Resolução Nº 007/2025 de 23 de Outubro de 2025.

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 no SIM – CISPAR/MG

CONSIDERANDO, as disposições constantes na Lei n. 8171/91, em especial as constantes de seus art. 29A;

CONSIDERANDO, as disposições constantes na Lei n. 9712/98, em seu art. 1°, que altera o art. 29A da Lei n. 8171/91;

CONSIDERANDO, as disposições constantes no Decreto 5741/06, que altera o art. 29A da Lei n. 8171/91;

CONSIDERANDO, as disposições constantes na Lei n. 14515/22, em seu art. 49, que altera o art. 29A da Lei n. 8171/91;

CONSIDERANDO, as disposições constantes na Portaria 672/24, em seus art. 4° e 5°;

CONSIDERANDO, as disposições constantes do Estatuto do Consórcio Público intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba - 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.1° O estabelecimento que deseja obter a equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal SISBI/POA deverá protocolar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, através do sistema informatizado, a Solicitação de supervisão para obtenção de equivalência SISBI direcionada à Coordenação do SIM.

Parágrafo único. A solicitação deverá ser protocolada através da Central de atendimentos do CISPAR, na qual deverá ser anexado o Programa de autocontrole do estabelecimento descrito conforme previsto na Resolução CISPAR n° 25 de 2024.

Art.2° O estabelecimento com registro novo no SIM e que deseje obter a equivalência deverá esperar, no mínimo, uma inspeção periódica ou o prazo de 30(trinta) dias de funcionamento, no caso de inspeção permanente, para o envio da solicitação de supervisão para equivalência.

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

Art.3° Após a solicitação oficial, uma equipe de supervisores designada pelo Coordenador do SIM deverá realizar uma supervisão *in loco* e documental do estabelecimento em um prazo máximo de (30) trinta dias a contar da data de ciência da solicitação:

§1° A equipe de supervisores deverá ser composta por no mínimo dois veterinários do SIM;

§2° O relatório de supervisão SISBI deverá ser preenchido durante a supervisão e um parecer técnico será emitido em até 48 horas após o fim da supervisão. Os modelos dos relatórios estão dispostos nos Anexos I-A, I-B e I-C;

§3° O parecer será encaminhado ao coordenador do SIM que, após análise do processo, emitirá o parecer final de equivalência;

Art.4° No caso de parecer final favorável, o coordenador irá incluir o escopo do estabelecimento no sistema e-SISBI no MAPA.

Art.5° Após a inclusão do escopo no sistema e-SISBI, o estabelecimento deverá protocolar a solicitação de registro de produtos e aprovação de rotulagem dos rótulos dos seus produtos com o selo SISBI:

§1° A solicitação deverá ser feita de acordo com a resolução CISPAR n° 01/2021 e o Anexo da Portaria MAPA n° 672, de 8 de abril de 2024;

§2° os rótulos aprovados deverão ser, obrigatoriamente, inseridos no sistema e-SISBI-SGE.

Art.6° O estabelecimento estará apto à comercialização dos seus produtos em âmbito nacional após a emissão do certificado de equivalência ao SISBI, conforme modelo disposto no anexo II, e após aprovação dos rótulos no e-SISBI.

Art.7° No caso de parecer não favorável à equivalência, a equipe supervisora irá enviar o relatório de supervisão ao responsável pelo estabelecimento solicitante, que deverá apresentar um plano de ação com prazos e medidas corretivas das não conformidades encontradas em até 30 (trinta) dias;

§1° Em caso das não conformidade observadas não demonstrarem perda de controle de algum elemento de inspeção, o estabelecimento poderá receber a equivalência após a verificação oficial do plano de ação e das correções realizadas dentro dos prazos propostos.

§2° Caso seja observado não conformidades que evidenciem perda de controle dos elementos de inspeção, o estabelecimento deverá apresentar o plano de ação e somente poderá realizar nova solicitação de equivalência após o prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da data da comunicação oficial do parecer não favorável.

Art.8° Serão realizadas, anualmente, supervisões de manutenção *in loco* e documental, que poderão definir pela manutenção, suspensão ou cancelamento da certificação de equivalência.

Parágrafo Único. As equipes de supervisão de manutenção serão designadas pelo Coordenador do SIM e deverão conter, no mínimo, 2(dois) veterinários e/ou 1(um) agente de inspeção.

Das exigências para equivalência:

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

Art.9° Os estabelecimentos que queiram a certificação de equivalência deverão seguir as normativas vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e/ou o previsto nas normativas do CISPAR e outros órgãos reguladores.

Art.10. Os estabelecimentos que se enquadrem na caraterização de agroindústria de pequeno porte ou de agricultura familiar, deverão seguir as normas previstas nas IN MAPA n° 16 de 2015 e na IN MAPA n° 05 de 2017, e/ou o previsto nos Decretos Municipais e demais normativas que regulamentam a inspeção executada pelo CISPAR:

§1° São consideradas agroindústrias de pequeno porte aquelas com área útil não superior a 250m2;

§2° São considerados estabelecimentos de agricultura familiar aqueles que atendem aos critérios previstos na Lei federal n° 11.326 de 2006, e comprovem ao Serviço de Inspeção através do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) atualizado.

Dos critérios para suspensão ou cancelamento da certificação SISBI:

Art.11. A certificação de equivalência SISBI poderá ser suspensa pela coordenação do SIM em caso de detecção de não conformidades graves e incompatíveis com as exigências legais de manutenção da equivalência.

Art.12. No ato da suspensão, o estabelecimento receberá um relatório com as não conformidades detectadas e deverá apresentar um plano de ação com as ações corretivas e prazos:

§1° Após as correções serem finalizadas, o estabelecimento poderá solicitar uma vistoria de conformidade que será realizada de acordo com o cronograma do Serviço de Inspeção, através do protocolo aberto de suspensão no sistema informatizado;

§2° Em caso de correção das não conformidades, a equipe responsável pela vistoria apresentará um parecer técnico favorável ao coordenador do SIM, que após avaliação do processo, poderá decidir pelo levantamento ou não da suspensão;

§3° O levantamento da suspensão será realizado através de ofício encaminhado pelo protocolo previamente aberto, via sistema informatizado, e no sistema e-SISBI;

§4° Em caso de não correção das não conformidades, ou de qualquer fator de interesse público que se justifique, a equipe deverá emitir um parecer técnico desfavorável ao levantamento da suspensão.

Art.13. Após recebimento de parecer desfavorável ao levantamento da suspensão, o estabelecimento somente poderá solicitar nova vistoria de conformidade após 30 (trinta) dias úteis.

Art.14. O cancelamento da certificação de equivalência do SISBI poderá ocorrer nas seguintes situações:

I - a pedido do responsável legal do estabelecimento;

II - por suspensão da equivalência pelo período de 6 (seis) meses;

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

III - por interrupção do funcionamento pelo período de 6 (seis) meses, observando a sazonalidade do produto fabricado;

IV - por não comercialização de produtos em âmbito nacional pelo período de 1(um) ano;

§1° - Para fins de cancelamento de que trata o inciso I, o responsável legal do estabelecimento deve protocolar ao CISPAR, através da central de atendimentos via sistema informatizado, a solicitação de cancelamento de equivalência ao SISBI;

§2° Para fins de cancelamento de que trata o inciso II, deve ser analisado o processo de suspensão que comprove que a sanção não foi levantada no período de 6 (seis) meses;

§3° Para fins de cancelamento de que trata o inciso III e IV, deve ser atendido o que segue:

I - notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 dias para manifestação;

II - em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido termo de inspeção atestando que o mesmo não está em funcionamento a mais de 6(seis) meses;

III - avaliação pelo SI da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento ou na ausência desta, do termo de inspeção comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo;

IV - em razão do inciso IV, caso o estabelecimento opte por cancelar a sua equivalência, essa deverá ser solicitada ao SIM através de ofício.

Art.15. A suspensão ou cancelamento da certificação de equivalência ao SISBI será realizado pelo coordenador do SIM, por meio da emissão de ofício via sistema informatizado, assim como no sistema e-SISBI.

Art.16. Fica revogada a Resolução CISPAR n° 01 de 10 de maio de 2022.

Art.17. Essa portaria entra em vigor na data da sua publicação.

Rhenys da Silva Cambraia

Presidente CISPAR/MG

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

ANEXO – I-A

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

ANEXO I – RESOLUÇÃO CISPAR Nº 05/2021
RELATÓRIO DE SUPERVISÃO N° _____/_____/_____
(Seq.) (SI) (Ano)

Período: _____/_____/_____ a _____/_____/_____

PARTE I – SERVIÇO DE INSPEÇÃO

A – Identificação
SI n°
Razão Social:
Município/UF:
Objetivo da supervisão: ( ) Supervisão de equivalência ( ) Supervisão de manutenção

B – Atividades de Inspeção Tradicional			
01 – Inspeção *ante* e *post mortem*			
Está sujeito a melhorias?	N.A. ( )	Sim ( )	Não ( )
(a) Inspeção *ante mortem*. Execução da técnica, julgamento e registro (incluindo a conferência documental)	(b) Inspeção *post mortem*. Execução das técnicas de linha, critérios de julgamento e registros	(c) Inspeção *post mortem*. 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:		

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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 Elemntos 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:		

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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:

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

ANEXO I – RESOLUÇÃO CISPAR Nº 05/2021

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**
Registro no SIM regular			
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			
CAF para agricultores familiares			
CNPJ, Inscrição de Produtor Rural ou CPF			
Memorial técnico sanitário do estabelecimento conforme Anexo II Portaria CIPSAR 12/2025			
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 Autocontrole conforme Resolução CISPAR nº 25/2024			
Solicitação de certificação ao SISBI-POA			
Situação "Ativo" no e-SISBI			
Solicitação de rotulagem protocolado			

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

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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		

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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 dipositivo 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.			

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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 vaolume 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 desvem 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 *ante mortem*.			
Local adequado para descarregar os aninais.			
Currais com capacidade adequada (2,5 m² por bovino).			
Curral e pocilgas de observação.			
Local para realização de necropsias.			
Chuveiros de asperssão 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 *pos mortem*.			
Mesa de evisceração com água quente para lavagem.			
Local adequado para a realização de todas as linhas de inspeção *pos mortem* 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.			

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

Sala de desossa com temperatura menor ou igual a 16°C.			
Local refrigerado e isolado das seções onde são produzidos produtos comestíveis, destinado a estocagem de resíduos não comestíveis, caso o carregamento destes para processamento em empresa terceirizada não seja diário.			

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.

H – Nomes, carimbos e assinaturas

Supervisor(es):

Responsável pela equipe do SI:

Responsável pela empresa:

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

ANEXO – I-B

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

ANEXO I – RESOLUÇÃO CISPAR Nº 05/2021
RELATÓRIO DE SUPERVISÃO N° ___/____/_____
(Seq.) (SI) (Ano)

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

PARTE I – SERVIÇO DE INSPEÇÃO

A – Identificação
SI n°
Razão Social:
Município/UF:
Objetivo da supervisão: ( ) Supervisão de equivalência ( ) Supervisão de manutenção

B – Atividades de Inspeção Tradicional			
01 – Inspeção *ante* e *post mortem*			
Está sujeito a melhorias?	N.A. ( )	Sim ( )	Não ( )
(a) Inspeção *ante mortem*. Execução da técnica, julgamento e registro (incluindo a conferência documental)	(b) Inspeção *post mortem*. Execução das técnicas de linha, critérios de julgamento e registros	(c) Inspeção *post mortem*. 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: Não há plano de inspeção desenvolvido		
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: Apesar de ser realizado pelo SI, a frequência deve ser maior			
Observações:			

04 – Análises laboratoriais. Atendimento aos programas oficiais		
Está sujeito a melhorias?	Sim ( )	Não ( )
Justificar a conclusão:		
Observações:		

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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: Frequência de Verificaçã Oficial não está sendo respeitada		
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:		

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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: Divergência entre achados da supervisão e inspeção e registros da empresa quanto à pressão da pistola pneumática		
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:

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

ANEXO I – RESOLUÇÃO CISPAR Nº 05/2021
RELATÓRIO DE SUPERVISÃO N° N° ____/____/_____
(Seq.) (SI) (Ano)

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

PARTE II – ESTABELECIMENTO

A – Identificação		
Registro no SI n°		
Razão Social:		
Endereço:		
Bairro: Aeroporto	Município/UF:	CEP:
Fone: (	Correio eletrônico do estabelecimento:	
Classificação: Abatedouro Frigorífico		
Responsável pelo estabelecimento e seu cargo:		
Responsável técnico e registro em conselho:		
Número de turnos de trabalho: 01		
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**
Registro no SIM regular			
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			
CAF para agricultores familiares			
CNPJ, Inscrição de Produtor Rural ou CPF			
Memorial técnico sanitário do estabelecimento conforme Anexo II Portaria CIPSAR 12/2025			
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 Autocontrole conforme Resolução CISPAR nº 25/2024			
Solicitação de certificação ao SISBI-POA			
Situação "Ativo" no e-SISBI			
Solicitação de rotulagem protocolado			

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

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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		

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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 dipositivo 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.			

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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 vaolume 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 desvem 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 construidos 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 *ante mortem*.			
Local adequado para descarregar os aninais, protegido de intempéries.			
Escaldagem e depenagem com sistema de recirculação de água.			
Iluminação de no mínimo 500 lux nos pontos de inspeção *pos mortem*.			
Local adequado para a realização de todas as linhas de inspeção *pos mortem* 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 16º C e a segunda a no máximo 4º C e renovação de água.			
Sala de cortes com temperatura menor ou igual a 12°C. Permitido cortes a quente para pequenos abates, desde que encaminhados imediatamente ao resfriamento ou congelamento.			
Controle de absorção de água pelo estabelecimento, e dripping test para produtos congelados.			
Local refrigerado e isolado das seções onde são produzidos produtos comestíveis, destinado a estocagem de residuos não comestíveis, caso o carregamento destes para processamento em empresa terceirizada não seja diário.			

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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.	

H – Nomes, carimbos e assinaturas
Supervisor(es):
Responsável pela equipe do SI:
Responsável pela empresa:

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

ANEXO - 1-C

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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

Período:___ /___/_____ *a* ___/___/____

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**
Registro no SIM regular			
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			
CAF para agricultores familiares			
CNPJ, Inscrição de Produtor Rural ou CPF			
Memorial técnico sanitário do estabelecimento conforme Anexo II Portaria CIPSAR 12/2025			
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 Autocontrole conforme Resolução CISPAR nº 25/2024			
Solicitação de certificação ao SISBI-POA			
Situação "Ativo" no e-SISBI			
Solicitação de rotulagem protocolado			

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

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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		

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

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 dipositivo 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.			

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

	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 vaolume 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 desvem 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 construidos 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.			
Forro 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 dá 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.			
Area 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			

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

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 35º 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 frcionamento 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.	

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

cispar
Consórcio Intermunicipal
de Desenvolvimento Sustentável
do Alto Paranaíba

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

H – Nomes, carimbos e assinaturas
Supervisor(es):
Responsável pela equipe do SI:
Responsável pela empresa:

Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

ANEXO - II



Assinado por 1 pessoa: RHENYS DA SILVA CAMBRAIA
Para verificar a autenticidade do documento, acesse https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Código para verificação: 469A-716F-499D-3026

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

RHENYS DA SILVA CAMBRAIA (CPF 034.XXX.XXX-86) em 23/10/2025 10:13:11 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Esta versão de verificação foi gerada em 23/10/2025 às 10:13 e assinada digitalmente pela 1Doc para garantir sua autenticidade e inviolabilidade com o documento que foi assinado pelas partes através da plataforma 1Doc, que poderá ser conferido por meio do seguinte link:

https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/469A-716F-499D-3026