

RESOLUÇÃO Nº 001/2024

Dispõe sobre a indicação de Municípios e Estabelecimentos ao SISBI-POA através do CIRENOR e dá outras providências.

ULISSES CECCHIN, Presidente do Consórcio Intermunicipal da Região Nordeste do RS – CIRENOR, no uso de suas atribuições legais, contratuais e estatutárias, em cumprimento às disposições do Protocolo de Intenções, do Contrato e do Estatuto do consórcio público, bem como da necessidade de regulamentação específica, e;

CONSIDERANDO, a promulgação da Lei Federal nº 11.107/05, em 6 de abril de 2005, que dispôs sobre normas gerais para a contratação de consórcios públicos;

CONSIDERANDO, a publicação do Decreto nº 6.017, de 17 de janeiro de 2007, que regulamentou a Lei nº 11.107/05, consolidando o regime jurídico dos consórcios brasileiros.

CONSIDERANDO, o Título de Reconhecimento de Equivalência aos Serviços de Inspeção Municipais vinculados ao Consórcio Intermunicipal da Região Nordeste do RS - CIRENOR, outorgado pela Portaria SDA/MAPA nº 941, de 17 e novembro de 2023.

CONSIDERANDO, a Portaria MAPA nº 672, de 08 de abril de 2024 que estabelece os procedimentos de cadastros no Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção – E-SISBI as diretrizes e as regras de transição para a integração de serviços de inspeção ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA

RESOLVE:

Art.1º Através desta Resolução ficam estabelecidos os procedimentos e os modelos de formulários para a solicitação de adesão ao SISBI/POA (Serviço de Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) via CIRENOR.

Parágrafo Único: As instruções dispostas nesta Resolução serão aplicadas sem prejuízo ao cumprimento da Portaria MAPA nº 672, de 08 de abril de 2024 e à realização de ações fiscalizatórias específicas.



Art.2º Apenas os Serviços de Inspeção Municipal com médico veterinário efetivo poderão solicitar adesão dos seus estabelecimentos ao SISBI-POA via CIRENOR.

Paragrafo único: Excepcionalmente, poderão solicitar a adesão dos seus estabelecimentos ao SISBI-POA via CIRENOR os municípios que efetuarem a contratação de médico veterinário, através de processo seletivo simplificado para contratação emergencial, tendo o prazo de até 12 meses para efetivar servidor no cargo.

Art.3º Esta Resolução se aplica aos serviços e estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipais dos municípios consorciados no CIRENOR que busquem aderir ao SISBI-POA.

Art.4º O estabelecimento que busque ser indicado ao SISBI/POA deverá estar registrado no SIM no mínimo 90 (noventa) dias anteriores ao pedido e apresentar dados auditáveis, devendo solicitar sua indicação através do preenchimento do Anexo I, ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM ao qual esteja registrado para que este SIM realize sua indicação ao CIRENOR, através do Anexo II (município não aderido ao SISBI/POA) ou Anexo III (município já aderido ao SISBI/POA), acompanhado do Relatório de Indicação do estabelecimento com parecer favorável a indicação emitido pelo SIM do Município (Anexo IV).

Parágrafo único. A documentação devidamente assinada, deve ser remetida digitalmente a Coordenação do CIRENOR através do e-mail sisbipoa@cirenor.rs.gov.br.

Art.5º Após o recebimento desta comunicação oficial a Coordenação do CIRENOR deverá realizar supervisão *in loco* no estabelecimento e/ou Serviço de Inspeção Municipal indicado em um prazo máximo de 30 dias úteis a contar da data do recebimento da solicitação.

§1º A Coordenação do CIRENOR poderá convocar médicos veterinários dos municípios já aderidos para comporem o grupo de supervisores.

§2º Os supervisores deverão preencher o Relatório de Supervisão, específico para estabelecimento ou Serviço de Inspeção Municipal, emitindo ao final parecer conclusivo.

§3º Caso o município não seja aderido no momento da solicitação de indicação ao SISBI/POA através do CIRENOR, os supervisores deverão aplicar na mesma supervisão, o Relatório de Supervisão específico para Serviço de Inspeção Municipal, emitindo ao final parecer conclusivo.

§4º Os modelos de Relatório de Supervisão constam nos anexos V e VI desta normativa.



Art.6º O Serviço de Inspeção solicitante será comunicado oficialmente e receberá uma cópia do Relatório de Supervisão, devendo apresentar em até 30 (trinta) dias úteis um plano de ação das não conformidades apresentadas no relatório, ficando a seu cargo o acompanhamento da resolução e comunicação a coordenação do CIRENOR dentro dos prazos propostos no plano de ação.

Art.7º 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 30 (trinta) 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.

Art.8º 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.

Art.9º Os produtos oriundos de estabelecimentos registrados em Serviços de Inspeção Municipais com indicação aprovada e aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal obedecerão ao modelo de logotipo definido pela Portaria MAPA nº 672, de 08 de abril de 2024, devendo seus croquis dos rótulos, serem aprovados pelo respectivo Serviço de Inspeção do Município.

Art.10º A aprovação dos novos rótulos com a inserção da logomarca do SISBI/POA deverá ser comunicada oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal a Coordenação do CIRENOR através do Anexo VII desta Resolução, e os formulários de registro com aprovação do serviço.

Art.11 Após a aprovação dos rótulos pelo SI do Município o estabelecimento deverá incluí-los no e-SISBI.

Art.12 O SIM deverá comunicar oficialmente a Coordenação do CIRENOR quanto a inserção dos rótulos aprovados no E-SISBI.

Art.13 A utilização da logomarca SISBI/POA deverá atender aos seguintes critérios:

- a) Somente poderão incluir a logomarca SISBI/POA 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;



- b) A logomarca deve ser impressa no rótulo, junto ao carimbo do Serviço de Inspeção Oficial, e ser de fácil visualização
- c) A logomarca SISBI somente poderá ser incluída na rotulagem dos produtos elaborados após a data de publicação da portaria que oficializa a adesão do Serviço de Inspeção Oficial ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal” do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária — SISBI/POA/SUASA.
- d) O produto de origem animal inspecionado pelo serviço de inspeção vinculado a consórcio público de Municípios cadastrado no MAPA deve:
1. identificação do consórcio com letras maiúsculas, na forma- “CIRENOR/RS”, com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do serviço de inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca;
 2. denominação do consórcio, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas- Consórcio Intermunicipal da Região Nordeste do RS e CNPJ: 15.344.304/0001-43.

Art.14 Fazem parte da presente resolução os anexos a seguir:

- a) ANEXO I- Solicitação de indicação do estabelecimento ao SIM;
- b) ANEXO II- Ofício de indicação de SIM e estabelecimento para adesão ao SISBI-POA;
- c) ANEXO III- Ofício de indicação de estabelecimento para adesão ao SISBI-POA;
- d) ANEXO IV- Relatório de indicação de estabelecimento ao SISBI-POA;
- e) ANEXO V- Relatório de supervisão de estabelecimento da Coordenação CIRENOR;
- f) ANEXO VI- Relatório de supervisão do SIM da Coordenação CIRENOR;
- g) ANEXO VII- Ofício aprovação croquis SISBI-POA;
- h) ANEXO VIII- Ofício do SIM à Coordenação do CIRENOR solicitando Supervisão no Serviço de Inspeção Municipal;

Art.19º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação e será publicada no Diário Oficial Eletrônico do CIRENOR (disponível em <https://www.cirenor.rs.gov.br/>).

Sananduva, 12 de Junho de 2024



ULISSES CECCHIN

Presidente do CIRENOR

REGISTRE E PUBLIQUE-SE



ANEXO I

**PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA XXXXXXXXX
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Ofício nº XXX/202X/NOMEDOESTABELECIMENTO

Município, DD de MMM de AAAA.

Ao Serviço de Inspeção Municipal de XXXXXXXXX

Assunto: Solicitação de indicação ao SISBI-POA

Prezado(a) Coordenador(a),

Solicitamos a indicação do estabelecimento razão social XXXXXXXXXXXX, CNPJ/CPF XXXXXXXXXXXX, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob N° XXXX ao SISBI-POA através do Consórcio Intermunicipal da Região Nordeste do RS – CIRENOR.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente. Atenciosamente,

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO RAZÃO SOCIAL



ANEXO II

**PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA XXXXXXXX
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Ofício nº XXX/202X/SIM

Município, DD de MMM de AAAA.

À Coordenação do CIRENOR

Assunto: Solicitação de indicação de estabelecimento

Prezada Coordenação do CIRENOR,

Solicitamos a adesão do Serviço de Inspeção Municipal de XXXXXXXX ao SISBI-POA através do Consórcio Intermunicipal da Região Nordeste do RS - Cirenor.

Aproveitamos para realizar a indicação do estabelecimento RAZÃO SOCIAL, CNPJ/CPF XXXXXX, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº XXXX ao mesmo sistema de equivalência.

Atendendo ao disposto na Resolução CIRENOR Nº 001/2024, encaminhamos anexo o parecer favorável deste Serviço de Inspeção Municipal à indicação do referido estabelecimento, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostas na norma supracitada.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

**XXXXXXXXX
COORDENADOR(A) DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL**



ANEXO III

**PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA XXXXXXXXX
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Ofício nº XXX/202X/SIM

Município, DD de MMM de AAAA.

À Coordenação do CIRENOR

Assunto: Solicitação de indicação de estabelecimento

Prezada Coordenação do CIRENOR

Solicitamos a indicação do estabelecimento RAZÃO SOCIAL, CNPJ/CPF XXXX, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº XXXX, através do Cirenor.

Atendendo ao disposto na Resolução CIRENOR Nº 001/2024, encaminhamos anexo o parecer favorável deste Serviço de Inspeção Municipal à indicação do referido estabelecimento, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostas na norma supracitada.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

**Nome do coordenador do SIM
COORDENADOR(A) DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

ANEXO IV

**PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA XXXXXXXXX
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

RELATÓRIO DE INDICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO PARA SISBI-POA

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
Registro no SIM nº: _____
Razão Social: _____
CNPJ: _____
Endereço: _____
Município: _____
Bairro/Localidade: _____
Telefone: _____
E-mail: _____

AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO – (IN LOCO 128 ITENS TOTAIS)			
1- EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
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 acessos 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 à 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 garantindo o tempo mínimo de contato com a água (20min)			
1.2.4 Reservatório de água acessível, com volume, pressão e temperatura adequados, dotados de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.2.5 Provimento de água quente ou vapor para desenvolvimento das operações e higienização das dependências, equipamentos e utensílios, garantido que está chegue aos pontos de utilização com temperatura não inferior a 85°C (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 da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.3 ÁGUAS RESIDUAIS E MANEJO DE RESÍDUOS	C	NC	NA

1.3.1 Sistema de coleta de águas residuais com dispositivos que evitam o refluxo de mau cheiro e acesso de pragas, com retenção de resíduos sólidos.			
1.3.2 Sistema de coleta possui capacidade para receber o volume de água produzido, tendo vazão suficiente para águas servidas.			
1.3.3 Na área de produção as águas residuais são removidas com auxílios de rodos			
1.3.4 Recipientes para coleta 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 não manual.			
1.3.5 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.3.6 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.3.7 Sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.			
1.4 ESGOTAMENTO SANITÁRIO	C	NC	NA
1.4.1 As redes de esgoto sanitário e industrial são independentes e exclusivas para o estabelecimento.			
1.4.2 Esgoto conectado à 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 o programa é eficaz e contínuo.			
1.6 PISOS	C	NC	NA
1.6.1 Impermeáveis, antiderrapantes, constituídos de 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, rachaduras, trincas, buracos, etc.)			
1.6.4 Canaletas ou ralos, gralhados, em locais adequados de forma a facilitar o escoamento, com dispositivos acoplados de forma a proteger 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 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 cobogós.			

1.8 TETO	C	NC	NA
1.8.1 Pé direito com altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.			
1.8.2 Constituídos de material impermeável, liso, de cor clara, resistente à umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização.			
1.8.3 Há foro 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 a área externa possuem telas milimétricas à prova de insetos, ou outro método equivalente.			
1.9.2 Portas com comunicação para área externa possuem dispositivo de fechamento automático.			
1.9.3 Portas e janelas, constituídas de material 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 adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.10.2 Iluminação artificial é feita por meio de luz fria, com dispositivos de proteção contra estilhaços ou queda 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 conforto 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 vestiários para a troca e guarda de roupas são separados 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 guarda individual de pertences permitem a separação da roupa comum dos uniformes de trabalhos.			
1.11.6 Sanitários de assentos ou mictórios.			
1.11.7 Instalações servidas de lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio que não utilize as mãos para abertura da torneira, providas de sabão líquido, toalhas descartáveis ou			

dispositivos automáticos para secagem das mãos, lixeiras com acionamento não manual.			
1.11.8 iluminação e ventilação adequadas.			
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 estranho ao meio, sem presença de utensílios de uso exclusivo para área de produção (facas, chairas, etc.).			
1.11.12 Instalações sanitárias para visitantes instaladas totalmente independentes da área de produção, e mantidas higienizadas.			
1.12 ALMOXARIFADOS E DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS	C	NC	NA
1.12.1 Local de armazenamento dos produtos químicos utilizados para limpeza e desinfecção das dependências, estão em local chaveados (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 passagem de material, 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 da atividade, volume de produção e expedição, número de funcionários.			
1.13.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes, e embalagens distintas da área de produção, armazenamento e expedição do produto final.			
1.13.3 Seção de embalagem secundária anexa à sala de processamento.			
2. EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS (21 itens)			
2.1 LAVATORIOS DE MAOS 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, torneira 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 constituição dos equipamentos são adequados para a finalidade (preferência por aço inoxidável ou outro metal resistente à 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 disposição dos equipamentos permite fácil acesso para higienização das estruturas.			
2.2.4 Em número, desenhos e capacidades condizentes com as atividades desenvolvidas.			
2.3 MOVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)	C	NC	NA
2.3.1 Material apropriado, preferencialmente aço inoxidável, resistente,			

impermeáveis, em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras, lisas e com cantos angulados, que não permitem o acúmulo de resíduos.			
2.3.2 Não há presença de madeira, 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 adequadas.			
2.5.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização das operações.			
2.5.6 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à 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, adequado à atividade e exclusivo da área de produção de alimentos.			
3.1.2 Pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis com uniformes coloridos.			
3.1.3 Protetores impermeáveis de roupas, confeccionados em plástico transparente ou branco.			
3.1.4 Uso completo de uniformes: 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 programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à Boas Práticas de Fabricação, com registros.			
3.2.2 Cartazes de orientação sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos higiênicos, fixados em locais estratégicos.			
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 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 a comprovação de aptidão à manipulação.			
3.3.2 Exames são feitos de forma periódica, conforme legislação vigente.			
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO (32 itens)			
4.1 MATERIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	C	NC	NA
4.1.1 Operações de recepção da 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 respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.8 Acondicionamento, organização e higiene adequada das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.9 Câmaras de resfriamento, câmaras de congelamento, freezers, rede de frio em geral, adequada 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 preparo 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 reprocessamento.			
4.2.4 Fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamento (contaminação cruzada, contra fluxo).			
4.3 CAMARAS DE RESFRIAMENTO	C	NC	NA
4.3.1 Constituídas de paredes lisas, de fácil higienização, com portas metálicas ou outro material 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 pra 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 vigente e conforme aprovado pelo SIM.			
4.4.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.4.4 Ausência de material estranho, estragado, tóxico, ou que comprometam a identidade, qualidade e inocuidade do produto.			

4.4.5 Armazenamento em local com condições higiênico-sanitárias e temperaturas adequadas.			
4.4.6 Câmaras de resfriamento, câmaras de congelamento, freezers, rede de frio em geral, adequada ao volume e aos diferentes tipos de produtos.			
4.4.7 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.4.8 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 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 em bom estado de conservação e condições higiênico- sanitárias adequadas.			
4.6.3 Área de expedição de produtos projetada com cobertura e prolongamento suficiente para a proteção das operações realizadas, com as portas com dimensões suficientes 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 alimentos, não transportando outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.6.6 Presença de equipamentos para controle de temperatura, quando o produto necessita condições especiais de conservação.			
D- AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO- Documental (26 itens totais)			
5. MANUAL DE BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO (3 itens)	C	NC	NA
5.1 Descrição dos processos no Manual de BPF é condizente com as operações realizadas <i>in loco</i> 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, ação tomada.			
6. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (23 itens)	C	NC	NA
Manutenção (iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)			
Água de abastecimento			
Controle integrado de pragas			
Programa escrito de higiene industrial e operacional			
Registros de implementação e 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			
Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários			
Procedimentos sanitários operacionais (PSO)			
Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem			
Controle de temperaturas			
Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle			
Registro de monitoramento e ações corretivas			

Registro de verificação e ações corretivas			
Registro de validação do programa escrito			
Identificação do responsável, data e assinatura no programa escrito e em todos os seus registros			
Análises laboratoriais			
Controle de formulação de produtos e combate à fraude			
Rastreabilidade e recolhimento			
Bem-estar animal			
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)			

DESCRIÇÃO DAS OPORTUNIDADES DE MELHORIAS OU NÃO CONFORMIDADES

PARECER

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

ITENS DITOS COMO CONFORME:

ITENS DITOS COMO NÃO CONFORME:

ITENS DITOS COMO NÃO APLICÁVEIS:

Cálculo de itens utilizados para classificação do estabelecimento:

Itens totais – itens NA: 154 - ____ = _____ itens utilizados

Classificação de estabelecimento= n° itens conforme x 100/ n° de itens utilizados= _____% Percentual de conformidade= %

OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES

DISPOSIÇÃO FINAL

A verificação e avaliação da execução e dos registros implementados pelo Estabelecimento, em relação aos requisitos atendendo as condições para equivalência 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 oportunidade 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 CIRENOR 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.

AUTENTICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

Nome:

CPF:

RECEBI CÓPIA DESTA RELATÓRIO EM:

____/____/____

Carimbo e assinatura

AUTENTICAÇÃO DO FISCAL RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO E INDICAÇÃO

Carimbo e assinatura

ANEXO V

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DE ESTABELECIMENTO

A- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM Nº: _____
 Razão Social: _____
 CNPJ: _____
 Endereço: _____ Nº _____
 Bairro/localidade _____ Município/UF _____
 Telefone: _____ E-mail: _____

B- DADOS DA SUPERVISÃO

Fiscal responsável pela supervisão: _____
 Data: ____/____/____

C- AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO- *In loco 128 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 acessos 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 à 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 garantindo o tempo mínimo de contato com a água (20min)			
1.2.4 Reservatório de água acessível, com volume, pressão e temperatura adequados, dotados de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.2.5 Provedimento de água quente ou vapor para desenvolvimento das operações e higienização das dependências, equipamentos e utensílios, garantido que está chegue aos pontos de utilização com temperatura não inferior a 85°C (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 da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.3 ÁGUAS RESIDUAIS E MANEJO DE RESÍDUOS	C	NC	NA
1.3.1 Sistema de coleta de águas residuais com dispositivos que evitam o refluxo de mau cheiro e acesso de pragas, com retenção de resíduos sólidos.			
1.3.2 Sistema de coleta possui capacidade para receber o volume de água produzido, tendo vazão suficiente para águas servidas.			
1.3.3 Na área de produção as águas residuais são removidas com auxílios de rodos			
1.3.4 Recipientes para coleta 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 não manual.			
1.3.5 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.3.6 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.3.7 Sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.			
1.4 ESGOTAMENTO SANITÁRIO	C	NC	NA
1.4.1 As redes de esgoto sanitário e industrial são independentes e exclusivas para o estabelecimento.			
1.4.2 Esgoto conectado à 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 o programa é eficaz e contínuo.			
1.6 PISOS	C	NC	NA
1.6.1 Impermeáveis, antiderrapantes, constituídos de 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, rachaduras, trincas, buracos, etc.)			
1.6.4 Canaletas ou ralos, gralhados, em locais adequados de forma a facilitar o escoamento, com dispositivos acoplados de forma a proteger 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 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 cobogós.			
1.8 TETO	C	NC	NA
1.8.1 Pé direito com altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.			
1.8.2 Constituídos de material impermeável, liso, de cor clara, resistente à umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização.			
1.8.3 Há foro 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 a área externa possuem telas milimétricas à prova de insetos, ou outro método equivalente.			
1.9.2 Portas com comunicação para área externa possuem dispositivo de fechamento automático.			
1.9.3 Portas e janelas, constituídas de material 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 adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.10.2 Iluminação artificial é feita por meio de luz fria, com dispositivos de proteção contra estilhaços ou queda 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 conforto 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 vestiários para a troca e guarda de roupas são separados 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 guarda individual de pertences permitem a separação da roupa comum dos uniformes de trabalhos.			
1.11.6 Sanitários de assentos ou mictórios.			
1.11.7 Instalações servidas de lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio que não utilize as mãos para abertura da torneira, providas de sabão líquido, toalhas descartáveis ou dispositivos automáticos para secagem das mãos, lixeiras com acionamento não manual.			
1.11.8 iluminação e ventilação adequadas.			
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 estranho ao meio, sem presença de utensílios de uso exclusivo para área de produção (facas, chairas, etc.).			
1.11.12 Instalações sanitárias para visitantes instaladas totalmente independentes da área de produção, e mantidas higienizadas.			
1.12 ALMOXARIFADOS E DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS	C	NC	NA
1.12.1 Local de armazenamento dos produtos químicos utilizados para limpeza e desinfecção das dependências, estão em local chaveados (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 passagem de material, 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 da atividade, volume de produção e expedição, número de funcionários.			
1.13.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes, e embalagens distintas da área de produção, armazenamento e expedição do produto final.			
1.13.3 Seção de embalagem secundária anexa à sala de processamento.			
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, torneira 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 constituição dos equipamentos são adequados para a finalidade (preferência por aço inoxidável ou outro metal resistente à 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 disposição dos equipamentos permite fácil acesso para higienização das estruturas.			
2.2.4 Em número, desenhos e capacidades 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 íntegras, lisas e com cantos angulados, que não permitem o acúmulo de resíduos.			
2.3.2 Não há presença de madeira, 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 No há presença de madeira na constituição de qualquer utensílio.			
2.4.3 Material higienizado.			
2.4.4 – Material íntegro.			
2.4.5 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 adequadas.			
2.5.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização das operações.			

2.5.6 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização das operações, em bom estado de conservação e número suficiente.			
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, adequado à atividade e exclusivo da área de produção de alimentos.			
3.1.2 Pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis com uniformes coloridos.			
3.1.3 Protetores impermeáveis de roupas, confeccionados em plástico transparente ou branco.			
3.1.4 Uso completo de uniformes: 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 programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à Boas Práticas de Fabricação, com registros.			
3.2.2 Cartazes de orientação sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos higiênicos, fixados em locais estratégicos.			
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 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 a comprovação de aptidão à manipulação.			
3.3.2 Exames são feitos de forma periódica, conforme legislação vigente.			
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO (32 itens)			
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	C	NC	NA
4.1.1 Operações de recepção da 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 respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.8 Acondicionamento, organização e higiene adequada das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.9 Câmaras de resfriamento, câmaras de congelamento, freezers, rede de frio em geral, adequada 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 preparo 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 reprocessamento.			
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 ou outro material 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 pra 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 vigente e conforme aprovado pelo SIM.			
4.4.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.4.4 Ausência de material estranho, estragado, tóxico, ou que comprometam a identidade, qualidade e inocuidade do produto.			
4.4.5 Armazenamento em local com condições higiênico-sanitárias e temperaturas adequadas.			
4.4.6 Câmaras de resfriamento, câmaras de congelamento, freezers, rede de frio em geral, adequada ao volume e aos diferentes tipos de produtos.			
4.4.7 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.4.8 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 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 em bom estado de conservação e condições higiênico- sanitárias adequadas.				
4.6.3 Área de expedição de produtos projetada com cobertura e prolongamento suficiente para a proteção das operações realizadas, com as portas com dimensões suficientes 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 alimentos, não transportando outras cargas que comprometam a segurança do produto.				
4.6.6 Presença de equipamentos para controle de temperatura, quando o produto necessita condições especiais de conservação.				
D- AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO- Documental (26 itens totais)				
5. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (3 itens)		C	NC	NA
5.1 Descrição dos processos no Manual de BPF é condizente com as operações realizadas <i>in loco</i> 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, ação tomada.				
6. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (23 itens)				
PAC		C	NC	NA
01	Manutenção (iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)			
02	Água de abastecimento			
03	Controle integrado de pragas			
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional			
	Registros de implementação e 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 da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem			
08	Controle de temperaturas			
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Prontos Críticos de Controle			
	Registro de monitoramento e ações corretivas			
	Registro de verificação e ações corretivas			
	Registro de validação do programa escrito			
	Identificação do responsável, data e assinatura no programa escrito e em todos os seus registros			
10	Análises laboratoriais			
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude			
12	Rastreabilidade e recolhimento			
13	Bem-estar animal			
14	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)			

DESCRIÇÃO DAS OPORTUNIDADES DE MELHORIAS OU NÃO CONFORMIDADES

E- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (154 itens totais no relatório)

Itens ditos como Conformes = _____

Itens ditos como Não conformes = _____

Itens ditos como Não aplicáveis = _____

Cálculo de itens utilizados para classificação do estabelecimento:

Itens totais – itens NA: 154 - ____ = _____ itens utilizados

Classificação de estabelecimento = $\frac{\text{nº itens conforme}}{\text{nº de itens utilizados}} \times 100 = \text{_____} \%$

Percentual de conformidade = _____ %

85 a 100% de atendimentos 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 CIRENOR SIM NÃO

F- ANÁLISE DOCUMENTAL DO SERVIÇO OFICIAL

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

DISPOSIÇÃO FINAL

A verificação e avaliação da execução e dos registros implementados pelo Estabelecimento, em relação aos requisitos do CIRENOR atendendo as condições para equivalência 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 oportunidade 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.

H- AUTENTICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA SUPERVISÃO

Carimbo e assinatura

I- AUTENTICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Carimbo e assinatura

j- AUTENTICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

NOME:

CPF :

RECEBI CÓPIA DESTE RELATÓRIO EM:

____/____/____

Carimbo e assinatura

ANEXO VI

**COORDENAÇÃO INSPEÇÃO CIRENOR
RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EQUIPE DE INSPEÇÃO**

DADOS DO SERVIÇO:	
MUNICÍPIO:	
ENDEREÇO:	DATA:
FONE:	
COORDENADOR DO SIM:	
FISCAIS MÉDICOS VETERINÁRIOS:	
E-MAIL:	

**CUMPRIMENTO DO TRABALHO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO**

1-LEGISLAÇÃO PADRONIZADA	C	CM	NC	NA
LEI MUNICIPAL QUE INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO				
DECRETO QUE REGULAMENTA A LEI				
INSTRUÇÕES NORMATIVAS				
PORTARIAS SIM				
MANUAL DO SI				
PLANILHAS DE USO DO SIM				
Descrição das melhorias ou não conformidades				

2- CONTROLE DE DOCUMENTOS E ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA	C	CM	NC	NA
LIVRO PROTOCOLO – CONTROLE DE ENTRADA E SAÍDA DE DOCUMENTOS				
PASTAS DE ARQUIVAMENTO DE DOCUMENTOS				
CONTROLE DE DADOS ATUALIZADO DE ESTABELECIMENTOS ATIVOS E INATIVOS				
PROCESSOS DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO E REGISTRO DE ROTULOS SEGUINDO O RITO PROCESSUAL DEFINIDO				
CONTROLE DE DADOS ATUALIZADO DE PRODUTOS E RÓTULOS PARA CADA ESTABELECIMENTO				
CONTROLE DE RECEBIMENTO DE DADOS ESTATÍSTICOS DE TODOS OS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM				
Descrição das melhorias ou não conformidades				

3- INFRAESTRUTURA ADMINISTRATIVA	C	CM	NC	NA
QUADRO DE PESSOAL				
CAPACITAÇÕES				
NÚMERO DE VETERINÁRIOS COMPATÍVEL COM AS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS				
ESCALA DE TRABALHO DA EQUIPE				
MATERIAL DE APOIO, MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTOS DE SUPORTE ADMINISTRATIVO ÀS ATIVIDADES DE INSPEÇÃO				
VEÍCULO DISPONÍVEL PARA O SIM				
Descrição das melhorias ou não conformidades				

4- INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO	C	CM	NC	NA
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS (termômetros, clorímetro, phmetro...)				
VOLUME DE PRODUÇÃO OU VELOCIDADE DE ABATE COMPATÍVEL COM INSTALAÇÕES E MEMORIAIS APROVADOS PELO SIM				
ATENDIMENTO PELOS ESTABELECIMENTOS DAS EXIGÊNCIAS DO SIM E DE PLANOS DE AÇÃO				
INSPEÇÃO PERMANENTE (ANTE E POST MORTEM)				
INSPEÇÃO PERIÓDICA (FREQUÊNCIA ESTABELECIDADA EM IN)				
REGISTRO DAS VERIFICAÇÕES OFICIAIS DE AUTOCONTROLE				
Descrição das melhorias ou não conformidades				

5- ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS	C	CM	NC	NA
USO DO LABORATÓRIO CONVENIADO				
CRONOGRAMA DE ANÁLISES OFICIAIS				
REGISTRO DE CONTROLE DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES				
ADOÇÃO DAS MEDIDAS ADEQUADAS DIANTE DE LAUDO NÃO CONFORME				
ADOÇÃO DE PARECERES DIANTE DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES OFICIAIS				
Descrição das melhorias ou não conformidades				

6-PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE	C	CM	NC	NA
ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM POSSUEM PAC DESCRITOS E IMPLANTADOS				
ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM POSSUEM PLANILHAS DE CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS				
ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM QUE POSSUEM PAC IMPLANTADO ESTABELECEM MEDIDAS CORRETIVAS PARA AS NÃO CONFORMIDADES				
Descrição das melhorias ou não conformidades				

7- AUTUAÇÃO E APLICAÇÃO DE PENALIDADES	C	CM	NC	NA
HÁ EXISTÊNCIA DE PROCESSOS ADMINISTRATIVOS				
PROCESSOS ADMINISTRATIVOS DE JULGAMENTO DE AUTO DE INFRAÇÃO E APLICAÇÃO DE PENALIDADES SEGUEM RITO PROCESSUAL				
AS SANÇÕES E PENALIDADES SÃO APLICADAS CONFORME LEGISLAÇÃO DO SIM				
EXISTE O PREENCHIMENTO DO CONTROLE DE HISTORICO DAS AUTUAÇÕES				
Descrição das melhorias ou não conformidades				

8- INOCUIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	C	CM	NC	NA
EXECUÇÃO DA INSPEÇÃO ANTE E POST MORTEM, CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E DESTINAÇÃO DAS CARCAÇAS				
VERIFICAÇÕES OFICIAIS DOS PAC IN LOCO E DOCUMENTAL CONFORME FREQUENCIA ESTABELECIDADA				
AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES LABORATORIAIS				
REGISTRO DE MEDIDAS ADOTADAS EM RELAÇÃO A RESULTADOS FORA DO PADRÃO				
Descrição das melhorias ou não conformidades				

9- IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	C	CM	NC	NA
OS PRODUTOS REGISTRADOS ATENDEM OS RTIQ				
ATENDIMENTO AOS REQUISITOS PARA APROVAÇÃO DA ROTULAGEM E CONTROLE DE FORMULAÇÃO				
REGISTRO PERTINENTES A ANÁLISE E APROVAÇÃO DOS PRODUTOS, SEU PROCESSO PRODUTIVO, FORMULAÇÕES E LAYOUT DOS ROTULOS				
AS ROTULAGENS UTILIZADAS CORRESPONDEM ÀS CADASTRADAS NO E-SISBI				
CONTROLE DO USO DA LOGOMARCA DO SISBI				
Descrição das melhorias ou não conformidades				

10- COMBATE A CLANDESTINIDADE E EDUCAÇÃO SANITÁRIA	C	CM	NC	NA
AÇÕES DE COMBATE A CLANDESTINIDADE DESCRITA EM CRONOGRAMA				
AÇÕES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA DESCRITA EM CRONOGRAMA				
REGISTRO DAS AÇÕES				
Descrição das melhorias ou não conformidades				

11- CONTROLE DE FORMULAÇÃO E COMBATE A FRAUDE	C	CM	NC	NA
CONTROLE DE FORMULAÇÃO ATRAVÉS DAS AÇÕES DESCRITAS NO MANUAL DO SI				
AÇÕES DE COMBATE A FRAUDE				
REGISTRO DAS AÇÕES				
Descrição das melhorias ou não conformidades				

12 – PARECER GERAL SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

necessita apresentar plano de ação para adequações 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

ASSINATURA SUPERVISOR

ASSINATURA SIM

DATA: ____/____/____

ANEXO VII

Ofício nº XXX/AAA/SIM

À Coordenação do CIRENOR

Município, DD de MMM de AAAA.

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

Prezada Coordenação CIRENOR,

Comunicamos a aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal de NOME DO MUNICÍPIO dos rótulos do estabelecimento RAZÃO SOCIAL, CNPJ/CPF nº XXXX, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob 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 CIRENOR sempre que estas sofrerem qualquer alteração, substituição, suspensão e/ou cancelamento, reconhecendo sua obrigação em comunicar oficialmente, o mais breve possível, à Coordenação do CIRENOR

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente. Atenciosamente,

Nome do coordenador do SIM

Coordenador(a) do Serviço de Inspeção Municipal xxxxxxxx

ANEXO VIII

Ofício nº XX/20XX/SIM

MUNICÍPIO, XX DE XXXX DE 20XX

Assunto: Solicitação de supervisão do Serviço de Inspeção Municipal de XXXXXXXX com vistas a verificação da padronização do SIM

Prezada Coordenação do CIRENOR,

Solicitamos a supervisão do Serviço de Inspeção do município XXXXXXXX através da Coordenação do Cirenor.

Aproveitamos para realizar a indicação do estabelecimento XXXXXXXX, CNPJ/CPF nº XXXX, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº XXXXXXXX.

Atendendo ao disposto na Resolução CIRENOR Nº001/2024 encaminhamos a documentação solicitada, 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
COORDENADOR(A) DO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL**