

RESOLUÇÃO Nº 01, DE 10 DE MAIO DE 2022

Aprova o fluxo do processo administrativo, bem como os modelos de planilhas a serem utilizadas nas supervisões, para concessão de equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA nos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados junto ao CISPAR.

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

Art. 1º - O estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo consórcio CISPAR que deseje solicitar equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, deverá fazê-lo por meio de ofício endereçado ao coordenador do Serviço de Inspeção Municipal do CISPAR.

Art. 2º - Após o recebimento do ofício, o coordenador do SIM agendará uma supervisão no estabelecimento, que será realizada por equipe coordenada por um médico veterinário do CISPAR.

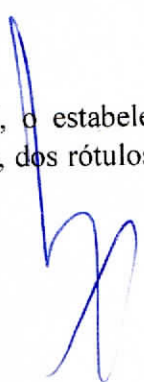
Parágrafo único – O relatório de supervisão seguirá um dos modelos constantes dos ANEXOS I, II ou III desta Resolução, de acordo com a atividade realizada pela interessada.

Art. 3º - Nos casos em que o supervisor constatar que o estabelecimento atende às exigências para receber a equivalência o relatório será remetido à coordenação do SIM que irá após análise do processo a inclusão do escopo do estabelecimento no sistema e-SISBI do MAPA.

Art. 4º - Caso o estabelecimento apresente não conformidades durante a supervisão, o mesmo deverá apresentar plano de ação no prazo máximo de 30 dias após o término da supervisão.

Parágrafo único - Após a verificação da correção das não conformidades, a coordenação do SIM poderá incluir o escopo do estabelecimento no sistema e-SISBI do MAPA ou agendar nova supervisão.

Art. 5º - Após a inclusão do escopo no sistema e-SISBI, o estabelecimento deverá apresentar a Solicitação de registro de produto e aprovação de rotulagem, dos rótulos de seus produtos com o selo SISBI.





Parágrafo único. A solicitação deverá ser feita de acordo com a Resolução CISPAPAR 01/2021, e os rótulos deverão ser também inseridos no sistema e-SISBI - SGE.

Art. 6º - Caso os rótulos sejam aprovados, o estabelecimento poderá utiliza-los e iniciar a venda dos produtos em âmbito nacional.

Art. 7º - A coordenação do SIM poderá cancelar ou suspender o escopo do estabelecimento sempre que verifique que as exigências para a equivalência não estejam sendo cumpridas.

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

Patos de Minas, 10 de Maio de 2022

César Caetano de Almeida Filho

Presidente do CISPAPAR

ANEXO I

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO PARA ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO PERIÓDICA

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO Nº ____/____/____
 (Seq.) (SI) (Ano)

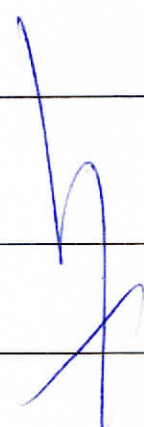
Período: ____/____/____ a ____/____/____

| | | |
|---|--|------|
| 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 – Documentos constantes no processo de registro | | | |
| | C | NC | NA |
| Requerimento de Serviço de Inspeção | | | |
| Cópias dos documentos pessoais do proprietário (RG e CPF) | | | |
| Licença ou licenciamento de não passivo ambiental | | | |
| Alvará de licença e localização | | | |
| Alvará Sanitário no caso de possuir varejo | | | |
| Cópia do Contrato social, exceto para produtor rural | | | |
| DAP para agricultores familiares | | | |
| CNPJ, Inscrição de Produtor Rural ou CPF | | | |
| Memorial técnico sanitário do estabelecimento | | | |
| Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com lay-out de equipamento e mobiliário ou croqui para agroindústrias de pequeno porte. | | | |
| Comprovante de termo de recolhimento de resíduos sólidos, quando aplicável | | | |
| Cópia do contrato com empresa de Controle de Pragas (quando necessário) | | | |
| Anotação de Responsabilidade Técnica | | | |
| Programas de Auto Controle | | | |
| Ofício de solicitação de adesão ao SISBI-POA | | | |
| Situação "Ativo" no e-SISBI | | | |

| |
|---|
| C - Atendimento aos planos de ação |
|---|

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

| D – Programas de autocontrole | | |
|---|------------------------|--|
| Elemento de controle | Detém controle? | Descrição da(s) não conformidade(s) |
| 1 Manutenção (incluindo iluminação, 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 (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem | | |
| 8 Controle de temperaturas | | |

| | | |
|--|--|--|
| 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). | | |

| E – Estrutura física e equipamentos | | | |
|---|-----------------|---------------------|-------------|
| | Conforme | Não Conforme | N.A. |
| Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes. | | | |
| Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte. | | | |
| Área industrial delimitada e protegida da entrada de pessoas e animais. | | | |
| Perímetro do estabelecimento sem residências ou alojamentos. | | | |
| Vias de trânsito interno pavimentadas ou compactadas, com escoamento adequado e em bom estado de conservação e limpeza (permitido brita para agroindústrias de pequeno porte). | | | |
| Áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição pavimentadas com material que permita a sua lavagem e higienização. | | | |
| Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água. | | | |
| Reservatórios de água com tampas removíveis, perfeita vedação e dotados de cadeados ou outro sistema que garanta segurança e inviolabilidade. | | | |
| Rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de animais, com instalações para retenção de gorduras, sangue, resíduos e corpos flutuantes. Ralos sifonados. | | | |
| Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção. | | | |

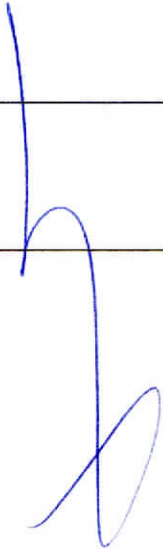
| | | | |
|--|-----------------|---------------------|-------------|
| Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas. | | | |
| Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada. | | | |
| Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização. | | | |
| Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais. | | | |
| Câmaras frigoríficas sem a presença de ralos e inclinação no sentido das antecâmaras. | | | |
| | Conforme | Não conforme | N.A. |
| Janelas, portas e demais aberturas construídas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades. | | | |
| Portas de material que permitam fácil higienização, com largura suficiente para atender todos os trabalhos. | | | |
| Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências. | | | |
| Dispositivos de controle de temperatura em todos os equipamentos resfriadores e congeladores, e áreas refrigeradas, túneis e câmaras. | | | |
| Instalações elétricas embutidas ou recobertas por canos isolantes apoiadas nas paredes ou tetos. | | | |
| Fluxograma operacional sem cruzamento de fluxo de matérias primas com produto final ou embalagem secundária e sem trânsito de matérias primas, produtos, embalagens e insumos pela barreira sanitária. | | | |
| Equipamentos instalados de forma que permitam sua higienização, construídos de materiais não absorventes e resistentes à corrosão, sem imperfeições, fendas e amassaduras. | | | |
| Recipientes e utensílios para materiais não comestíveis identificados | | | |
| Equipamentos usados no controle do processo de fabricação calibrados e aferidos e em quantidade suficiente. | | | |
| Barreiras sanitárias cobertas, com lavador de botas, pias de acionamento automático, sabão líquido e recipiente para sanitizante. | | | |
| Equipamentos das barreiras sanitárias dispostos em ordem lógica de uso. | | | |
| Pias para lavagem e sanitização das mãos dentro da área industrial em número suficiente. | | | |
| Área de expedição coberta. | | | |
| Dependência para armazenagem de matérias primas separada das demais dependências por paredes com área compatível com o volume de produção e temperatura adequada. | | | |
| Área de depósito de produtos acabados com área suficiente e temperatura adequada. Produtos sem contato com as paredes, teto e piso. | | | |
| Embalagens estocadas em local limpo e organizado. No caso do uso de armários estes devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza. | | | |
| Produtos químicos armazenados em local adequado, limpo e organizado, rotulados, com ficha técnica e separados por categoria. | | | |
| Vestiários e sanitários limpos e mantidos em boas condições de manutenção. | | | |
| Local e equipamentos adequados para higienização dos uniformes ou serviço terceirizado. | | | |
| Local destinado à alimentação dos funcionários com dimensões adequadas e construídos de forma a evitar a contaminação cruzada de funcionários que trabalham em áreas de diferentes riscos sanitários. | | | |
| Local para higienização de recipientes usados no transporte de matérias primas e produtos. | | | |
| Sede para o serviço de inspeção em indústrias sob inspeção permanente. | | | |
| Área para higienização de caminhões de transporte de animais ou caminhões tanque. | | | |
| Gelo produzido ou adquirido de terceiros em quantidade suficiente. | | | |
| Forno de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis ou telhados que impeçam o acúmulo de sujidades, o desprendimento de partículas e proporcionem perfeita vedação à entrada de pragas. | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento. | | | |
| PARA ESTABELECIMENTOS DE PESCADO | | | |
| Sala de produção de CMS refrigerada e separada da área de processamento. | | | |
| Local para lavagem de caixas plásticas e outros recipientes. | | | |
| Área específica para a realização das análises necessárias (deglaciamento, histamina, etc). | | | |
| Local específico para insensibilização e sangria, junto à área de recebimento e coberto. | | | |
| Equipamento lavador que permita a lavagem eficiente de todas as superfícies do pescado imediatamente antes da área limpa. | | | |
| PARA ESTABELECIMENTOS DE OVOS | | | |
| Área para armazenamento de produtos acabados separada fisicamente da área de classificação. | | | |
| Área de recepção de ovos separada fisicamente das demais áreas. Dispensável no caso de recebimento automatizado. | | | |
| Área para higienização dos recipientes de transporte de matérias primas separada fisicamente das demais áreas. | | | |
| Ovoscopia realizada em câmara destinada exclusivamente a esta finalidade, Equipamento com no mínimo 500 Lux e local apropriado e identificado para descarte dos ovos impróprios. | | | |
| Lavagem e secagem realizada em máquina específica para este fim. | | | |
| Temperatura da água de lavagem entre 35° C e 45° C. | | | |
| Sanitizantes utilizados na lavagem com uso permitido pelo órgão competente ou cloro abaixo de 50 ppm. | | | |
| Dependência exclusiva para quebra de ovos com temperatura não superior a 16° C e intensidade luminosa de no mínimo 500 Lux. | | | |
| Áreas de produção de conservas e semiconservas isoladas das áreas de processamento anteriores. | | | |
| Local refrigerado para estocagem de conservas não submetidas à tratamento térmico. | | | |
| PARA ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS | | | |
| Área industrial separada em área suja (antes da pasteurização) e área limpa (após pasteurização). | | | |
| Área de fatiamento ou fracionamento climatizada. | | | |
| Processo de pasteurização de acordo com o Art. 255 do RIISPOA e IN 76/2018. | | | |
| Uso de filtros de linha onde forem necessários e uso de filtros culinários nas linhas de injeção direta de vapor. | | | |
| PARA ESTABELECIMENTOS DE MEL E PRODUTOS DAS ABELHAS | | | |
| Realização de análises mínimas de triagem de matéria prima, podendo ser terceirizadas. | | | |
| Equipamento de frio para recebimento de pólen, própolis geléia real ou apitoxina. | | | |
| Transferência das melgueiras fora das caixas para a área de extração. | | | |
| Envase em área ou horário distinto da extração. | | | |
| Depósito de mel separado da área de extração. | | | |
| Área separada da fabricação, para higienização dos sachês envasados. | | | |
| Dependência para lavagem de tambores e baldes. | | | |
| Maceração e filtragem de própolis separada da área de mel. | | | |
| Armazenamento de geléia real sob refrigeração. | | | |
| Local refrigerado para armazenagem de mel de abelhas sem ferrão. | | | |
| Descrição das não conformidades: | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| |
|-------------------------------|
| F – Comentários finais |
| |

| |
|---|
| G – Conclusão |
| O estabelecimento atende às exigências para receber a equivalência. |
| 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: |



ANEXO II

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE AVES

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: Adesão ao SISBI-POA |

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: |

| | | |
|--|---------|---------|
| 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 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 (<i>Marcar um ou mais controles</i>): |
| Inspeção ante mortem (<i>Específico para estabelecimentos em regime de inspeção permanente</i>) |
| Inspeção post mortem (<i>Específico para estabelecimentos em regime de inspeção permanente</i>) |
| 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: |
| |

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO Nº ____/____/____
 (Seq.) (SI) (Ano)

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

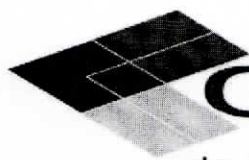
PARTE II – ESTABELECIMENTO

| | | |
|---|--|------|
| 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 – Documentos constantes no processo de registro | | | |
| | C | NC | NA |
| Requerimento de Serviço de Inspeção | | | |
| Cópias dos documentos pessoais do proprietário (RG e CPF) | | | |
| Licença ou licenciamento de não passivo ambiental | | | |
| Alvará de licença e localização | | | |
| Alvará Sanitário no caso de possuir varejo | | | |
| Cópia do Contrato social, exceto para produtor rural | | | |
| DAP para agricultores familiares | | | |
| CNPJ, Inscrição de Produtor Rural ou CPF | | | |
| Memorial técnico sanitário do estabelecimento | | | |
| Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com lay-out de equipamento e mobiliário ou croqui para agroindústrias de pequeno porte. | | | |
| Comprovante de termo de recolhimento de resíduos sólidos, quando aplicável | | | |
| Cópia do contrato com empresa de Controle de Pragas (quando necessário) | | | |
| Anotação de Responsabilidade Técnica | | | |
| Programas de Auto Controle | | | |
| Ofício de solicitação de adesão ao SISBI-POA | | | |
| Situação "Ativo" no e-SISBI | | | |

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

| D – Programas de autocontrole | | |
|---|-----------------|-------------------------------------|
| Elemento de controle | Detém controle? | Descrição da(s) não conformidade(s) |
| 1 Manutenção (incluindo iluminação, 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 (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem | | |
| 8 Controle de temperaturas | | |
| 9 Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC | | |



cispar

Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

| | | |
|--|--|--|
| 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). | | |

| E – Estrutura física e equipamentos | | | |
|--|------------|------------|-------------|
| | SIM | NÃO | N.A. |
| Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes. | | | |
| Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte. | | | |
| Área industrial delimitada e protegida da entrada de pessoas e animais. | | | |
| Perímetro do estabelecimento sem residências ou alojamentos. | | | |
| Vias de trânsito interno pavimentadas ou compactadas, com escoamento adequado e em bom estado de conservação e limpeza (permitido brita para agroindústrias de pequeno porte). | | | |
| Áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição pavimentadas com material que permita a sua lavagem e higienização. | | | |
| Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água. | | | |
| Reservatórios de água com tampas removíveis, perfeita vedação e dotados de cadeados ou outro sistema que garanta segurança e inviolabilidade. | | | |
| Rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de animais, com instalações para retenção de gorduras, sangue, resíduos e corpos flutuantes. Ralos sifonados. | | | |
| Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção. | | | |
| Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas. | | | |



cispár

Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

| | | | |
|--|--|--|--|
| Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada. | | | |
| Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização. | | | |
| Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais. | | | |
| Câmaras frigoríficas sem a presença de ralos e inclinação no sentido das antecâmaras. | | | |
| Janelas, portas e demais aberturas construídas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades. | | | |
| Portas de material que permitam fácil higienização, com largura suficiente para atender todos os trabalhos. | | | |
| Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências. | | | |
| Dispositivos de controle de temperatura em todos os equipamentos resfriadores e congeladores, e áreas refrigeradas, túneis e câmaras. | | | |
| Instalações elétricas embutidas ou recobertas por canos isolantes apoiadas nas paredes ou tetos. | | | |
| Fluxograma operacional sem cruzamento de fluxo de matérias primas com produto final ou embalagem secundária e sem trânsito de matérias primas, produtos, embalagens e insumos pela barreira sanitária. | | | |
| Equipamentos instalados de forma que permitam sua higienização, construídos de materiais não absorventes e resistentes à corrosão, sem imperfeições, fendas e amassaduras. | | | |
| Recipientes e utensílios para materiais não comestíveis identificados | | | |
| Equipamentos usados no controle do processo de fabricação calibrados e aferidos e em quantidade suficiente. | | | |
| Barreiras sanitárias cobertas, com lavador de botas, pias de acionamento automático, sabão líquido e recipiente para sanitizante. | | | |
| Equipamentos das barreiras sanitárias dispostos em ordem lógica de uso. | | | |
| Pias para lavagem e sanitização das mãos dentro da área industrial em número suficiente. | | | |
| Área de expedição coberta. | | | |
| Dependência para armazenagem de matérias primas separada das demais dependências por paredes com área compatível com o volume de produção e temperatura adequada. | | | |
| Área de depósito de produtos acabados com área suficiente e temperatura adequada. Produtos sem contato com as paredes, teto e piso. | | | |
| Embalagens estocadas em local limpo e organizado. No caso do uso de armários estes devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza. | | | |
| Produtos químicos armazenados em local adequado, limpo e organizado, rotulados, com ficha técnica e separados por categoria. | | | |
| Vestiários e sanitários limpos e mantidos em boas condições de manutenção. | | | |
| Local e equipamentos adequados para higienização dos uniformes ou serviço terceirizado. | | | |
| Local destinado à alimentação dos funcionários com dimensões adequadas e construídos de forma a evitar a contaminação cruzada de funcionários que trabalham em áreas de diferentes riscos sanitários. | | | |
| Local para higienização de recipientes usados no transporte de materias primas e produtos. | | | |
| Sede para o serviço de inspeção em indústrias sob inspeção permanente. | | | |
| Área para higienização de caminhões de transporte de animais ou caminhões tanque. | | | |
| Gelo produzido ou adquirido de terceiros em quantidade suficiente. | | | |
| Condições adequadas para realização do <i>ante mortem</i> . | | | |
| Local adequado para descarregar os animais, protegido de intempéries. | | | |
| Escaldagem e depenagem com sistema de recirculação de água. | | | |
| Iluminação de no mínimo 500 lux nos pontos de inspeção <i>pos mortem</i> . | | | |
| Local adequado para a realização de todas as linhas de inspeção <i>pos mortem</i> e método para marcação das lesões. | | | |
| DIF adequado ao estabelecimento. Para pequenos abates pode ser feito na própria linha, desde que possua pia, esterilizador e local identificado para peças condenadas. | | | |
| Pré-resfriamento, se for por imersão em água, com primeira etapa no máximo a 16° C e a | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| e evitar o acúmulo de sujidades. | | | |
| Portas de material que permitam fácil higienização, com largura suficiente para atender todos os trabalhos. | | | |
| Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências. | | | |
| Dispositivos de controle de temperatura em todos os equipamentos resfriadores e congeladores, e áreas refrigeradas, túneis e câmaras. | | | |
| Instalações elétricas embutidas ou recobertas por canos isolantes apoiadas nas paredes ou tetos. | | | |
| Fluxograma operacional sem cruzamento de fluxo de matérias primas com produto final ou embalagem secundária e sem trânsito de matérias primas, produtos, embalagens e insumos pela barreira sanitária. | | | |
| Equipamentos instalados de forma que permitam sua higienização, construídos de materiais não absorventes e resistentes à corrosão, sem imperfeições, fendas e amassaduras. | | | |
| Recipientes e utensílios para materiais não comestíveis identificados | | | |
| Equipamentos usados no controle do processo de fabricação calibrados e aferidos e em quantidade suficiente. | | | |
| Barreiras sanitárias cobertas, com lavador de botas, pias de acionamento automático, sabão líquido e recipiente para sanitizante. | | | |
| Equipamentos das barreiras sanitárias dispostos em ordem lógica de uso. | | | |
| Pias para lavagem e sanitização das mãos dentro da área industrial em número suficiente. | | | |
| Área de expedição coberta. | | | |
| Dependência para armazenagem de matérias primas separada das demais dependências por paredes com área compatível com o volume de produção e temperatura adequada. | | | |
| Área de depósito de produtos acabados com área suficiente e temperatura adequada. Produtos sem contato com as paredes, teto e piso. | | | |
| Embalagens estocadas em local limpo e organizado. No caso do uso de armários estes devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza. | | | |
| Produtos químicos armazenados em local adequado, limpo e organizado, rotulados, com ficha técnica e separados por categoria. | | | |
| Vestíários e sanitários limpos e mantidos em boas condições de manutenção. | | | |
| Local e equipamentos adequados para higienização dos uniformes ou serviço terceirizado. | | | |
| Local destinado à alimentação dos funcionários com dimensões adequadas e construídos de forma a evitar a contaminação cruzada de funcionários que trabalham em áreas de diferentes riscos sanitários. | | | |
| Local para higienização de recipientes usados no transporte de matérias primas e produtos. | | | |
| Sede para o serviço de inspeção em indústrias sob inspeção permanente. | | | |
| Área para higienização de caminhões de transporte de animais ou caminhões tanque. | | | |
| Gelo produzido ou adquirido de terceiros em quantidade suficiente. | | | |
| Condições adequadas para realização do <i>ante mortem</i> . | | | |
| Local adequado para descarregar os animais. | | | |
| Currais com capacidade adequada (2,5 m ² por bovino). | | | |
| Curral e pocilgas de observação. | | | |
| Local para realização de necropsias. | | | |
| Chuveiros de aspersão e seringa que permita o deslocamento de um animal por vez (para bovinos e suínos). | | | |
| Iluminação de no mínimo 500 lux nos pontos de inspeção <i>pos mortem</i> . | | | |
| Mesa de evisceração com água quente para lavagem. | | | |
| Local adequado para a realização de todas as linhas de inspeção <i>pos mortem</i> e método para marcação das lesões (chapinhas e/ou ábacos). | | | |
| Local adequado para sequestro de carcaças partes e vísceras. | | | |
| DIF adequado ao estabelecimento. Para pequenos abates de suínos pode ser feito na própria linha, desde que identificado. | | | |
| Correlação adequada entre carcaças, cabeças, vísceras e mocotós. | | | |
| Bebedouros em número suficiente para que 20% dos bovinos e 15% dos suínos bebam água simultaneamente. | | | |
| Separação física entre zona suja e limpa do abate para capacidades acima de 200 suínos/dia. | | | |
| Tanque de escaldagem com movimentação mecanizada para abates acima de 100 suínos/dia. | | | |
| Sala de desossa com temperatura menor ou igual a 16°C. | | | |

| | | |
|--|--|--|
| 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). | | |

| E – Estrutura física e equipamentos | | | |
|--|------------|------------|-------------|
| | SIM | NÃO | N.A. |
| Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes. | | | |
| Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte. | | | |
| Área industrial delimitada e protegida da entrada de pessoas e animais. | | | |
| Perímetro do estabelecimento sem residências ou alojamentos. | | | |
| Vias de trânsito interno pavimentadas ou compactadas, com escoamento adequado e em bom estado de conservação e limpeza (permitido brita para agroindústrias de pequeno porte). | | | |
| Áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição pavimentadas com material que permita a sua lavagem e higienização. | | | |
| Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água. | | | |
| Reservatórios de água com tampas removíveis, perfeita vedação e dotados de cadeados ou outro sistema que garanta segurança e inviolabilidade. | | | |
| Rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de animais, com instalações para retenção de gorduras, sangue, resíduos e corpos flutuantes. Ralos sifonados. | | | |
| Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção. | | | |
| Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas. | | | |
| Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada. | | | |
| Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização. | | | |
| Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais. | | | |
| Câmaras frigoríficas sem a presença de ralos e inclinação no sentido das antecâmaras. | | | |
| Janelas, portas e demais aberturas construídas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas | | | |

| D – Programas de autocontrole | | |
|---|-----------------|-------------------------------------|
| Elemento de controle | Detém controle? | Descrição da(s) não conformidade(s) |
| 1 Manutenção (incluindo iluminação, 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 (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem | | |
| 8 Controle de temperaturas | | |
| 9 Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC | | |
| 10 Análises laboratoriais | | |

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO N° ____/____/____
 (Seq.) (SI) (Ano)

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

PARTE II – ESTABELECIMENTO

A – Identificação

Registro no SI n° _____

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): _____

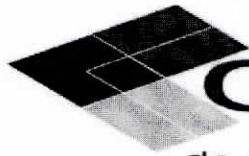
B – Documentos constantes no processo de registro

| | C | NC | NA |
|---|---|----|----|
| Requerimento de Serviço de Inspeção | | | |
| Cópias dos documentos pessoais do proprietário (RG e CPF) | | | |
| Licença ou licenciamento de não passivo ambiental | | | |
| Alvará de licença e localização | | | |
| Alvará Sanitário no caso de possuir varejo | | | |
| Cópia do Contrato social, exceto para produtor rural | | | |
| DAP para agricultores familiares | | | |
| CNPJ, Inscrição de Produtor Rural ou CPF | | | |
| Memorial técnico sanitário do estabelecimento | | | |
| Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com lay-out de equipamento e mobiliário ou croqui para agroindústrias de pequeno porte. | | | |
| Comprovante de termo de recolhimento de resíduos sólidos, quando aplicável | | | |
| Cópia do contrato com empresa de Controle de Pragas (quando necessário) | | | |
| Anotação de Responsabilidade Técnica | | | |
| Programas de Auto Controle | | | |
| Ofício de solicitação de adesão ao SISBI-POA | | | |
| Situação "Ativo" no e-SISBI | | | |

C - Atendimento aos planos de ação

O estabelecimento gerencia adequadamente prazos e ações previstos em planos de ação? Sim () Não ()

Justificar a conclusão: _____



cispar

Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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:

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:

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 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:

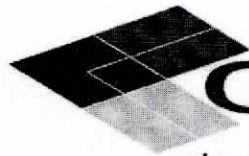
Observações:

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:



cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

ANEXO III

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE
RUMINANTES E SUÍNOS

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: Adesão ao SISBI-POA |

| |
|---|
| B – Atividades de Inspeção Tradicional |
|---|

| 01 – Inspeção <i>ante e post mortem</i> | | | |
|---|--|--|--|
| 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: | | |