5. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (3 itens)			
5.1 Descrição dos processos no Manual BPF é condizente com a operação realizada in loco no processo de fabricação.	C	NC	NA
5.2 Operações executadas estão de acordo com o manual de BPF.			
5.3 Ações preventivas e corretivas são executadas conforme o descrito no manual, com registro de data, hora e ação tomada.			
6. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (24 itens)			
PAC	C	NC	NA
01 Manutenção (iluminação, águas residuais e calibração).			
02 Água de abastecimento.			
03 Controle integrado de pragas.			
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional.		
	Registros de implementação de ação corretiva conforme programa escrito.		
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva.		
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva.		
	Registros de verificação e ação corretiva		
	Identificação do responsável, data e assinatura no programa escrito e em todos os seus registros.		
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários.		
06	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem.		
07	Controle de temperaturas.		
08	Rastreabilidade e recolhimento.		
09	Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo		
10	Procedimentos sanitários operacionais (PSO).		
11	Treinamento dos Funcionários		
12	Testes Microbiológicos e Físico-químicos (Análises laboratoriais).		
13	Controle de formulação de produtos e combate a fraude.		
14	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) e Bem-estar animal.		
15	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.		
	Registro de monitoramento e ações corretivas.		
	Registro de verificações e ações corretivas.		
	Registro de validação do programa escrito.		
	Identificação do responsável, data e assinatura no programa escrito e em todos seus registros.		
DESCRIÇÃO DAS OPORTUNIDADES DE MELHORIAS OU NÃO CONFORMIDADES			

E - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (153 itens totais no relatório)
Itens ditos como conformes =
Itens ditos como Não-conformes =
Itens ditos como Não-aplicáveis =
Cálculo de itens utilizados para classificação do estabelecimento:
Itens totais - Itens NA: 154 - XXX = XXX Itens Utilizados
Classificação de estabelecimento = n° de itens conforme X 100/n° de itens utilizados = XXXX%
Percentual de Conformidade = XXX%

F - PARECER
() 85 a 100% de atendimento dos itens - PARECER FAVORÁVEL.
() 75 a 84,99% de atendimento dos itens - PARECER FAVORÁVEL COM RESTRIÇÕES
() 0 a 74,99% de atendimento dos itens - PARECER NÃO FAVORÁVEL
O estabelecimento ficou na mesma classificação em relação a vistoria anterior () SIM () NÃO

Houve itens avaliados de forma diferente entre o relatório aplicado pelo SIM e pelo CISA () SIM () NÃO

G - ANÁLISE DOCUMENTAL DO SERVIÇO OFICIAL

1. A frequência de vistorias foi respeitada e suficiente.	() SIM () Não
2. Houve registro de todo o procedimento de vistoria oficial - relatório de verificação dos programas de autocontrole, respostas com Plano de Ação.	() SIM () Não
3. Os registros estão completos e condizentes com o encontrado na vistoria de supervisão.	() SIM () Não
4. Os prazos para entrega de documentos da empresa do procedimentos de vistoria oficial, foram cumpridos.	() SIM () Não
5. Os prazos para entrega de documentos do fiscal do procedimentos de vistoria oficial, foram cumpridos.	() SIM () Não
6. Foram tomadas as ações fiscais necessárias nos casos de não cumprimento (auto de infração, medida cautelar, entre outros).	() SIM () Não
7. Houve resposta efetiva no estabelecimento às ações fiscais tomadas.	() SIM () Não
8. A frequência de coletas oficiais para análises laboratoriais foi respeitada.	() SIM () Não
9. O cronograma anual de coletas oficiais para análises laboratoriais foi respeitada.	() SIM () Não
10. Houve registro de todo o procedimento de coleta oficial.	() SIM () Não
11. Os prazos estabelecidos para entrega de documentos da empresa no cumprimento dos procedimentos de análises laboratoriais foram cumpridos.	() SIM () Não
12. Os prazos estabelecidos para entrega de documentos do fiscal no cumprimento dos procedimentos de análises laboratoriais foram cumpridos.	() SIM () Não
13. Foram tomadas as ações fiscais necessárias nos casos de não conformidades nas análises laboratoriais (auto de infração, medida cautelar, entre outros).	() SIM () Não

OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES

H - DISPOSIÇÃO FINAL

A verificação e avaliação da execução e dos registros implementados pelo Estabelecimento, em relação aos requisitos do Departamento de Inspeção Sanitária do CISA atende as condições para a equivalência ao SISBI-POA, indicam que:

() Necessita apresentar plano de ação para as adequações das não conformidades e implementação de melhorias.

() Executa as ações conforme os requisitos do SISBI-POA, havendo oportunidades de melhorias para as quais deve apresentar plano de ação.

() Executa todas as ações conforme os requisitos do SISBI-POA.

ENTREGA OBRIGATÓRIA:

O estabelecimento tem o **Prazo de 20 (vinte) DIAS ÚTEIS** para entregar por escrito ao serviço oficial o **Plano de Ação**, descrevendo as medidas corretivas adotadas para cada um dos itens supracitados como NC neste relatório.

O estabelecimento poderá solicitar nova avaliação após decorridos **120 dias** da aplicação do último relatório.

I - AUTENTICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA SUPERVISÃO

Carimbo e Assinatura

J - AUTENTICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Carimbo e Assinatura

K - AUTENTICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

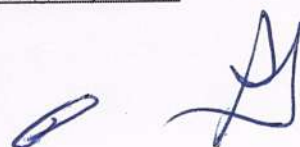
NOME:

CPF:

RECEBI CÓPIA DESTE RELATÓRIO EM:

_____/_____/_____

Carimbo e Assinatura



MODELO IV PLANO DE AÇÃO DO ESTABELECIMENTO
PLANO DE AÇÃO ESTABELECIMENTO
I - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Nome / Razão Social		Registro no SIM nº	
CNPJ:		Nº de páginas	
Número do Plano de Ação		Documento de Referência	

II - DECLARAÇÃO

Declaro estar ciente da obrigatoriedade de cumprimento dos itens constantes neste Plano de Ação, devendo sanar as não conformidades dentro do prazo por mim estipulado, sabendo das responsabilidades a mim imputadas caso não o faça.

Assinatura e carimbo do responsável legal

Data de entrega do plano de ação

Data de encerramento do plano de ação

Assinatura e carimbo do fiscal responsável

III - PLANO DE AÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Não conformidade	Descrição da ação corretiva adotada para as NC	Descrição das medidas preventivas / paliativas	Data para execução (dia/mês/ano)	PARA USO SIM		
				Ação Corretiva (parecer)	Ação efetiva	Assinatura e data da verificação
				() Deferido () Indeferido Ofício: _____	() Deferido () Indeferido Ofício: _____	____/____/____ Ass.: _____
				() Deferido () Indeferido Ofício: _____	() Deferido () Indeferido Ofício: _____	____/____/____ Ass.: _____