|  |
| --- |
| **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:** |
| 1. **mail:** |

**LEGENDA: C = conforme; CM = conforme com melhorias; 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 acumulo 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 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 85º (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 á 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 auxilio 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 A s 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, construido 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 acumulo de sujidades. |  |  |  |
| 1.7.4 Paredes construidas sem a utilização de elementos do tipo vazados ou cobogó. |  |  |  |
| **1.8 TETO** | **C** | **NC** | **NA** |
| 1.8.1 Pé direita 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 á 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 transito 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 liquido, 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 exclusive para manipuladores de alimentos. |  |  |  |
| 1.11.11 Apresentam-se organizados, em adequado estado de conservação, sem acumulo 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. |  |  |  |
| **2.1 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 liquido 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 85ºC. |  |  |  |
| 2.1.3 Lavatórios de mãos e higienizadores são de aço inoxidavel. |  |  |  |
| 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 acumulo 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 especifica 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. |  |  |  |
| **3.1 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 á manipulação. |  |  |  |
| 3.3.2 Exames são feitos de forma periódica, conforme legislação vigente. |  |  |  |
| **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 registo 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 nescessários 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 dimencionamento 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. | |  |  |  |
| **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 Criticos 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 = nº de itens conforme X 100/nº de itens utilizados = XXXX%**  **Percentual de Conformidade = XXX%** |

|  |
| --- |
| **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 fico una mesma classificação em relação a vistoria anterior ( ) SIM ( ) NÃO |

|  |  |
| --- | --- |
| **OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES** | |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **F - 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| **G - AUTENTICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO** | |
| **NOME:** | **CPF:** |
| RECEBI CÓPIA DESTE RELATÓRIO EM:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Carimbo e Assinatura | |

|  |
| --- |
| **H - AUTENTICAÇÃO DO FISCAL RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO E INDICAÇÃO** |
| Carimbo e Assinatura |