INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 15 DE 03 DE MARÇO DE 2026

Aprova o manual de procedimentos para habilitação e desabilitação dos estabelecimentos e produtos ao SISBI - POA pelo serviço de inspeção municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia - CODEMA (SIM/CODEMA).

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO MÉDIO ARAGUAIA – CODEMA, associação pública de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 09.237.626/0001-90, com sede administrativa no Município de Canarana/MT, por intermédio de seu Presidente, no uso de suas atribuições legais e estatutárias,

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal n° 5.741, de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei Federal nº 8.171, de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências;

CONSIDERANDO a Portaria MAPA nº 672, de 2024, e suas atualizações, que estabelece os procedimentos de cadastro 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);

CONSIDERANDO o disposto na Portaria MAPA nº 368, de 1997 e suas atualizações, que aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

CONSIDERANDO o disposto em normas complementares do SIM-CODEMA e suas atualizações;

RESOLVE:

Art. 1º. Fica aprovado o manual de procedimentos para habilitação e desabilitação dos estabelecimentos e produtos ao SISBI-POA pelo Serviço de Inspeção Municipal coordenado e executado pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia- CODEMA (SIM-CODEMA).

Art. 2º. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições contrárias.

Canarana/MT, 03 de Março de 2026

VILSON BIGUELINI:46070443187

Assinado de forma digital por VILSON BIGUELINI:46070443187
Dados: 2026.03.03 15:52:47 -03'00'

VILSON BIGUELINI

PRESIDENTE DO CODEMA

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA HABILITAÇÃO E DESABILITAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS AO SISBI-POA, PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO EXECUTADO PELO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO MÉDIO ARAGUAIA - CODEMA (SIM/CODEMA).

1. INTRODUÇÃO

O Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia - CODEMA, responsável pela coordenação e execução do Serviço de Inspeção Municipal, o qual tem ou venha ter reconhecimento de equivalência ao SISBI-POA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Diante disso, importante instituir e orientar os estabelecimentos de produtos de origem animal por ele inspecionados e registrados acerca dos requisitos para que obtenham sua equivalência e manutenção ao SISBI-POA, permitindo que comercializem seus produtos em todo o território nacional.

2. OBJETIVO

Este manual tem por objetivo estabelecer as normas básicas para equivalência, habilitação e desabilitação dos estabelecimentos e produtos ao SISBI-POA pelo Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia – CODEMA (SIM/CODEMA) que adere ao Serviço.

3. RESPONSABILIDADES

Ao SIM cabe implantar e garantir a fiscalização nos estabelecimentos, executando o descrito neste manual.

Ao Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia – CODEMA (SIM/CODEMA) cabe orientar, monitorar e exigir que o serviço de inspeção cumpra com os requisitos estabelecidos para a equivalência e manutenção.

Aos estabelecimentos cabe, caso desejem obter o direito de utilizar o SELO SISBI por intermédio do SIM-CODEMA, atender todas as determinações deste Manual, bem como de todas as demais normas aplicáveis.

4. REFERÊNCIAS

- Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 - Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.
- Decreto n° 5.741, de 30 de março de 2006 e suas atualizações - Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências.
- Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024 e suas atualizações, que estabelece os procedimentos de cadastro 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).
- Leis municipais – leis de criação do SIM nos municípios consorciados ao Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia – CODEMA (SIM/CODEMA).
- Nº002, DE 02 DE MARÇO DE 2026 do SIM – CODEMA e suas atualizações, dispõe sobre a Regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal.

5. DEFINIÇÃO

Para o Ministério da Agricultura e Pecuária, considera-se equivalente ao SISBI-POA o Serviço de Inspeção Municipal no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológicas aplicadas pelo serviço, permitem alcançar os mesmos objetivos da inspeção, fiscalização, inocuidade e de qualidade dos produtos, preconizados pelo MAPA. Para fins deste manual, o SIM-CODEMA adotará as medidas necessárias para garantir que os estabelecimentos que possuem ou desejam possuir o direito de utilização do SELO SISBI obedeçam às mais rigorosas normas de inspeção e atendam às normas próprias do SIM- CODEMA, de modo que a finalidade do serviço de inspeção seja alcançada. Para cumprir este desiderato, institui-se este Manual.

6. PROCEDIMENTOS E REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO AO SISBI-POA

6.1. Procedimentos de Habilitação para aderir ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA e utilizar o SELO SISBI, os estabelecimentos interessados, deverão solicitar à Gerência do SIM- CODEMA, ou à autoridade equivalente ou que a venha a substituir, uma auditoria de equivalência dos seus procedimentos, estruturas e equipamentos, através do formulário REQUERIMENTO DE ADESÃO/INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI-POA (ANEXO 01).

Os requisitos básicos para a obtenção da Adesão/Integração do direito ao SISBI-POA por qualquer estabelecimento registrado são:

I. Legislação de Criação do Serviço de Inspeção Municipal: o Município onde fica sediado o estabelecimento deve dispor de lei de criação do Serviço e equivalente à legislação federal, Adesão/Integração de modo que os procedimentos e a organização da inspeção de produtos de origem animal sejam uniformes e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

II. Recursos humanos: o estabelecimento deve possuir quadro de pessoal com quantitativo necessário e suficiente para a realização das atividades, conforme o seu fluxo operacional, além de profissional responsável técnico, com Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) compatível com a função, e observadas as regras de seu respectivo conselho de classe.

III. Infraestrutura Administrativa: o estabelecimento deve possuir materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades operacionais.

IV. O estabelecimento deve possuir veículos equipados com equipamento de frio ou similares, se aplicável.

V. O estabelecimento deve possuir os Programas de Autocontrole, inclusive o APPCC, conforme descrito na RESOLUÇÃO Nº 002, DE 02 DE MARÇO DE 2026, SIM-CODEMA.

VI. O estabelecimento deve possuir procedimentos acerca do controle de matéria-prima e verificação de temperatura quando aplicado, documentos sanitários e de controle de recebimento.

VII. Possuir lavanderia no estabelecimento ou apresentar comprovações de prestação de serviço por terceiros.

VIII. Estrutura física: o estabelecimento deve seguir o preconizado na RESOLUÇÃO Nº 002, DE 02 DE MARÇO DE 2026, SIM-CODEMA, normas complementares e suas atualizações e demais normas complementares vigentes (os modelos de formulários são os disponíveis na referida Resolução).

IX. O estabelecimento deve possuir instrumentos de trabalho para exercer as atividades de produção.

X. Laboratório: o estabelecimento deve garantir que possui contrato ou outra forma de acesso a laboratório com capacidade e qualificação adequadas para realização das análises laboratoriais obrigatórias, observando os requisitos técnicos do SIM-CODEMA.

XI. Os custos com as análises fiscais serão suportados pelos próprios estabelecimentos, em atendimento à legislação do SIM-CODEMA.

XII. A critério da Gerência do SIM-CODEMA e em situações justificadas, as análises fiscais poderão ser custeadas pelo próprio Consórcio.

XI. Organização administrativa: o estabelecimento deve possuir banco de dados atualizados com informações do registro dos autocontroles, do registro dos produtos e dos projetos aprovados e atualizados, dados de produção e comercialização, dados nos gráficos, quantitativo de abate por espécie, dados de análises laboratoriais, registro das reuniões técnicas realizadas contemplando os principais temas abordados na reunião e registro de capacitação dos colaboradores.

XII. Rastreabilidade: possuir procedimentos para avaliar os controles de rastreabilidade implementados pelos estabelecimentos referentes aos animais, matérias-primas, insumos, ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XIII. Água de abastecimento: o estabelecimento deve obedecer e cumprindo disposto nas normas aplicáveis, especialmente as expedidas pelo SIM-CODEMA.

XIV. Identidade e Qualidade dos Produtos elaborados pelas indústrias e agroindústrias:

a. Os produtos elaborados devem atender aos critérios estabelecidos pelos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, específicos para cada produto, conforme previsto em legislação;

b. Avaliação de produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ: Para submissão da avaliação dos produtos não regulamentado, o estabelecimento interessado deve seguir as diretrizes do MAPA;

c. Os produtos elaborados pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção deverão ser identificados mediante a colocação do logotipo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal em seus rótulos, respeitando as instruções específicas da legislação vigente.

d. Embalagens: obedecer e cumprir o disposto na RESOLUÇÃO Nº 002, DE 02 DE MARÇO DE 2026, SIM-CODEMA, normas complementares e suas atualizações, naquilo que for aplicável às embalagens.

e. Prevenção e Combate à Fraude de caráter econômico: o estabelecimento deve atender aos critérios estabelecidos pela legislação vigente, no tocante à qualidade dos produtos de origem animal e à sua composição centesimal.

f. Cadastro geral: o estabelecimento deverá manter o seu cadastro atualizado, contendo dados de identificação dos responsáveis e produtos registrados no sistema informatizado específico, disponibilizado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (e-SISBI).

g. Os requisitos determinados nesta Resolução são orientações básicas e não eximem o estabelecimento de seguir outras normas aqui não mencionadas expressamente.

7. MONITORAMENTO

7.1 Dos estabelecimentos interessados

Os estabelecimentos interessados a integrar o SISBI/POA, devem encaminhar o REQUERIMENTO DE ADESÃO/INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI-POA (ANEXO 01). Para os estabelecimentos interessados na integração ao SISBI-POA e para os estabelecimentos advindos de outros órgãos de inspeção, ou que irão submeter a aprovação de projeto de construção, reforma ou que ainda não possua nenhum tipo de relacionamento junto ao SIM-CODEMA, é aplicável o Requerimento - (ANEXO 1), disponível no site do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia - CODEMA , marcando a opção desejada, para que seja agendada uma visita por um fiscal oficial do Serviço, que fará uma avaliação prévia de terreno e emitirá o RELATÓRIO TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE TERRENO (ANEXO 02).

Para os estabelecimentos que já possuem instalações construídas, com o projeto de construção aprovado no SIM-CODEMA ou em outro órgão de inspeção, haverá uma avaliação prévia por um fiscal oficial SIM e a emissão do LAUDO TÉCNICO HIGIÊNICO SANITÁRIO (ANEXO 03).

Para o estabelecimento que possui relacionamento em outros órgãos de inspeção, cabe ao interessado dar início as tratativas de "transferência de esfera de inspeção", atentando ao disposto no art. 6º da Lei Federal nº 1.283/1950 e suas alterações, e na Portaria MAPA 672, de 2024 e suas alterações.

Após a ciência e o aval do órgão pelo qual o estabelecimento mantém relacionamento, ou outra norma que a venha a substituir, o SIM-CODEMA dará início a avaliação documental. Após a conclusão da avaliação documental e com o parecer de Deferimento, é agendada uma visita pelo SIM-CODEMA para avaliação e verificação in loco das informações documentais.

Para este procedimento será utilizado o RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO PARA ADESÃO/INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI-POA (ANEXO 04), que após a conclusão, será entregue uma via ao estabelecimento, para que seja apresentado o plano de ação, contemplando as medidas corretivas e preventivas e seus respectivos prazos de conclusão.

O estabelecimento deve preencher o PLANO DE AÇÃO DE SUPERVISÃO DO ESTABELECIMENTO, CONFORME O MODELO ESPECÍFICO (ANEXO 05), para as correções das não conformidades apontadas no Relatório de Avaliação do Estabelecimento para Adesão/Integração ao SISBI-POA, no prazo de até 30 dias.

Após o recebimento do plano de ação do estabelecimento, o SIM irá verificar e avaliar as informações e prazos. Após a conclusão da avaliação do documento, bem como a conclusão das medidas propostas, será emitido um PARECER DE DEFERIMENTO DO PLANO DE AÇÃO DA SUPERVISÃO DO ESTABELECIMENTO (ANEXO 08). Para a Adesão/Integração ao SISBI-POA, o estabelecimento interessado já deverá ter seus rótulos aprovados e lançados no e-SISBI e no sistema automatizado do SIM.

7.2 Da Manutenção do estabelecimento

Após a concessão da Adesão/Integração, o SIM-CODEMA realizará as supervisões de conformidade nos estabelecimentos conforme cronograma, com a frequência indicada na RESOLUÇÃO Nº 002, DE 02 DE MARÇO DE 2026, SIM-CODEMA, normas complementares e suas alterações, a fim de verificar a execução de

todos os elementos, utilizando o formulário de RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DO ESTABELECIMENTO (ANEXO 01).

Para este procedimento, deverá ser apresentado pelo estabelecimento, um plano de ação, contemplando as medidas corretivas e preventivas e seus prazos, o estabelecimento deverá apresentar em até 30 dias ao SIM-CODEMA.

Após o recebimento do plano de ação do estabelecimento, o SIM-CODEMA irá verificar e avaliar as informações e prazos. Após a conclusão da avaliação do documento, bem como a conclusão das medidas propostas, será emitido um parecer de deferimento do plano de ação da supervisão do estabelecimento. Logo após a conclusão das correções dos itens apontados e com o deferimento do plano de ação, será publicado o registro em Diário Oficial e/ou site do SIM-CODEMA e será emitido o título de registro do estabelecimento e Certificado de Adesão/Integração do estabelecimento ao SISBI/POA.

7.3 Da Migração de estabelecimentos

Os estabelecimentos registrados em outros serviços de inspeção que desejam integrar ao SISBI/POA através do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia- CODEMA, devem seguir o disposto na RESOLUÇÃO Nº 002, DE 02 DE MARÇO DE 2026, SIM-CODEMA, normas complementares e suas atualizações.

7.4 Da Liberação da comercialização nacional

O estabelecimento somente poderá comercializar seus produtos em todo o território nacional, após a aprovação dos rótulos, conforme as normas vigentes e RTIQ dos produtos, e do cadastramento do escopo da categoria específica pelo SIM no e-SISBI. Eventuais não conformidades que apresentem risco ao fluxo operacional e às normas sanitárias do produto, deverão estar previamente corrigidas, com as correções verificadas pelo SIM-CODEMA. Posteriormente, o estabelecimento deverá prosseguir com o lançamento dos produtos no e-SISBI e no sistema automatizado do SI.

Após todo este trâmite, o estabelecimento receberá o TÍTULO DE REGISTRO (ANEXO 09) e o CERTIFICADO DE ADESÃO/INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI/POA (ANEXO 10).

As diretrizes para a construção da logomarca do SISBI são aquelas dispostas no Anexo Único da Portaria MAPA nº 672/2024 e suas atualizações.

8. AÇÕES DE DESABILITAÇÃO

8.1 PROCEDIMENTO DE DESABILITAÇÃO/SUSPENSÃO DO SISBI-POA

Para cumprir com os objetivos do SISBI/POA, o SIM-CODEMA realizará, de forma contínua, supervisões no serviço e nos estabelecimentos integrados ao SISBI-POA. Os formulários utilizados pelo SIM-CODEMA para avaliação são o Checklist de supervisão documental (ANEXO 11) e o RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DO ESTABELECIMENTO (ANEXO 06). Através deles, é verificado se os estabelecimentos estão cumprindo com as metas previstas e se continuam atendendo aos requisitos técnicos e documentais para permanecerem integrados ao SISBI/POA. Eventuais não conformidades encontradas deverão ser objeto de plano de ação em até 10 dias, contemplando as MEDIDAS CORRETIVAS E PREVENTIVAS (ANEXO 12).

8.1.1 Do Estabelecimento Certificado no SISBI-POA

8.1.2. Da Desabilitação Temporária dos Estabelecimentos Indicados

O SIM-CODEMA desabilitará os estabelecimentos aderidos ao SISBI/POA, nas seguintes hipóteses:

I. Ausência de condições higiênico-sanitárias adequadas ou histórico de não conformidades dos estabelecimentos e/ou quando os mesmos não garantirem a inocuidade do produto final;

II. Quando houver histórico de não cumprimento de prazos de correção das não conformidades apontadas pelo SIM, documental e/ou estrutural e/ou de procedimentos, após prévia notificação;

III. Ausência de efetividade na execução dos programas de autocontrole – PAC, após prévia notificação;

IV. Quando forem cometidas 02 (duas) ou mais infrações gravíssimas, na forma da RESOLUÇÃO Nº 002, DE 02 DE MARÇO DE 2026, SIM-CODEMA, normas complementares, no intervalo entre 2 (duas) supervisões.

Nestes casos, o estabelecimento será desabilitado temporariamente, ficando impedido de utilizar o logotipo do SISBI/POA na rotulagem e de realizar o comércio interestadual de seus produtos, podendo, a critério do SIM-CODEMA, ter as etiquetas recolhidas até a correção das não conformidades. Para o retorno das atividades do estabelecimento, ele deverá apresentar um plano de ação para a correção das não conformidades e, posteriormente, será realizada uma supervisão de verificação do cumprimento das ações. O estabelecimento fica sujeito ainda, além da desabilitação

temporária, às penalidades previstas na lei do município em que está sediado e aquelas previstas em normas do SIM-CODEMA O estabelecimento poderá recorrer da decisão de desabilitação de que trata este item, na forma do RESOLUÇÃO Nº 002, DE 02 DE MARÇO DE 2026, SIM-CODEMA, normas complementares, ou de norma que a venha a substituir.

9. CONCLUSÃO

O processo de integração do estabelecimento será arquivado em pasta específica na sede do SIM-CODEMA.

A equivalência será válida somente ao estabelecimento que cumprir com os procedimentos descritos neste Manual.

Todos os estabelecimentos estão sujeitos às auditorias de conformidade. Nestas, deverá ser verificado se os responsáveis pelos estabelecimentos e seus prepostos estão observando as normas de inspeção industrial, higiênico e sanitária que atendam aos prazos propostos em planos de ações e documentos oficiais. Caso verificadas não conformidades nas fiscalizações e auditorias de rotina, devem ser aplicadas as ações corretivas e preventivas de acordo com as legislações vigentes.

ANEXOS

ANEXO 01: Requerimento de Adesão/Integração do Estabelecimento ao SISBI-POA.

ANEXO 02: Laudo de Inspeção de Terreno.

ANEXO 03: Laudo Técnico Higiênico Sanitário.

ANEXO 04: Relatório de avaliação para Adesão/Integração do estabelecimento ao SISBI-POA.

ANEXO 05: Plano de Ação da avaliação de Adesão/Integração do estabelecimento ao SISBI-POA.

ANEXO 06: Relatório de Supervisão – Estabelecimento.

ANEXO 07: Plano de Ação da Auditoria ou Supervisão.

ANEXO 08: Parecer de Deferimento do plano de Ação.

ANEXO 09: Título de Registro.

ANEXO 10: Certificado de Adesão/Integração do estabelecimento ao SISBI/POA.

ANEXO 11: CHECK LIST DE SUPERVISÃO DOCUMENTAL DO SIM-CODEMA.

ANEXO 12: Plano de Ação do Check list de supervisão documental de Manutenção do SISBI-POA.

ANEXO 01

REQUERIMENTO DE ADESÃO/INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI-POA

Requerimento de Adesão/Integração do Estabelecimento ao SISBI-POA	
Sr. Coordenador(a) do Serviço de Inspeção Municipal Venho requerer a inclusão do estabelecimento abaixo identificado, do qual sou representante legal, no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), comprometendo-me a atender, dentro dos prazos estipulados pelo SIM-CODEMA, todas as exigências sanitárias e documentais conforme legislação vigente.	
Requerente:	
Nome:	
RG:	
CPF:	
Telefones para contato: ( )	( )
Estabelecimento:	
Razão Social:	
CNPJ/CPF:	IE/IEPR:
Rua/ Av.:	Nº:
Bairro:	
Distrito:	
Município:	
CEP:	Nº da DAP:
Local, data (dd/mm/aaaa)	Assinatura (Representante Legal)

ANEXO 02

RELATÓRIO TÉCNICO DE VISTORIA DE TERRENO N° XXXX

1- IDENTIFICAÇÃO

1.1	Proprietário/Estabelecimento:
1.2	Endereço:

2- REQUISITOS OBSERVADOS

2.1	Existência de construção passível de reforma ( )SIM ( )NÃO
2.2	Descrição do perfil do terreno:
2.3	Descrição da construção existente:
2.4	Existência de fontes produtoras de mau cheiro ( )SIM ( )NÃO
2.5	Disponibilidade de água de abastecimento para a atividade pretendida ( )SIM ( )NÃO
	Proveniente de: Volume:
2.6	Dimensões do terreno/construção é compatível com a atividade pretendida ( )SIM ( )NÃO
2.7	Observações adicionais:

Em atendimento à solicitação, realizamos vistoria no local pretendido para a atividade de classificação:

.

Observou-se que o local é ( )adequado ( )inadequado para a atividade pretendida.

gov.br Documento assinado digitalmente
GUILHERME JUNIOR POZZOBON
Data: 03/03/2026 17:38:34-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Elaborado e Revisado
GUILHERME JUNIOR POZZOBON
COORDENADOR SIM/CODEMA

ANEXO 03

LAUDO TÉCNICO HIGIÊNICO-SANITÁRIO

Nome do Avaliador:

Data da avaliação:

1	IDENTIFICAÇÃO
1.1	Nome do Estabelecimento
1.2	Razão Social ou Pessoa Física
1.3	CNPJ ou CPF
1.4	Classificação
1.5	Endereço
1.6	Telefone
1.7	Município

2	LOCALIZAÇÃO		
2.1	Existência de fontes produtoras de mau cheiro	( )SIM	( )NÃO

3	CONSTRUÇÃO			
3.1	Estado geral da construção	( )Boa	( )Regular	( )Precária

4	ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO		
4.1	Velocidade de Abate/hora:	( )NA	
4.2	Capacidade de Abate/hora:	( )NA	
4.3	Capacidade de estocagem/dia (kg):	( )Resfriado	( ) Congelado
4.4	Capacidade de recebimento matéria-prima/dia (kg):	( )Resfriado	( ) Congelado
4.5	Dias de funcionamento:		
4.6	Produtos que elabora (kg/dia):		

5	MATÉRIA-PRIMA
5.1	Procedência da matéria-prima (relacionar os principais fornecedores)

6	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS			
6.1	O piso é adequado?		( )SIM	( )NÃO
6.2	As paredes são adequadas?		( )SIM	( )NÃO
6.3	A vedação teto/parede é adequada?		( )SIM	( )NÃO
6.4	O teto tem forro nas áreas de manipulação?		( )SIM	( )NÃO
6.5	A vedação de portas e aberturas contra entrada de pragas é adequada?		( )SIM	( )NÃO
6.6	A barreira sanitária é adequada?		( )SIM	( )NÃO
6.7	Os esterilizadores e pias são em número suficientes?	( )NA	( )SIM	( )NÃO
6.8	Os vestiários e sanitários são adequados?		( )SIM	( )NÃO
6.9	O DML é adequado?		( )SIM	( )NÃO
6.10	A instalação para higienização de utensílios é adequada?	( )NA	( )SIM	( )NÃO
6.11	Os equipamentos são de materiais adequados?		( )SIM	( )NÃO
6.12	O equipamento para frio é adequado?	( )NA	( )SIM	( )NÃO
6.13	A área de manipulação é climatizada?	( )NA	( )SIM	( )NÃO
6.14	Há água de abastecimento em volume adequado?		( )SIM	( )NÃO

7	OPERAÇÕES		
7.1	Fluxo do processo é adequado?	( )SIM	( )NÃO
7.2	Fluxo de pessoas é adequado?	( )SIM	( )NÃO
73.	O escoamento de água é adequado? Sem acúmulos	( )SIM	( )NÃO
7.4	A iluminação é adequada? Sem sombreamentos	( )SIM	( )NÃO
7.5	A ventilação é adequada?	( )SIM	( )NÃO
7.6	Os equipamentos existentes atendem a capacidade do estabelecimento?	( )SIM	( )NÃO
7.7	As instalações frigoríficas dispõem de termômetros?	( )SIM	( )NÃO
7.8	Há água de abastecimento com tratamento adequado?	( )SIM	( )NÃO
7.9	O estabelecimento cumpre os programas de autocontrole implantados?	( )SIM	( )NÃO

8	INSPEÇÃO		
8.1	Tipo	( ) Permanente	( ) Periódica

9	CONCLUSÕES - Estado geral do estabelecimento		
9.1	Estrutura física adequada	( )SIM	( )NÃO

10	OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES (campo pode ser utilizado para descrever as inconformidades)		
9.2	Toda área do estabelecimento está compatível com o projeto aprovado?	( )SIM	( )NÃO
9.3	Parecer final quanto ao registro	( )Favorável	( )Desfavorável

XXXX, XX de XXXX de 202X

Elaborado e Revisado
GUILHERME JUNIOR POZZOBON
COORDENADOR SIM/CODEMA

ANEXO 04

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO PARA ADESÃO/INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI-POA

( ) Prévia/Orientação

( ) Indicação para SISBI/POA

( ) Conformidade/Supervisão

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO PARA ADESÃO/INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI-POA	
A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO	
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Proprietário:	
Razão Social:	
Inscrição Estadual:	
Nome Fantasia:	
CPF:	
CNPJ:	
Endereço (Rua/Av.):	
Compl.:	
Bairro:	Município:
CEP:	UF:
Telefone:	E-mail:
2. ATIVIDADE	
Classificação do Estabelecimento:	
3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS	
Registro no SIM N	
Responsável Técnico:	
Formação Acadêmica do Responsável Técnico:	
Número de Pessoas que Trabalham na Atividade:	
Número de Turnos:	

B. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1. ÁREA EXTERNA	C	NC	NA
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			

1.2. ACESSO	C	NC	NA
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA INTERNA	C	NC	NA
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4. PISO	C	NC	NA
1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos outros).			
1.4.3. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos.			
1.4.4. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5. TETO	C	NC	NA
1.5.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS	C	NC	NA
1.6.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3. Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7. PORTAS	C	NC	NA
1.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2. Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) ou com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	C	NC	NA
1.8.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTA-CARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES	C	NC	NA
1.9.1. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			

1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES	C	NC	NA
1.10.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.3. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.4. Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.5. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.6. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.7. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.8. Presença de lixeiras com tampas com acionamento não manual.			
1.10.9. Coleta frequente do lixo.			
1.10.10. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.11. Vestiário independentes, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.12. Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.13. Duchas ou chuveiros, quando necessários, em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.14. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS (quando aplicável)	C	NC	NA
1.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO	C	NC	NA
1.12.1. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.12.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA	C	NC	NA
1.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidos por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			

1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO	C	NC	NA
1.14.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização.			
1.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	C	NC	NA
1.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado, fichas técnicas dos produtos.			
1.15.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.7. Higienização adequada.			
1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	C	NC	NA
1.16.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2. 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.			
1.16.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço.			
1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	C	NC	NA
1.17.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação, equipamento dotado de sinal luminoso ou sonoro para atestar os níveis de cloro.			
1.17.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4. Existência de responsável para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5. Apropriada frequência de higienização do reservatório de água com registro da higienização dos reservatórios de água ou comprovante de execução de serviço.			
1.17.6. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			

1.17.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.8. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS	C	NC	NA
1.18.1. 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.			
1.18.2. Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO	C	NC	NA
1.19.1. Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.20. LAYOUT	C	NC	NA
1.20.1. Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2. Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1. EQUIPAMENTOS	C	NC	NA
2.1.1. Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4. Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)	C	NC	NA
2.2.1. Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2. Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.3. UTENSÍLIOS	C	NC	NA
2.3.1. Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS	C	NC	NA

2.4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2. Frequência de higienização adequada.			
2.4.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.7. Adequada higienização.			
3. MANIPULADORES			
3.1. VESTIÁRIOS	C	NC	NA
3.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor branca, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.2. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES	C	NC	NA
3.2.1. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, com registros dessas capacitações.			
3.2.2. Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.2.3. Orientação sobre a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.4. Existência de verificação pelo responsável técnico da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.3. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE	C	NC	NA
3.3.1. Existência de verificação periódica do estado de saúde dos manipuladores pelo responsável técnico.			
3.3.2. Existência de registro dos exames realizados, e atestado com a comprovação de aptidão à manipulação.			
3.3.3. Utilização de Equipamento de Proteção Individual, quando necessário.			
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	C	NC	N A
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 inspecionados na recepção.			
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 efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.6. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, 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 adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.9. Rede de frio 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 e acesso do pessoal.			
4.2.3. Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4. Ordenado, linear e sem cruzamento.			
4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO	C	NC	NA
4.3.1. Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2. Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes se distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4. Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5. Armazenamento em local limpo e conservado.			
4.3.6. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.7. Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.8. Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL	C	NC	NA
4.4.1. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL	C	NC	NA
4.5.1. Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2. Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3. Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4. Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE	C	NC	NA
5.1.1. Possui Programas de Autocontrole (impresso; revisado; implantado).			
5.1.2. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com os PACs.			

5.2. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE IMPLANTADOS	C	NC	NA
5.2.1. Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração).			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.2. Água de abastecimento;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
c. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
d. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.3. Controle integrado de pragas;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.4. Programa de higiene industrial e operacional;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.5. Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.6. Procedimentos sanitários operacionais;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			

c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.7. Controle da matéria-prima;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.8. Controle de temperaturas;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.9. Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.10. Análises laboratoriais;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos			

registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.12. Rastreabilidade e recolhimento;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.13. Bem-estar animal			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.14. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.14. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			

C. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

( ) 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

D. RESPONSÁVEIS PELA SUPERVISÃO

Assinatura e Carimbo	Assinatura e Carimbo

E. RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO	
Assinatura e carimbo:	
F. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO	
Nome:	
Assinatura:	Carimbo:

Quando um item não for aplicável, indicar no campo NC a sigla NA (não aplicável)
1ª Via: Serviço de Inspeção
2º Via: Estabelecimento

ANEXO 05
PLANO DE AÇÃO

(Logomarca e dados da empresa)

PLANO DE AÇÃO DA AUDITORIA DE INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI/POA

Plano de ação para as correções das não conformidades apontadas no relatório de auditoria de integração realizado em XX/XXX/202X

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO (SIM-**XXX**)

ANEXOS (quando aplicável):

FISCAL OFICIAL do SIM-XXXX

ANEXO 06

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – ESTABELECIMENTO

Período (semestral ou anual): / / a / /

A- Identificação:	
Número do Registro:	Data/Hora da Reunião:
Razão social:	
Cidade e Estado:	
Responsável legal:	
Responsável técnico:	
Classificação:	

B - Atendimento aos planos de ação		
O estabelecimento gerencia adequadamente prazos e ações previstos em planos de ação?	Sim ( )	Não ( )
Justificar a conclusão:		

C – Descrição dos achados da empresa			
Elemento de controle	Não detém controle	Apresenta não-Conformidades	Descrição da (s) não conformidade (s)
1 Manutenção (incluindo iluminando, ventilação, águas residuais e calibração)			
2 Água de abastecimento			
3 Controle integrado de pragas			
4 Higiene industrial e operacional			
5 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários			

6 Procedimentos sanitários operacionais			
7 Controle da matéria-prima			
8 Controle de temperaturas			
9 Programa de Análises de perigos e pontos críticos de Controle - APPCC			
10 Análises laboratoriais			
11 Controle de formulação E combate à fraude			
12 Rastreabilidade e Recolhimento			
13 Bem Estar Animal			
14 Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)			
D- Comentários Finais:			
NA – não aplicável.			
E – Conclusão			
	O estabelecimento detém o controle de todos os processos avaliados.		

	O estabelecimento detém o controle dos processos avaliados, porém deverá apresentar plano de ação para as não conformidades.
	O estabelecimento não detém o controle dos seguintes processos avaliados (citar os elementosde controle):

F- Nomes, Carimbos e Assinaturas

Gerência/Equipe do SIM:

Responsável pelo estabelecimento:

Responsável técnico do estabelecimento:

ANEXO 07

PLANO DE AÇÃO DA AUDITORIA OU SUPERVISÃO

DATA: XX/XX/202X

RELATÓRIO Nº XXX/SIM ou ER-UF/AA ( ) SUPERVISÃO ( ) AUDITORIA

Elemento de controle e número	Deficiência registrada no relatório de supervisão/auditoria acima referenciado	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial (Atendido, não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do SIM local responsável pela verificação oficial

REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO
(Nome, cargo e assinatura)

EQUIPE DE SERVIDORES OFICIAIS RESPONSÁVEIS PELAS VERIFICAÇÕES OFICIAIS ACIMA
(Assinatura e carimbo com identificação da(s) rubrica(s))

RESPONSÁVEL PELA EQUIPE DE SERVIDORES ATUANTES NO ESTABELECIMENTO
(Assinatura e carimbo)

ANEXO 08

PARECER DE DEFERIMENTO DO PLANO DE AÇÃO

1 – Identificação da Empresa

1.1. Razão Social:	1.2. n° do SIM:
1.3. CNPJ:	

Após análise do documento Plano de ação, enviado ao SIM-XXXX em DD/MM/AAAA, referente a Supervisão de Adesão/Integração ao SISBI-POA, realizada no dia dd/mm/aaaa, apresentado pelo estabelecimento XXXXX, via física/presencial, decidimos pelo seu DEFERIMENTO.

FISCAL OFICIAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SIM - XXXX

ANEXO 09

TÍTULO DE REGISTRO

O Consórcio XXXXX, gestor do SIM-XXXX, certifica que o estabelecimento XXXX, inscrito no CNPJ XXXX, classificado como XXXX, em XXXX-XX, está registrada no Serviço de Inspeção Municipal-SIM, sob o nº XXX

Validade: XX/XX/XXXX

XXXXX, XX de XXX de 202X

NOME DA AUTORIDADE COMPETENTE
CARGO/FUNÇÃO

NOME DA AUTORIDADE COMPETENTE
CARGO/FUNÇÃO

ANEXO 10

CERTIFICADO DE ADESÃO/INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI/POA (Modelo de certificado disponibilizado pelo MAPA, sujeito a alterações)

SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA
SISBI
SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Certificado

Certifico o estabelecimento XXXX, categoria XXXX, Localizado em XXXX, Município de XXXX, registrado no serviço de inspeção, como integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal− SISB−IPOA, podendo comercializar os produtos que receberem o Selo SISBI em todo território nacional, na forma regulamentar vigente.

Processo nº XX XXXXXX, XX de XXXXde XXXX.

NOME AUTORIDADE COMPETENTE
CARGO FUNÇÃO

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GOVERNO FEDERAL BRASIL UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

ANEXO 11

CHECK LIST DE SUPERVISÃO DOCUMENTAL DO SIM-XXXX

Check List de Supervisão Documental do SIM/POA Realizado pelo(s) Servidor(es) do XXXX

Município:

Responsável pelo

SIM:

1. Verificação Check List

1.1 As não conformidade do último check list foram sanadas	Descrição da não conformidade	Prazo
( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável		
2. Verificação Documental	Descrição da não conformidade	Prazo
2.1 – Gestão de documentos ( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável		
2.2 – Registro de estabelecimentos e alteração de projetos ( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável		
2.3 – Registro, alteração, avaliação e cancelamento dos produtos de origem animal ( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável		
2.4 – Rastreabilidade ( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável		
2.5 – Análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos e água ( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável		
2.6 – Combate a fraudes de produtos de origem animal ( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável		
2.7 – Implantação dos programas de autocontrole ( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável		
2.8 – Verificação oficial dos programas de autocontrole ( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável		
2.9 – Procedimento de inspeção e fiscalização específico para estabelecimentos com inspeção permanente ( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável		
2.10 - Processos administrativos ( ) Conforme ( ) Não conforme ( ) Não aplicável		

Identificação do servidor do SIM:

ANEXO 12

PLANO DE AÇÃO DO CHECK LIST DE SUPERVISÃO DOCUMENTAL MANUTENÇÃO DO SISBI-POA

Plano de ação para a correção das não conformidades apontadas no Check List de Supervisão Documental Para manutenção do SISBI-POA, realizado em:

Estabelecimento:

Data:

Item	Não conformidade	Ação corretiva	Prazo	Verificação do SIM - XXXX

ASSINATURA DO FISCAL DO SIM-XXX