

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA CISA-SIM-SISBI/POA Nº 014/2025

INSTITUI, NO ÂMBITO DO CISA, AS DIRETRIZES PARA OS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM E ESTABELECIMENTOS INTEGRAREM-SE AO CONSÓRCIO E AO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SISBI/POA E DEMAIS SISTEMAS DE INSPEÇÃO, ESTABELECE AS REGRAS PARA HABILITAÇÃO E DESABILITAÇÃO E AS REGRAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CONSÓRCIO 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 estabelecer procedimentos e documentos para solicitar a adesão ao Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA e ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, bem como criar regras para comercialização de produtos de origem animal no âmbito de abrangência do Consórcio e regras para habilitação e desabilitação da equivalência dos SIMs e dos estabelecimentos através do Departamento de Inspeção Sanitária do CISA;

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, as diretrizes para os Serviços de Inspeção Municipal - SIM e estabelecimentos integrarem-se ao Consórcio e ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA e demais Sistemas de Inspeção, estabelece as regras para habilitação e desabilitação e as regras para comercialização dos produtos de origem animal na área de abrangência do Consórcio 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 014/2025

Institui-se, no âmbito do CISA, as diretrizes para os Serviços de Inspeção Municipal - SIM e estabelecimentos integrarem-se ao Consórcio e ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA e demais Sistemas de Inspeção, estabelece as regras para habilitação e desabilitação e as regras para comercialização dos produtos de origem animal na área de abrangência do Consórcio.

1. DOS OBJETIVOS

1.1 Estabelecer aos Serviços de Inspeção Municipal - SIM e aos estabelecimentos os procedimentos e documentos para solicitar a adesão ao Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA e ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, bem como cria regras para comercialização de produtos de origem animal no âmbito de abrangência do Consórcio e regras para habilitação e desabilitação da equivalência dos SIMs e dos estabelecimentos através do Departamento de Inspeção Sanitária do CISA.

2. DOS USUÁRIOS PRINCIPAIS

2.1 Esta Resolução aplica-se a todos os serviços e estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção municipal dos municípios consorciados que desejam aderir ao CISA e ao SISBI/POA.

3. DA ADESÃO DO MUNICÍPIO E DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM AO CONSÓRCIO

3.1 Para o município aderir ao consórcio na finalidade de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, faz-se necessário que o mesmo manifeste interesse ao CISA através de documento oficial pelo e-mail sisbi@cisaijui.com.br ou cisa.sisbi@gmail.com.

3.2 O consórcio de posse do documento, deve encaminhá-lo para o setor o responsável para efetivar a adesão do município.

3.3 O município aderido, deve cumprir com os atos normativos do Consórcio sem prejuízo as demais legislações, e ainda:



I. Harmonizar, uniformizar e adequar a lei do SIM e disponibilizá-la por meio de link de acesso direto ao texto específico ou anexadas em formato Portable Document Format (PDF) legível e pesquisável em Optimal Character Recognition (OCR);

II. Harmonizar, uniformizar e adequar o decreto que regulamenta a lei do SIM e disponibilizá-lo por meio de link de acesso direto ao texto específico ou anexadas em formato Portable Document Format (PDF) legível e pesquisável em Optimal Character Recognition (OCR);

3.4 Após a harmonização da lei e decreto municipal, o SIM deve repassar ao departamento de inspeção sanitária do CISA, através de ofício, os dados dos estabelecimentos registrados no SIM e, ainda quais farão a venda consorcial e quais produtos que serão comercializados na área de abrangência do consórcio, para que o coordenador do departamento de inspeção sanitária faça e/ou altere o Cadastro Geral no e-SISBI.

3.5 O município juntamente com o SIM deve firmar um Termo de Compromisso aos Regulamentos do CISA MODELO I atestando ciência e cumprimento dos atos normativos do Consórcio sem prejuízo as demais legislações.

3.6 O Serviço de Inspeção que solicitar o uso da prerrogativa do comércio de produtos entre os municípios integrantes do Consórcio, para um ou mais estabelecimentos devidamente registrados, deverá solicitar vistoria ao departamento de inspeção sanitária do CISA através de ofício MODELO II desta Resolução, com vistas a verificação da harmonização e padronização da legislação e dos procedimentos de acordo com o preconizado pelo CISA para reconhecimento da adesão do serviço.

3.7 O não cumprimento dos itens da adesão do Município e do SIM ao Consórcio, implica na comercialização dos produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no SIM, apenas no comércio local.

4. DA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NA ÁREA DE ABRANGÊNCIA DO CONSÓRCIO

4.1 Os produtos de origem animal inspecionados por serviço de inspeção supervisionado pelo CISA, poderão ser comercializados em quaisquer dos Municípios integrantes do consórcio desde que atendam ao disposto nesta Resolução e na Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

4.2 Os serviços de inspeção vinculados ao consórcio, que constem do Cadastro Geral do e-Sisbi poderão autorizar os estabelecimentos registrados a realizarem o comércio de produtos de

origem animal, na área de abrangência do consórcio, desde que não configure comércio interestadual. Mas, para isso o estabelecimento deve solicitar ao SIM por meio de ofício MODELO III o comércio dos seus produtos dentro da área de atuação do Consórcio.

I. A área de abrangência de um consórcio público de municípios, referida, corresponde à soma dos territórios dos municípios consorciados, regularmente constantes do Cadastro Geral do e-Sisbi.

II. O Cadastro Geral deverá ser complementado com as informações dos estabelecimentos e dos produtos que serão objeto de comércio.

III. A rotulagem dos produtos de origem animal, neste momento, ainda não conterá o Selo SISBI, devendo atender, sem prejuízo de outros critérios definidos em normas específicas, os seguintes quesitos:

a) identificação do consórcio com letras maiúsculas, na forma “**CISA - RS**”, posicionada logo abaixo do carimbo do serviço de inspeção municipal; e

b) denominação do consórcio, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), endereço e telefone de contato da sede, conforme exemplo abaixo:

c) **CISA - RS**

Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul. CNPJ: 02.231.696/0001-92. Rua: Barão do Rio Branco, 121, Bairro Centro, Ijuí/RS, CEP: 98.700-000. Fone: (55) 3333-1391.

4.3 O serviço de inspeção e/ou os estabelecimentos de produtos de origem animal não integrados ao CISA mais especificamente a Câmara Setorial da Agricultura, Pecuária e Abastecimento manterá, estritamente, o comércio de produtos de origem animal limitado à sua jurisdição.

4.4 Para autorizar o comércio de produtos dos estabelecimentos na área de atuação do consórcio, é impreterivelmente necessário que o município esteja integrado ao Consórcio e tanto o serviço de inspeção quanto os estabelecimentos cumpram com os itens enumerados à comercialização de produtos de origem animal na área de atuação do consórcio e que estejam com todos os procedimentos, as normativas e o sistema informatizado utilizado pelo consórcio, devidamente implantados no município.

5. DA HABILITAÇÃO DA INTEGRAÇÃO AO SISBI/POA ATRAVÉS DO CONSÓRCIO

5.1 O estabelecimento que desejar ser indicado ao SISBI/POA poderá solicitar, através do MODELO IV, ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM ao qual esteja registrado para que este

SIM realize sua indicação a Coordenação do Departamento de Inspeção Sanitária do CISA, através do MODELO V (município não aderido ao SISBI/POA) ou MODELO VI (município já aderido ao SISBI/POA), acompanhado do relatório de indicação do estabelecimento com parecer favorável a indicação MODELO VII.

I. A documentação devidamente assinada, deve ser remetida digitalmente pelo SIM a Coordenação do Departamento de Inspeção Sanitária do CISA através do e-mail sisbi@cisaijui.com.br ou cisa.sisbi@gmail.com.

II. Após o recebimento desta comunicação oficial a Coordenação do Departamento de Inspeção Sanitária do CISA deverá realizar supervisão *in loco* no estabelecimento e no Serviço de Inspeção Municipal indicado em um prazo máximo de 30 dias úteis, a contar da data do recebimento da solicitação.

III. A Coordenação do Departamento de Inspeção Sanitária do CISA poderá convocar médicos veterinários dos municípios já aderidos para comporem o grupo de supervisores.

IV. Os supervisores deverão preencher o relatório de supervisão, específico para o estabelecimento e para o SIM, emitindo ao final parecer conclusivo. Os modelos de relatório de supervisão constam no MODELO VIII e no MODELO IX desta Resolução.

5.2 No caso de parecer não favorável à indicação, o Serviço de Inspeção solicitante será comunicado oficialmente e receberá uma cópia do relatório de supervisão, devendo apresentar em até 20 (vinte) dias úteis um plano de ação das não conformidades apresentadas no relatório, ficando a seu cargo o acompanhamento da resolução e comunicação a coordenação dentro dos prazos propostos no plano de ação do SIM (MODELO X) e no plano de ação do estabelecimento (MODELO XI).

I. Atendido o plano de ação, o SIM poderá, a qualquer tempo, encaminhar nova solicitação de indicação, devendo atender aos trâmites descritos.

5.3 O estabelecimento que tiver parecer não favorável a indicação ao SISBI/POA somente poderá solicitar nova supervisão após o prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da data da comunicação oficial do parecer não favorável.

5.4 O serviço de inspeção integrado ao SISBI/POA através do Consórcio terá o prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da integração, para efetuar o cadastro de todos os estabelecimentos registrados no e-Sisbi.

5.5 O serviço de inspeção integrado ao SISBI/POA concederá o prazo de até 12 (doze) meses, a contar da data de cadastro do estabelecimento, para que os estabelecimentos efetuem o cadastro de seus produtos no e-Sisbi.

6. DA HABILITAÇÃO DO USO DA LOGOMARCA SISBI NOS RÓTULOS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL REGISTRADOS PELO SIM

6.1 Os produtos oriundos de estabelecimentos registrados em Serviços de Inspeção Municipal com indicação aprovada e aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal obedecerão ao modelo de logotipo definido pela Portaria MAPA N° 672, de 8 de abril de 2024, devendo seus croquis dos rótulos, serem aprovados pelo respectivo Serviço de Inspeção do município.

6.2 A aprovação dos novos rótulos com a inserção da logomarca do SISBI deverá ser comunicada oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal a Coordenação do Departamento de Inspeção Sanitária do CISA através do MODELO XII desta Resolução, e os formulários de registro com aprovação do serviço e os croquis dos rótulos devem estar no SIM-CISA específico de cada município para conferência com os dados no e-SISBI.

6.3 O estabelecimento deverá incluir os rótulos no e-SISBI que deverão ser os mesmos aprovados pelo Serviço de Inspeção do município.

6.4 A utilização da logomarca SISBI deverá atender aos seguintes critérios:

I. Somente poderão incluir a logomarca SISBI na rotulagem dos seus produtos, os estabelecimentos que estiverem devidamente incluídos na lista de adesão ao SISBI/POA, constantes na base de dados do e-SISBI;

II. A logomarca deve ser impressa no rótulo, junto ao carimbo do Serviço de Inspeção Oficial, e ser de fácil visualização.

III. A logomarca SISBI somente poderá ser incluída na rotulagem dos produtos elaborados após parecer favorável do Consórcio a adesão do Serviço de Inspeção Oficial ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

6.5 O serviço de inspeção integrante do SISBI/POA através do Consórcio será auditado pelo Departamento de Inspeção Sanitária do CISA para verificação do cumprimento de equivalência e padronização do disposto por este departamento.

7. DA DESABILITAÇÃO DO SIM INTEGRADO AO SISBI/POA POR MEIO DO CONSÓRCIO

7.1 O serviço de inspeção integrante do SISBI/POA através do Consórcio poderá ser desabilitado, de forma temporária ou definitiva.

7.2 A desabilitação definitiva será aplicada:

I. Por solicitação do coordenador do serviço de inspeção, mediante;

- a) Suspensão das atividades;
- b) Interdição parcial ou total do estabelecimento, caso não for levantada no período de um ano;
- c) Cancelamento do registro do estabelecimento.

II. Ao serviço de inspeção que se mantiver no status de desabilitação temporária por prazo de 1 (um) ano.

7.3 A desabilitação temporária será aplicada nos seguintes casos:

I. Por solicitação do coordenador do serviço de inspeção;

II. Diante comprovação de comprometimento dos objetivos do SISBI/POA, mediante avaliação do nível de descumprimento dos seguintes critérios:

- a) de atendimento das normas e das atividades previstas no Programa de Trabalho e atos normativos publicados pelo Consórcio.
- b) Atualização e alimentação com dados nos sistemas de informação deste departamento e e-Sisbi.
- c) Atendimentos dos prazos das solicitações formais.

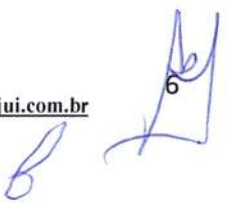
8. DA DESABILITAÇÃO DO USO DA LOGOMARCA SISBI NO RÓTULO DOS PRODUTOS REGISTRADOS

8.1 A desabilitação provisória ou definitiva do uso da logomarca SISBI no rótulo dos produtos de origem animal de estabelecimentos integrados ao SISBI/POA ocorrerá nas seguintes situações:

I. Se houver evidência do produto de origem animal causar risco a saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado;

II. Quando o produto registrado pelo estabelecimento sofrer medidas cautelares, isolada ou cumulativamente, sendo elas:

- a) Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- b) Interdição total ou parcial do estabelecimento.



III. Como penalidade, após transcorrer o Processo Administrativo, com ampla defesa e publicação da decisão final no Diário Oficial do Município, sendo essas:

- a) Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscal;
- b) Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
- c) Cassação de registro do estabelecimento; e
- d) Suspensão ou cancelamento da indicação do estabelecimento pelo SIM aos programas que reconhecem a equivalência da inspeção estadual ou federal, compreendidas no Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

IV. Em casos de transferência de registro do estabelecimento por alteração contratual ou razão social, devendo ser encaminhado o processo de aprovação de registro de produto novamente;

V. Nas demais situações abaixo:

- a) Por solicitação do representante do estabelecimento;
- b) Pelo SIM, quando o estabelecimento não realizar as ações corretivas definidas pelo fiscal mediante a constatação de inconformidades relativas ao registro do produto;
- c) De forma automática, em caso de cancelamento do registro do estabelecimento, junto ao SIM;
- d) De forma automática, quando o produto não for produzido no período de 12 meses consecutivos.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

9.1 Após sanadas as irregularidades e cumpridas as exigências com a autorização de retorno das atividades, o estabelecimento poderá retornar a integrar o SISBI/POA. O Consórcio ativará o selo SISBI no sistema para o estabelecimento ou para o produto de acordo com o caso.

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

9.3 Fazem parte da presente Resolução os modelos citados abaixo.

MODELO I - TERMO DE COMPROMISSO DO MUNICÍPIO E DO SIM AOS REGULAMENTOS DO CISA

LOGO DO MUNICÍPIO	MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXX – RS
----------------------	------------------------------

**TERMO DE COMPROMISSO DO MUNICÍPIO E DO SIM AOS REGULAMENTOS
DO CISA**

O município de XXXXXXXXXX através do Ilmo Prefeito Municipal Sr (a). XXXXXXXXX, juntamente com o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, vem por meio deste **ATESTAR CIÊNCIA E ACEITE DAS NORMAS E REGULAMENTOS DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL - CISA**, ficando **CIENTE**, que no caso do **NÃO CUMPRIR** com o proposto, o estabelecimento sob sua jurisdição ficará proibido de fazer a comercialização dos produtos de origem animal na área de abrangência do Consórcio, ficando restrito apenas ao comércio local.

Prefeitura Municipal de XXXXXXXX

Prefeito XXXXXXXX

Serviço de Inspeção Municipal

Méd. Vet. do SIM XXXXXXXX

CIDADE – RS, XX de XXX de 20XX.

MODELO II - OFÍCIO DO SIM À COORDENAÇÃO DO CISA SOLICITANDO VISTORIA COM VISTAS A COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS NO TERRITÓRIO DO CONSÓRCIO

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

OF. Nº XXX/20XX/SIM

CIDADE – RS, XX de XXX de 20XX.

À Coordenação do CISA

Assunto: Solicitação de vistoria do SIM de XXXXXX com vistas a verificação da padronização do SIM e indicação de estabelecimento com base na Portaria MAPA nº 672, de 08 de abril de 2024.

Prezada Coordenação do CISA,

Solicitamos a vistoria do SIM de nome do município através do Departamento de Inspeção Sanitária do Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA.

Aproveitamos para realizar a indicação e solicitar a liberação do estabelecimento razão social XXXXXXXXXXXX, CNPJ/CPF XXXXX, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob o nº XXX, para utilizar a prerrogativa do livre comércio de produtos de origem animal na área de atuação do consórcio, conforme consta na Resolução nº XXesta acimaXX e em conformidade com o disposto na Portaria MAPA nº 672, de 08 de abril de 2024.

Atendendo o disposto na Resolução nº XXesta acimaXX encaminhamos a documentação solicitada e o parecer favorável deste Serviço Oficial de Inspeção à liberação do referido estabelecimento, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostos.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

Nome do coordenador do SIM local
Coordenador do SIM de XXXXXXXXXXXX

**MODELO III - OFÍCIO ESTABELECIMENTO REQUERENDO AUTORIZAÇÃO DE
COMERCIALIZAÇÃO INTERMUNICIPAL DENTRO DO TERRITÓRIO DO CISA****OF. Nº XXX/20XX/ESTABELECIMENTO**

CIDADE – RS, XX de XXX de 20XX.

Ao Serviço de Inspeção Municipal de nome município

Assunto: Autorização de comercialização intermunicipal dentro do Território do CISA

Prezado (a) Coordenador (a),

Solicitamos autorização de comercialização dos produtos registrados neste Serviço em âmbito de atuação do consórcio público de Municípios CISA, o estabelecimento razão social XXXXXXXXXX, CNPJ/CPF XXXXX, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob o nº XXX.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

Nome do responsável legal / Responsável pelo estabelecimento
Razão social

MODELO IV - PEDIDO DO ESTABELECIMENTO AO SIM À INDICAÇÃO AO SISBI/POA**OF. Nº XXX/20XX/ESTABELECIMENTO**

CIDADE – RS, XX de XXX de 20XX.

Ao Serviço de Inspeção Municipal de nome município

Assunto: Pedido de Indicação ao SISBI/POA

Prezado (a) Coordenador (a),

Solicitamos a indicação do estabelecimento razão social XXXXXXXXXX, CNPJ/CPF XXXXX, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob o nº XXX ao SISBI/POA através do Departamento de Inspeção Sanitária do Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

Nome do responsável legal / Responsável pelo estabelecimento
Razão social



**MODELO V - PEDIDO DO SIM E DO ESTABELECIMENTO À ADEÇÃO AO
SISBI/POA**

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

OF. Nº XXX/20XX/SIM

CIDADE – RS, XX de XXX de 20XX.

A Coordenação do CISA

Assunto: Pedido de Adesão do SIM e do Estabelecimento ao SISBI/POA

Prezado (a) Coordenador (a),

Solicitamos a indicação do Serviço de Inspeção Municipal de nome do município ao SISBI/POA através do Departamento de Inspeção Sanitária do Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA.

Aproveitamos para realizar a indicação do estabelecimento razão social XXXXXXXXXX, CNPJ/CPF XXXXX, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob o nº XXX ao mesmo sistema de equivalência.

Atendendo ao disposto na Resolução XXX (CISA), encaminhamos em anexo, o parecer favorável deste SIM à indicação do referido estabelecimento, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostos na norma supracitada.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

Nome do coordenador do SIM local
Coordenador do SIM

MODELO VI - PEDIDO DO SIM À INDICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI/POA

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

OF. Nº XXX/20XX/SIM

CIDADE – RS, XX de XXX de 20XX.

A Coordenação do CISA

Assunto: Solicitação de Indicação de Estabelecimento

Prezado (a) Coordenador (a),

Solicitamos a indicação do estabelecimento razão social XXXXXXXXXX, CNPJ/CPF XXXXX, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob o nº XXX ao SISBI/POA através do Departamento de Inspeção Sanitária do Consórcio Intermunicipal do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul - CISA.

Atendendo ao disposto na Resolução XXX (CISA), encaminhamos em anexo, o parecer favorável deste SIM à indicação do referido estabelecimento, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostos na norma supracitada.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

Nome do coordenador do SIM local
Coordenador do SIM

MODELO VII - RELATÓRIO DE INDICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO AO SISBI/POA PREENCHIDO PELO SIM LOCAL

RELATÓRIO DE INDICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO AO SISBI-POA

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 AVALIAÇÃO

Fiscal (Médico Veterinário) responsável pelo estabelecimento:
Fiscais (Médico Veterinário) responsável pela avaliação:
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 provimento 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 industrial 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 evidência 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 integrais, 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, 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 higiênicas-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 (26 itens)			
5. PROGRAMAS DE AUTO CONTROLE (3 itens)	C	NC	NA
5.1 Descrição dos processos no Manual BPF é condizente com a operação realizada in loco no processo de fabricação.			
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 AUTO CONTROLE (23 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 Procedimentos sanitários operacionais (PSO).			
07 Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem.			
08 Controle de temperaturas.			
09 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.			
10 Análises laboratoriais.			
11 Controle de formulação de produtos e combate a fraude.			
12 Rastreabilidade e recolhimento.			
13 Bem-estar animal.			
14 Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).			
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: 153 - 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 A INDICAÇÃO RECOMENDADA A COORDENAÇÃO DO CISA.

() 75 a 84,99% de atendimento dos itens - INDICAÇÃO NÃO RECOMENDADA A COORDENAÇÃO DO CISA

() 0 a 74,99% de atendimento dos itens - NÃO INDICADO A COORDENAÇÃO DO CISA.

O estabelecimento ficou na mesma classificação em relação a vistoria anterior () SIM () NÃO

OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES**G - DISPOSIÇÃO FINAL**

A verificação e avaliação da execução e dos registros implementados pelo Estabelecimento, em relação aos requisitos do Departamento de Inspeção Sanitário 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 com parecer favorável a indicação a coordenação do CISA para supervisão e indicação a equivalência.

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.

H - AUTENTICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO**NOME:****CPF:**

RECEBI CÓPIA DESTE RELATÓRIO EM:

_____/_____/_____
Carimbo e Assinatura**I - AUTENTICAÇÃO DO FISCAL RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO E INDICAÇÃO**

Carimbo e Assinatura

MODELO VIII - RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

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* (124 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 provimento 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 industrial 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 gnhados, 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 (26 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 (23 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	Procedimentos sanitários operacionais (PSO).		
07	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem.		
08	Controle de temperaturas.		
09	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.		
10	Análises laboratoriais.		
11	Controle de formulação de produtos e combate a fraude.		
12	Rastreabilidade e recolhimento.		
13	Bem-estar animal.		
14	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).		
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: 153 - 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 IX - RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

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 DOCUMENTOS 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 e post - mortem - registro das atividades)				
5.5 Frequência/programação das inspeções periódicas realizadas conforme o programa de trabalho-registros				
5.6 Registro das verificações 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

MODELO X - 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 XI - 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.: _____

MODELO XII - OFÍCIO DE APROVAÇÃO DE CROQUIS DE RÓTULOS AO SISBI/POA

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

OF. Nº XXX/20XX/SIM

CIDADE – RS, XX de XXX de 20XX.

À Coordenação do CISA

Assunto: Comunicação croquis de rótulos aprovados com a inserção da logomarca SISBI

Prezada Coordenação do CISA,

Comunicamos a aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal de nome do município dos rótulos do estabelecimento razão social XXXXXXXXXXXX, CNPJ/CPF XXXXXX, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob o nº XXX, com inserção da logomarca SISBI nos seguintes produtos:

- 1 - Nº de registro do produto, nome do produto
- 2 - Nº de registro do produto, nome do produto
- 3 - Nº de registro do produto, nome do produto

Estando este Serviço comprometido com a veracidade das informações apresentadas e com a atualização das informações no SIM-CISA sempre que estas sofrerem qualquer alteração, substituição, suspensão e /ou cancelamento, reconhecendo sua obrigação em comunicar oficialmente, o mais breve possível, à Coordenação do CIS.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

Nome do coordenador do SIM local
Coordenador do SIM de XXXXXXXXXXXX