

RESOLUÇÃO Nº 04, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2021

Aprova os modelos de planilhas e estabelece as frequências a serem utilizadas na inspeção e fiscalização para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados ou relacionados junto ao CISPAP, bem como os modelos de planilhas e frequências de supervisões.

O presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba – CISPAP, no uso de suas atribuições legais conforme poderes que lhe conferem o Estatuto e o Protocolo de Intenções do Consórcio CISPAP, RESOLVE:

Art. 1º - Ficam definidos os modelos de formulários e as frequências mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados nos estabelecimentos registrados ou relacionados ao CISPAP, bem como os modelos de planilhas e frequências de supervisões.

Art. 2º - A verificação dos autocontroles será realizada por Médico Veterinário ou Agente de Inspeção lotado no Serviço de Inspeção do CISPAP, respeitadas as devidas competências.

Parágrafo único – O Médico Veterinário é responsável pela coordenação e pela orientação das atividades desempenhadas pelos ocupantes dos cargos de nível técnico.

Art. 3º - A verificação dos autocontroles se dará por meio da avaliação *in loco* ou documental.

§1º - As verificações *in loco* nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente serão aplicadas na frequência definida na tabela constante do Anexo I.

§2º - A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados ou relacionados sob inspeção instalada em caráter periódico será aplicada de acordo com o cálculo de Risco Estimado Associado ao Estabelecimento. (Anexo II).

§3º - Os modelos de planilhas utilizadas nas verificações dos autocontroles serão os constantes do Anexo III desta resolução.

Art. 4º - Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas, por meio de Relatório de Não Conformidade – RNC, constante no Anexo III desta resolução, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Art. 5º - Fica estabelecido o prazo de dez dias para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

§1º - O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no Anexo III desta resolução.

§2º - O Serviço de Inspeção avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

Art. 6º - As supervisões serão realizadas anualmente nos estabelecimentos sob regime de inspeção permanente e bianualmente nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados ao CISPAR.

§1º - O modelo do formulário utilizado nas supervisões será o constante do Anexo IV desta resolução.

§2º - As frequências de supervisão poderão ser alteradas a critério do Serviço de Inspeção do consórcio CISPAR.

Art. 7º - Ficam revogadas a Portaria Nº 03 de 03 de setembro de 2020 e a Portaria Nº 04 de 05 de agosto de 2021.

Art. 8º - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Patos de Minas, 12 de Novembro de 2021



Adílio Alex dos Reis

Presidente do CISPAR

ANEXO I

Quadro de modelos de planilhas e frequência mínima de verificação de autocontroles em estabelecimentos de inspeção permanente.

Elemento de Inspeção	Modelo de Planilha	Frequência mínima de verificação
Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração e aferição de instrumentos)	PVO 7	Semanal
Água de abastecimento	PVO 4	Diária
Controle integrado de pragas	PVO 11	Quinzenal
Higiene industrial e operacional	PVO 2	Diária
Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	PVO 11	Quinzenal
Procedimentos sanitários operacionais	PVO 3	Diária
Controle da matéria prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	PVO 11	Quinzenal
Controle de temperaturas	PVO 5	Diária
Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	PVO 11	Quinzenal
Controle de formulação de produtos e combate à fraude	PVO 11, PVO 8 e PVO 9	Quinzenal
Rastreabilidade e recolhimento	PVO 11	Quinzenal
Bem-estar animal	PVO 11	Quinzenal
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	PVO 10	Semanal
Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC	PVO 13	Semanal

ANEXO II

PROCEDIMENTOS PARA CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)

O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao volume de produção, tipo de produto e ao histórico do estabelecimento quanto às ações de inspeção e fiscalização. A seguir abordaremos cada um desses riscos e por último como calcular o RE.

- **Risco Associado ao Volume de Produção (RV)**

O Risco Associado ao Volume de Produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme Quadro 1.

O volume produzido será definido a partir dos dados dos Mapas de produção entregues mensalmente ao serviço de inspeção ou a informações apresentadas para registro do estabelecimento.

Quadro 1. Classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido para caracterização do risco associado ao volume de produção (RV):

Área	Pequeno (P)		Grande (G)	
	Volume mensal	RV	Volume mensal	RV
Carne	Até 750.000 Kg	2	Acima de 750.000 Kg	3
Leite	Até 250.000 Kg ou L	1	Acima de 250.000 Kg ou L	2
Ovos	Todos os estabelecimentos	1	-	-
Mel	Todos os estabelecimentos	1	-	-
Pescado	Até 40.000 Kg	2	Acima de 40.000 Kg	3

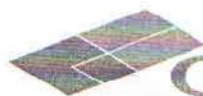
- **Risco Associado ao Produto (RP)**

Risco Associado ao Produto (RP) será caracterizado pela categoria aos quais os produtos fabricados estão associados conforme mostra o Quadro 2.

Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados dos Mapas de produção entregues mensalmente ao serviço de inspeção.

Se o estabelecimento fabricar produtos de diferentes categorias, será levado em conta para o cálculo de determinação do RE a categoria que apresenta maior risco, de acordo com o Quadro 2.

Em casos de ausência de dados por suspensão das atividades, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.



Quadro 2. Classificação das categorias de produtos para caracterização do Risco Associado ao Produto (RP):

Área	Produto	RP
Carne	Produtos cárneos	5
Leite	Produtos elaborados com leite cru	4
	Produtos não elaborados com leite cru	3
Ovos	Ovos em natureza	2
	Demais produtos	3
Mel	Mel e produtos das abelhas	1
Pescado	Pescado	6

- **Risco Associado ao Histórico do Estabelecimento (RH)**

O Risco Associado ao Histórico do Estabelecimento (RH) será caracterizado pela soma dos valores encontrados pela avaliação da situação do estabelecimento, de acordo com os três itens descritos no Quadro 3.

Quadro 3. Caracterização do risco associado ao histórico do estabelecimento (RH)

Situação	RH	
	Sim	Não
O estabelecimento foi alvo de denúncia ou demanda formal de consumidores ou outros órgãos desde a penúltima inspeção ou supervisão?	5	0
O estabelecimento obteve resultado não conforme em análise oficial desde a penúltima supervisão?	6	0
O estabelecimento obteve não conformidade na verificação oficial dos autocontroles da última inspeção ou supervisão?	2	0
O estabelecimento se encontra sob interdição parcial de suas operações?	6	0

Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RH igual a 0 (zero), até a sua primeira fiscalização.

O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção do CISPAR não estará submetido ao cálculo do RE. No entanto, quando for desinterditado, terá RH igual a 6 (seis), até a primeira fiscalização subsequente.

- **Cálculo de Risco Associado ao Estabelecimento (RE)**

O RE é calculado a partir da soma do risco associado ao volume de produção (RV), do risco associado ao produto (RP) e do risco associado ao histórico do estabelecimento (RH). Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$RE = RV + RP + RH$$

Quadro 2. Classificação das categorias de produtos para caracterização do Risco Associado ao Produto (RP):

Área	Produto	RP
Carne	Produtos cárneos	5
Leite	Produtos elaborados com leite cru	4
	Produtos não elaborados com leite cru	3
Ovos	Ovos em natureza	2
	Demais produtos	3
Mel	Mel e produtos das abelhas	1
Pescado	Pescado	6

- **Risco Associado ao Histórico do Estabelecimento (RH)**

O Risco Associado ao Histórico do Estabelecimento (RH) será caracterizado pela soma dos valores encontrados pela avaliação da situação do estabelecimento, de acordo com os três itens descritos no Quadro 3.

Quadro 3. Caracterização do risco associado ao histórico do estabelecimento (RH)

Situação	RH	
	Sim	Não
O estabelecimento foi alvo de denúncia ou demanda formal de consumidores ou outros órgãos desde a penúltima inspeção ou supervisão?	5	0
O estabelecimento obteve resultado não conforme em análise oficial desde a penúltima supervisão?	6	0
O estabelecimento obteve não conformidade na verificação oficial dos autocontroles da última inspeção ou supervisão?	2	0
O estabelecimento se encontra sob interdição parcial de suas operações?	6	0

Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RH igual a 0 (zero), até a sua primeira fiscalização.

O estabelecimento totalmente interdito pelo serviço de inspeção do CISPAR não estará submetido ao cálculo do RE. No entanto, quando for desinterdito, terá RH igual a 6 (seis), até a primeira fiscalização subsequente.

- **Cálculo de Risco Associado ao Estabelecimento (RE)**

O RE é calculado a partir da soma do risco associado ao volume de produção (RV), do risco associado ao produto (RP) e do risco associado ao histórico do estabelecimento (RH). Para calculá-lo, basta aplicar a seguinte fórmula:

$$RE = RV + RP + RH$$

- **Determinação da frequência mínima de fiscalização**

Após o cálculo do RE deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização definida no Quadro 4.

Quadro 4. Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE):

RE	Frequência mínima
2	Anual
3 a 4	Semestral
5 ou 6	Trimestral
7 a 9	Bimestral
10	Mensal
> 10	Quinzenal

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI
 TABELA DE CÁLCULO DE RISCO E FREQUÊNCIA DE INSPEÇÃO PERIÓDICA

ESTABELECIMENTO REGISTRO SI N°: _____ Data da Inspeção: _____

1 - Risco Associado ao Produto (RP)

Área	Produto	RP
Carne	Produtos cárneos	5
	Produtos lácteos elaborados com leite cru	4
Leite	Produtos lácteos não elaborados com leite cru	3
	Ovos em natureza	2
Ovos	Demais produtos	3
	Mel	1
Pescado	Pescado	6
RP =		

2 - Risco Associado ao Histórico do Estabelecimento (RH)

Situação	RH	
	Sim	Não
O estabelecimento foi alvo de denúncia ou demanda formal de consumidores ou outros órgãos desde a penúltima inspeção?	5	0
O estabelecimento obteve resultado não conforme em análise oficial desde a penúltima inspeção?	6	0
O estabelecimento obteve não conformidade na verificação oficial dos autocontroles da última inspeção?	2	0
RH =		

3 - Risco Associado ao Volume de Produção (RV)

Área	Pequeno (P)		Grande (G)	
	Volume mensal	RV	Volume mensal	RV
Carne	Até 750.000 Kg	2	Acima de 750.000 Kg	3
Leite	Até 250.000 Kg ou L	1	Acima de 250.000 Kg ou L	2
Ovos	Todos estabelecimentos	1	-	-
Mel	Todos estabelecimentos	1	-	-
Pescado	Até 40.000 Kg	2	Acima de 40.000 Kg	3
RV =				

4 - Cálculo do Risco Associado ao Estabelecimento (RE)
 RE = RP + RH + RV

RE = _____

Frequência mínima de fiscalização

RE	Frequência mínima
2	Anual
3 a 4	Semestral
5 ou 6	Trimestral
7 a 9	Bimestral
10	Mensal
>10	Quinzenal

Assinatura do responsável pelo cálculo

ANEXO III

**MODELO OFICIAIS DE PLANILHAS DE VERIFICAÇÃO DOS
AUTOCONTROLES, RELATÓRIOS DE NÃO CONFORMIDADE (RNC) E
PLANO DE AÇÃO**



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO PARANAÍBA - CISPAR - MG
SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, VENTILAÇÃO E AFERIÇÃO E CALIBRAÇÃO DE INSTRUMENTOS
FORMULÁRIO PVO 7 - Anexo III - Resolução CISPAR Nº 04/2021 - FREQUENCIA SEMANAL

FORMULÁRIO PVO 7 - Anexo III - Resolução CISPAR Nº 04/2021 - FREQUENCIA SEMANAL



Nº DO REGISTRO NO SI: _____		DATA: _____	ESPÉCIE: _____
ÁREA DE INSPEÇÃO:		DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	Ass. Verificador: AÇÃO FISCAL
Resultado **			
1	Manutenção das Instalações		
2	Manutenção dos Equipamentos		
3	Iluminação		
4	ventilação		
5	Aferição e Calibração de Instrumentos de Controle		

** Registrar C = Conforme NC = Não conforme. No caso de Não conformidade, descreva-la no quadro ao lado e, se necessário, usar o verso da folha.

Médico Veterinário do SI e Matrícula: _____

Data: _____

VERIFICAÇÃO OFICIAL DO CONTROLE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA EM CARCAÇAS

FORMULÁRIO MODELO PVO 8 - Anexo III - Resolução CISPAR Nº 04/2021

Frequência Diária

DATA: _____ TURNO: _____

A empresa realizou o controle de absorção? () Sim () Não
A média de absorção detectada no monitoramento da empresa foi superior a 8%? () Sim () Não
Caso tenha sido detectada não conformidade, a empresa tomou as ações preventivas / corretivas adequadas? () Sim () Não
Verificador

DATA: _____ TURNO: _____

A empresa realizou o controle de absorção? () Sim () Não
A média de absorção detectada no monitoramento da empresa foi superior a 8%? () Sim () Não
Caso tenha sido detectada não conformidade, a empresa tomou as ações preventivas / corretivas adequadas? () Sim () Não
Verificador

DATA: _____ TURNO: _____

A empresa realizou o controle de absorção? () Sim () Não
A média de absorção detectada no monitoramento da empresa foi superior a 8%? () Sim () Não
Caso tenha sido detectada não conformidade, a empresa tomou as ações preventivas / corretivas adequadas? () Sim () Não
Verificador

DATA: _____ TURNO: _____


A empresa realizou o controle de absorção? () Sim () Não
A média de absorção detectada no monitoramento da empresa foi superior a 8%? () Sim () Não
Caso tenha sido detectada não conformidade, a empresa tomou as ações preventivas / corretivas adequadas? () Sim () Não
Verificador

DATA: _____ TURNO: _____

A empresa realizou o controle de absorção? () Sim () Não
A média de absorção detectada no monitoramento da empresa foi superior a 8%? () Sim () Não
Caso tenha sido detectada não conformidade, a empresa tomou as ações preventivas / corretivas adequadas? () Sim () Não
Verificador

DATA: _____ TURNO: _____

A empresa realizou o controle de absorção? () Sim () Não
A média de absorção detectada no monitoramento da empresa foi superior a 8%? () Sim () Não
Caso tenha sido detectada não conformidade, a empresa tomou as ações preventivas / corretivas adequadas? () Sim () Não
Verificador

 Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI			
VERIFICAÇÃO SEMANAL DA EXECUÇÃO DOS TRABALHOS DE SEGREGAÇÃO E DESTINO DOS MATERIAIS DE RISCO ESPECÍFICO - MRE - PLANILHA PVO 10 - Anexo III - Resolução CISPAR Nº 04/2021			
DATA: ____/____/____			
LOCAL	VERIFICAÇÕES		
I - SEÇÃO DE ABATE	HORA	RESULTADO	VISTO
1 - RETIRADA DA MEDULA ESPINHAL			
2 - RETIRADA DAS AMÍGDALAS			
3 - RETIRADA DOS OLHOS			
4 - COLETA DE RESÍDUOS DE SERRAGEM DAS CARÇAÇAS			
5 - UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES E INSTRUMENTOS EXCLUSIVOS PARA MRE			
6 - DESTINAÇÃO DOS MRE PARA INCINERAÇÃO			
II - SEÇÃO DE CABEÇAS			
1 - ABERTURA DO CRÂNIO			
2 - RETIRADA DO CÉREBRO			
3 - UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES E INSTRUMENTOS EXCLUSIVOS PARA MRE			
4 - DESTINAÇÃO DOS MRE PARA INCINERAÇÃO			
III - TRIPARIA			
1 - DESCARTE DE ÍLEO DISTAL (70 cm)			
2 - UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES E INSTRUMENTOS EXCLUSIVOS PARA MRE			
3 - DESTINAÇÃO DOS MRE PARA INCINERAÇÃO			
AÇÕES FISCAIS EM CASO DE NÃO CONFORMIDADES:			
RESULTADOS - C: CONFORME NC: NÃO CONFORME	DATA E ASSINATURA DO VETERINÁRIO		





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO PARANAÍBA - CISPAR - MG
SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

PLANILHA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL EM ESTABELECIMENTO COM INSPEÇÃO PERMANENTE - MODELO PVO11
Anexo III - Resolução CISPAR Nº 04/2021 - Frequência quinzenal

A - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO						
Razão Social			Pessoa		Nº SI	
B - ELEMENTOS DE INSPEÇÃO						
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS						
Área / Instalação / equipamento	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber		
CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM						
Matéria prima / Insumo	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber		
HIGIENE E HABITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS						
Área / Instalação / funcionário	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber		
EXAMES LABORATORIAIS E DE CONTROLE						
Área / Instalação / equipamento / produto	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber		
RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO						
Produto / operação / mercado / destinação	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber		
CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE A FRAUDE						
Hora	Número de registro:		Nome do Produto:			
Ingrediente	Quantidade (Kg)	% Utilizada	% Aprovada SI	C	NC	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber
BEM ESTAR ANIMAL						
Etapa avaliada	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber		
Exatidão / Recepção Descarga						
Limpeza / Manuseio						
Perícia / Contagem						
Inte / Balação						
Segura						
Exatidão						
C - DADOS DA INSPEÇÃO						
Observações						
Responsáveis pela verificação oficial				Cargo		Data

CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL DO ALTO PARANAIBA - CISPAR - MG
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO REGIONAL - SI
 PLANILHA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL EM ESTABELECIMENTO COM INSPEÇÃO PERIÓDICA
 Modelo PVO 12 - Anexo III - Resolução CISPAR-MG Nº 04/2021

Razão social		FUNÇÃO		Nº SR	
A - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
B - ELEMENTOS DE INSPEÇÃO					
1 - MANUTENÇÃO - iluminação, ventilação, águas residuais e calibração					
Área / instalação / equipamento / utensílio / instrumento	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber	
2 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO					
Ponto de coleta	Cl	pH	C	NC	Hora
3 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS					
Área / instalação / equipamento	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber	
4 - CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM					
Matéria prima / insumo	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber	
5 - CONTROLE DE TEMPERATURAS					
Área / instalação / equipamento / produto / operação	°C	Processo / equipamento utilizado para mensuração		C	NC
6 - HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS					
Área / instalação / funcionário	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber	

7- HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL
7.1- Pré operacional

Área / instalação / equipamento / utensílio / instrumento	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber

7.2 - Operacional

Área / instalação / equipamento / utensílio / instrumento	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber

8 - PROGRAMA DE AUTO CONTROLE

Item de subcontrole	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber

9 - EXAMES LABORATORIAIS E DE CONTROLE

Área / instalação / equipamento / produto	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber

10 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS

Área / instalação / equipamento / operação	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber

11- CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE A FRAUDE

Formulação / processo / rótulo	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber

12 - RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO

Produto / operação / mercado / destinação	C	NC	Hora	Não conformidade observada e ações fiscais adotadas, quando couber

C - DADOS DA INSPEÇÃO

Observações	
Responsável pela verificação oficial (nome e matrícula)	
Cargo	
Data	

VERIFICAÇÃO OFICIAL DO APPCC ("NO LOCAL")
FORMULÁRIO MODELO RESOLUÇÃO CISPAN Nº 04/2021 - FREQUÊNCIA: SEMANAL

TURNO:

ESPÉCIE:

DATA:

Hora	PCC	RESULTADOS DAS MENSURAÇÕES E OBSERVAÇÕES	ASPECTOS OBSERVADOS	RESULTADO DA AVALIAÇÃO	DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	AÇÃO FISCAL	ASSINATURA
			() Monitoramento () Ação Corretiva () Registro () Verificação	() C () HC () C () HC () C () HC			
			() Monitoramento () Ação Corretiva () Registro () Verificação	() C () HC () C () HC () C () HC			
			() Monitoramento () Ação Corretiva () Registro () Verificação	() C () HC () C () HC () C () HC			
			() Monitoramento () Ação Corretiva () Registro () Verificação	() C () HC () C () HC () C () HC			

Aspectos a serem considerados durante a mensuração dos limites críticos e observação direta dos procedimentos e registros:
A - Monitoramento
 I - Os procedimentos de monitoramento devem seguir os previstos no plano.
 II - Os limites críticos estabelecidos no plano APPCC devem ser compatíveis com os observados sob mensurações "in loco".
B - Ações corretivas/preventivas
 I - As medidas corretivas devem identificar e eliminar a causa do desvio.
 II - As medidas adotadas devem estabelecer as condições higiênicas sanitárias do produto e do processo.
 III - As medidas preventivas adotadas devem evitar a recorrência de desvios.
 IV - As medidas de controle adotadas devem garantir que nenhum produto nocivo a saúde do consumidor ou abstrato, como resultado do desvio, chegue ao consumo.
C - Registros
 I - Os registros devem apresentar conformidade com o Plano APPCC.
D - Verificação
 I - A verificação deve apresentar conformidade com o Plano APPCC.

Instruções de Preenchimento:
 - Identificar hora e número do PCC (no caso de vetus listas de processamento, identificar a linha (urto) do PCCI).
 - Mensurar o limite crítico e registrar no campo resultado das mensurações e observações, em PCC cujo monitoramento feito pela empresa seja controlado, todo resultado que viole o limite crítico será NC, em PCC cujo monitoramento feito pela empresa não seja controlado.
 - Identificar os itens dos procedimentos avaliados.
 - Descrever as não conformidades encontradas e as ações técnicas adotadas, se necessário usar o verso.

Legenda: C - CONFORME, HC - NÃO CONFORME

ASSINATURA DO VERIFICADOR

MEDICO VETERINARIO OFICIAL

ANEXO IV

**MODELO OFICIAL DE RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM
ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS OU RELACIONADOS**

ANEXO VI – RESOLUÇÃO CISPAR Nº 04/2021
 RELATÓRIO DE SUPERVISÃO Nº ____/____/____
 (Seq.) (SI) (Ano)

Período: ____/____/____ a ____/____/____

PARTE I – SERVIÇO DE INSPEÇÃO

A – Identificação
SI nº
Razão Social
Município/UF
Objetivo da supervisão:
Documentos de referência:

B – Atividades de Inspeção Tradicional

01 – Inspeção ante e post mortem			
Está sujeito a melhorias?	N.A. ()	Sim ()	Não ()
(a) Inspeção <i>ante mortem</i> . Execução da técnica, julgamento e registro (incluindo a conferência documental)	(b) Inspeção <i>post mortem</i> . Execução das técnicas de linha, critérios de julgamento e registros	(c) Inspeção <i>post mortem</i> . Execução das técnicas no DIF, critérios de julgamento e registros	(d) Controle de sequestro e destinação do aproveitamento condicional e condenação (procedimentos e registros)
Justificar a conclusão:			
Observações:			

02 – Plano de inspeção ou roteiro de fiscalização	
Está sujeito a melhorias?	Sim () Não ()
Justificar a conclusão:	
Observações:	

03 – Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta a Relatórios de Fiscalização e supervisão, bem como análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento?			
Está sujeito a melhorias?	Sim ()	Não ()	N.A. ()
Justificar a conclusão:			
Observações:			

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

04 - Análises laboratoriais. Atendimento aos programas oficiais				
Está sujeito a melhorias?			Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:				
Observações:				
05 - Atendimento a frequência de fiscalização baseada no risco estimado associado ao estabelecimento (somente em regime de inspeção periódica) e da frequência de verificação oficial de programas de autocontrole				
Está sujeito a melhorias?			Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:				
Observações:				
06 - Preenchimento, arquivamento e envio dos mapas estatísticos de condenação				
Está sujeito a melhorias?			Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:				
Observações:				
07 - Controles administrativos				
Está sujeito a melhorias?			Sim ()	Não ()
a) Controle de pessoal (escala de trabalho, férias, ponto)	b) Manutenção dos arquivos organizado e de fácil localização dos documentos	c) Registro de treinamentos da equipe de inspeção	d) Tempestividade no atendimento a demandas	e) Uso de formulários/modelos oficiais para registro das verificações/atividades do SI
Justificar a conclusão:				
Observações:				
C - Verificação Oficial dos Elementos de Controle				
1 - Verificação Oficial (frequência e metodologias aplicadas)				
Existe compatibilidade entre os achados da supervisão e os do SI local?			Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:				
Observações:				



2 - Ações fiscais (Eficácia)		
Existe compatibilidade entre os achados da supervisão e os do SI local?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		

3- Revisão dos registros gerados pela fiscalizada (Revisão documental)		
Existe compatibilidade entre os achados da supervisão e os do SI local?	Sim ()	Não ()
Justificar a conclusão:		
Observações:		

D - Comentários finais

E - Conclusão
Satisfatório
Sujeito a melhorias (Marcar um ou mais controles):
Inspeção ante mortem (Específico para estabelecimentos em regime de inspeção permanente)
Inspeção post mortem (Específico para estabelecimentos em regime de inspeção permanente)
Verificação oficial
Ação fiscal
Outros (Inspeção tradicional)

Em todos os casos o SI terá 30 dias para enviar plano de ação identificando as ações adotadas, os prazos e as não conformidades já consideradas como solucionadas.

F - Nomes, carimbos e assinaturas
Supervisor(es):
Responsável pela equipe do SI:

ANEXO VI – RESOLUÇÃO CISPAR Nº 04/2021
 RELATÓRIO DE SUPERVISÃO Nº ____/____/____
 (Seq.) (SI) (Ano)

Período: ____/____/____ a ____/____/____

PARTE II - ESTABELECIMENTO

A - Identificação		
Registro no SI nº _____		
Razão Social: _____		
Endereço: _____		
Bairro: _____	Município/UF: _____	CEP: _____
Fone: () _____	Correio eletrônico do estabelecimento: _____	
Classificação: _____		
Responsável pelo estabelecimento e seu cargo: _____		
Responsável técnico e registro em conselho: _____		
Número de turnos de trabalho: _____		
Atividades realizadas no turno 01: _____		
Atividades realizadas no turno 02: _____		
Atividades realizadas no turno 03: _____		
Capacidades aprovadas (incluindo velocidades quando aplicável): _____		

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	Descrição da(s) não conformidade(s)
1 Manutenção (incluindo limpeza, conservação, ventilação, água, resíduos 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 incluindo aquela destinada ao aproveitamento cozido (caval), ingredientes e de material de embalagem;		
8 Controle de tempo/ano		
9 Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC		
10 Análises laboratoriais		
11 Controle de formulação de produtos		
12 Rastreabilidade e recolhimento		
13 Bem-estar animal		
14 Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)		



D - Comentários finais
E - Conclusão
O estabelecimento detém o controle de todos os processos avaliados.
O estabelecimento não detém o controle dos seguintes processos avaliados (citar os elementos de controle):
As ações fiscais adotadas devem ser referenciadas no campo "Comentários finais".
Em todos os casos o estabelecimento tem 30 dias para enviar plano de ação ao SI, identificando as ações adotadas, os prazos e as não conformidades já consideradas como solucionadas.
F - Nomes, carimbos e assinaturas
Supervisor(es)
Responsável pela equipe do SI
Responsável pela empresa: