

**RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA Nº 009/2025**

**INSTITUI, NO ÂMBITO DO CISA, OS PROCEDIMENTOS DE RASTREABILIDADE DO PROCESSO PRODUTIVO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM INTEGRADOS AO CONSÓRCIO E PARA INTEGRAÇÃO AO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SISBI/POA, DEMAIS SISTEMAS DE INSPEÇÃO E DÁ 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 realizar rastreabilidade do processo produtivo dos produtos, desde a obtenção da matéria-prima e recebimento no estabelecimento até a comercialização, e a necessidade de estabelecer procedimento operacional padrão que possibilite garantir esta rastreabilidade pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

**Considerando** a necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no disposto no Decreto Federal nº 5.741 de 30 de março de 2006 , que estabelece o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA;

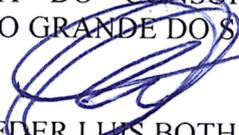
**Considerando** o protocolo de intenções celebrado entre a União, por intermédio do Ministério da Agricultura e Pecuária e o Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA, conforme o que consta no Processo nº 21000.016731/2024-22, e do Processo nº 21000.041491/2024-02;

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

**Art 1º.** Fica instituída, no âmbito do CISA, os procedimentos de rastreabilidade do processo produtivo dos produtos de origem animal nos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipal – SIM integrados ao Consórcio para a integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, demias 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, revogando a Resolução nº 14/2023 e 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 009/2025

Institui, no âmbito do CISA, os procedimentos de rastreabilidade do processo produtivo dos produtos de origem animal nos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipal - SIM integrados ao Consórcio e para integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, demais Sistemas de Inspeção e dá outras providências.

### 1. DOS DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

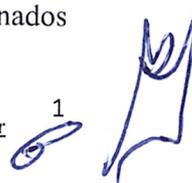
- 1.1 Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 – RIISPOA e alterações.
- 1.2 Decreto Federal nº 10.468 de 18 de agosto de 2020.
- 1.3 Instrução de Trabalho nº 04 - Rastreabilidade e Recolhimento Produtos de Origem Animal - CONSAD - EXTREMO OESTE.
- 1.4 Instrução Normativa nº 04, de 16 de setembro de 2024 do CONSISA.

### 2. DO OBJETIVO

- 2.1 Acompanhar um produto, desde a sua produção até a chegada ao consumidor, é o principal objetivo da rastreabilidade dos alimentos.
- 2.2 O estabelecimento deve possuir capacidade de rastrear todo o processo produtivo dos produtos produzidos e registrados, desde a aquisição das matérias-primas até a comercialização do produto acabado e o seu recolhimento caso seja necessário.
- 2.3 Cabe ao SIM realizar nos estabelecimentos a verificação oficial da rastreabilidade através da implantação por eles de procedimentos operacionais padrões que possibilitem tal rastreamento de qualquer produto produzido.

### 3. DA DEFINIÇÃO

- 3.1 Segundo a RDC nº 24, de 08 de junho de 2015 **rastreabilidade** é o conjunto de procedimentos que permite detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto ao longo das etapas da cadeia produtiva, mediante dados e registros de informações. E o **recolhimento** é a ação a ser adotada pela empresa interessada e demais empresas da cadeia produtiva, que visa à imediata e eficiente retirada de lote (s) de produto (s) do mercado de consumo.
- 3.2 Pelo Regulamento nº178/2002, da Comunidade Europeia, a **rastreabilidade** pode ser entendida como: "a capacidade de detectar a origem e de seguir o rastro de um gênero alimentício, de um alimento para animais, de um animal ou de uma substância, destinados



a ser incorporados em alimentos para animais, ou com probabilidade de o ser, ao longo de toda fase de produção, transformação e distribuição".

**3.3** Todos estes conceitos nos mostram de um modo mais simples que, rastrear é manter os registros necessários para identificar e informar os dados relativos à produção, à origem e o destino de um produto.

#### **4. DA APLICAÇÃO**

**4.1** Aplica-se a todos os estabelecimentos registrados no SIM.

**4.2** O SIM fará a verificação das planilhas de rastreabilidade do estabelecimento *in loco* (recebimento, produção e expedição) através do acompanhamento dos processos e das simulações de rastreabilidade (teste progressivo e regressivo). A verificação coesa da rastreabilidade permitirá a execução de um recolhimento afinado.

#### **5. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**5.1** Estabelecer os procedimentos operacionais padrão que possibilite ao SIM, vinculado ao Departamento de Inspeção Sanitária do CISA, realizar a verificação da rastreabilidade do processo produtivo dos produtos, desde a obtenção da matéria-prima e recebimento no estabelecimento até a comercialização, incluindo o transporte e o recolhimento através dos mapas estatísticos.

**5.2** O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos seus produtos. A rastreabilidade deve garantir o fornecimento das informações a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto final elaborado.

#### **6. DO FORNECIMENTO DOS MAPAS ESTATÍSTICOS PELO ESTABELECIMENTO**

**6.1** O estabelecimento deve fornecer os dados de recebimento de matéria-prima, produção, expedição e condenação, alimentando o sistema SIM-CISA **até o 10º (décimo) dia útil de cada mês** subsequente ao transcorrido.

**6.2** É obrigatório o fornecimento de todos os mapas estatísticos dispostos nesta Resolução.

**6.3** Os dados estatísticos devem ser fornecidos através dos modelos de formulários: Mapa de Recebimento de Matéria-Prima (MODELO I), Mapa de Produção Mensal (MODELO II), Mapa de Expedição dos Produtos (MODELO III) e Mapa de Condenação de Produtos e Matéria-Prima (MODELO IV).

**6.4** Informações referentes às condenações em estabelecimentos de inspeção periódica e estabelecimentos de inspeção permanente, quando não ocorrer registro de condenações, devem ser declarados como 0 (zero).

**6.5** É importante salientar que as informações prestadas pelo estabelecimento no sistema SIM-CISA não substituem os registros de monitoramento, e estes não devem se limitar às informações constantes nos formulários.

## **7. DA VERIFICAÇÃO QUALITATIVA DOS MAPAS ESTATÍSTICOS**

**7.1** Após a alimentação de dados no sistema pelo estabelecimento o fiscal do SIM deve avaliar as informações prestadas e verificar:

**I** - Se o estabelecimento está trabalhando de forma compatível com a capacidade de produção e armazenamento aprovada.

**II** - Se o estabelecimento está produzindo produtos em acordo com o autorizado e compatíveis com a estrutura aprovada no registro.

**III** - Se as matérias-primas adquiridas pelos estabelecimentos aderidos ao SISBI-POA são obrigatoriamente provenientes de outras unidades com registro do SISBI-POA ou SIF.

**IV** - Se os estabelecimentos com registro apenas no SIM adquirem as matérias-primas de estabelecimentos registrados com SIM, SIE, SIF.

**V** - Se há compatibilidade entre os volumes informados de recebimento, produção e expedição.

**VI** - Se o estabelecimento realiza o controle das condenações e destinações industriais.

**VII** - Se as condenação e destinações industriais são compatíveis com a legislação vigente.

## **8. DA VERIFICAÇÃO OFICIAL DA RASTREABILIDADE**

**8.1** O fiscal do SIM deve realizar o procedimento de verificação oficial da rastreabilidade através do preenchimento da planilha de inspeção e fiscalização dos Programas de Autocontrole - PAC (MODELO V), avaliando as informações prestadas pelos estabelecimentos nos informes mensais dos mapas estatísticos, escolhendo um período para avaliação. Nessa mesma verificação deve ser registrado o teste de rastreabilidade progressiva e/ou regressiva.

**8.2** O teste de rastreabilidade deve ser realizado pelo fiscal do SIM, o mesmo deve selecionar ao menos um lote de produto produzido e proceder ao rastreamento do mesmo, levando em consideração as particularidades de cada estabelecimento.

**8.3** Deve ser verificado todas as etapas avaliando a proporção entre a quantidade de matéria-prima recebida, produção e expedição através da verificação das planilhas anexadas pelo estabelecimento nos formulários correspondentes.

**8.4** No teste de rastreabilidade, o fiscal do SIM deve verificar:

**I** - Se os procedimentos implantados permitem rastrear o recebimento de matéria-prima, ingredientes e aditivos, além do processo de produção e expedição dos produtos.

**II** - Se os estabelecimentos possuem registros de controle de entradas e uso dos ingredientes.

**III** - Se durante a verificação da rastreabilidade é possível fazer os testes de rastreabilidade progressiva e regressiva.

**IV** - Se os registros permitem uma rápida e efetiva recolha dos produtos.

## **9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

**9.1** Os casos omissos serão dirimidos pelo Departamento de Inspeção Sanitária do CISA e o Serviço de Inspeção Municipal responsável.

**9.2** Os procedimentos que trata essa Resolução serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

## **10. DOS MODELO DE PLANILHAS**

**10.1** Fazem parte da presente Resolução os modelos de planilhas abaixo:





**MODELO III MAPA DE EXPEDIÇÃO DE PRODUTOS**

LOGO DO ESTABELECIMENTO	NOME DO ESTABELECIMENTO
-------------------------	-------------------------

**MAPA DE EXPEDIÇÃO DE PRODUTOS**

Nome / Razão Social:	Nº SIM:
Mês/ano de competência:	CPF/CNPJ:

DATA	PRODUTO	QNT	LOTE	DESTINATÁRIO		
				RAZÃO SOCIAL	MUNICÍPIO	UF

_____ Assinatura do Responsável pela Empresa e Carimbo	_____ Visto do Veterinário da Inspeção e Carimbo
--	---

CIDADE: XXXXXXXXXXX - RUA: XXXXXXXXXXX, Nº XXX - FONE: (XX) XXXX-XXXX - CEP 98000-000
---

**MODELO IV MAPA DE CONDENAÇÃO DE PRODUTOS**

LOGO DO ESTABELECIMENTO	NOME DO ESTABELECIMENTO
-------------------------	-------------------------

**MAPA DE CONDENAÇÃO DE PRODUTOS**

Nome / Razão Social:	Nº SIM:
Mês/ano de competência:	CPF/CNPJ:

IDENTIFICAÇÃO / PRODUTO	QTIDADE	DATA	MOTIVO DA CONDENA	DESTINAÇÃO

_____ Assinatura do Responsável pela Empresa e Carimbo	_____ Visto do Veterinário da Inspeção e Carimbo
--	---

CIDADE: XXXXXXXXXXXX - RUA: XXXXXXXXXXXX, Nº XXX - FONE: (XX) XXXX-XXXX - CEP 98000-000

**MODELO V PLANILHA DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

PLANILHA DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO					
<b>ESTABELECIMENTO</b>	Abatedouro do Mato	<b>SIM</b>	000	<b>Data</b>	00/00/0000
<b>SEÇÕES VERIFICADAS</b>	Seção de abate, seção de miúdos, seção de desossa, anexos.			<b>Hora</b>	08h10min

Frequência: Diária **Legenda:** X - Verificado, C - Conforme, NC - Não Conforme, NA - Não Aplicável e "-" / NO - Não Observado

POP VERIFICADO	VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE			VERIFICAÇÃO IN LOCO	VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL
X	<b>01 - Manutenção das Instalações e Equipamentos</b> Paredes da seção de abate / equipamentos da seção de miúdos			NC 1	NO
X	<b>02 - Água de Abastecimento</b> Pia da sangria - cloro residual livre: 0,74 ppm / pH: 6,9			C	NC 7
X	<b>03 - Ventilação</b> Teto da seção de abate e da desossa			NC 3	C
X	<b>04 - Iluminação</b> Profetores das luminárias da seção de abate			C	C
X	<b>05 - Águas Residuais</b> Piso da seção de abate			4	C
X	<b>06 - Controle Integrado de Pragas</b> Anexos			6	C
	<b>07 - Limpeza e Sanitização - PPHO</b> -	<b>Hora da Liberação</b>	-	NO	NO
X	<b>08 - Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários</b> Colaboradores da seção de miúdos			5	5
X	<b>09 - Treinamento dos Funcionários</b> Ata de treinamento			NO	C
X	<b>10 - Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO</b> Procedimento de troca de facas na seção de abate			C	NO
X	<b>11 - Controle de Matéria-Prima, Ingredientes, Material de Embalagens e Rastreabilidade</b> Anexo - depósito de embalagens primárias e etiquetas			C	NO
X	<b>12 - Controle de Temperaturas</b> Seção de desossa			2	C
X	<b>13 - Calibração e Aferição dos Instrumentos de Controle do Processo</b> Etiquetas de calibração dos termômetros móveis			C	C
X	<b>14 - Testes Microbiológicos e Físico-Químicos</b> Análises de autocontrole do mês anterior			NO	C
	<b>15 - Controle de Formulação dos Produtos / Controle de Fraudes</b> -			NO	NO
X	<b>16 - Abate Humanitário / Bem Estar Animal</b> Sinais de boa Insensibilização / Tempo insensibilização e sangria			C	C
	<b>17 - Recolhimento de Produtos</b> -			NO	NO
X	<b>18 - APPCC</b> PCC 1B			C	C

ITEM REALIZADO	DEMAIS ATIVIDADES DE FISCALIZAÇÃO
X	Coleta oficial água + produto
X	Verificação de laudos de análises oficiais
	Acompanhamento de produção para liberação de produtos
	Entrega / Recebimento de documentos
	Análise de rotulagem - Inspeção Local
	Acompanhamento de Supervisão
	Outros: treinamento dos auxiliares (teórico e prático)

NC N°	HORA	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO HORA
1	09h20	Piso irregular na seção de miúdos, com formação de poças Emitido RNC 001/20.	-
2	09h30	Temperatura acima de 16°C. Peças abaixo de 7°C. Retorno das peças à câmara fria. Seção interditada até atingir <16°C. 13°C - Liberada a retomada das atividades.	C - 09h50min
3	10h02	Condensação no teto da área suja da seção de abate. Exaustor desligado. Abate interrompido. Abate liberado após a secagem do teto e acionamento do exaustor.	C - 10h09min
4	10h42	Excesso de resíduos no piso na área suja da seção de abate. Solicitada a retirada dos resíduos.	C - 10h44min
5	10h51	Observado colaborador com barba no interior da indústria, sem apontamento na planilha do Controle de Qualidade - CQ. Emitido RNC 001/21. Colaborador retirado da seção.	C - 10h52min
6	11h34	Tela rasgada na janela do vestiário masculino. Emitido RNC 001/21.	-
7	11h55	CQ não está cumprindo a frequência de monitoramento do teor de cloro, conforme determinado no POP Água de Abastecimento. Orientação ao CQ. Realizou imediatamente a medição do teor de cloro.	C - 11h56min

<b>OBSERVAÇÕES</b>	Arquivamento das análises oficiais do mês corrente no SIM.
--------------------	--

<b>MÉDICO VETERINÁRIO</b> (Assinatura e Carimbo)	_____ Fulano de Tal SIM - Fiscal Municipal Agropecuário CRMV-RS 00000		
<b>ESTABELECIMENTO</b> (Responsável / RT / CQ) *Caso necessário	Monitor	<b>DATA</b>	00/00/0000