

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 21

Habilitação e desabilitação de estabelecimentos no SISBI/POA

Dispõe sobre programa de habilitação e desabilitação de estabelecimentos no SISBI/POA no âmbito do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema.

Com o reconhecimento da equivalência do SIM – Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema e a integração do mesmo ao SISBI-POA, abriu -se a possibilidade de inclusão de estabelecimentos registrados no S.I.M- CODEVALE junto ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, permitindo - os, uma vez integrados, realizar a comercialização de Produtos para todo o território Brasileiro.

No entanto, a integração do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema não gera automaticamente a integração de todos os estabelecimentos registrado no âmbito S.I.M -CODEVALE, não gera automaticamente a integração de todos os estabelecimentos registrados no âmbito do S.I.M - CODEVALE. Com esse intuito, os estabelecimentos interessados deverão seguir os procedimentos elencados a seguir. Tal processo de avaliação será conduzido pela Coordenação do Serviço de Inspeção do Consórcio CODEVALE.

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos adotados nos processos de habilitação e desabilitação dos estabelecimentos e produtos ao SISBI-POA no âmbito do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema-CODEVALE-MS.

Art.2º esta Norma Interna entrará em vigor na data de sua Publicação.

Art. 3º. O serviço de inspeção integrado ao Sisbi-Poa é responsável pela gestão do cadastro de estabelecimentos e produtos, devendo definir procedimentos prévios para a inclusão do estabelecimento no Cadastro do Sisbi-Poa, observando, no mínimo, a:

Art.4º REQUISITOS PARA A SOLICITAÇÃO DE INTEGRAÇÃO AO SISBI PELOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO S.I.M E/OU NOVOS INTEGRADOS NO CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA Para iniciar o processo de integração ao SISBI, os estabelecimentos que cumprem os pré-requisito e/ou novo integrante deverão enviar e-mail para: atendimentos e-mail: sicodevale@gmail.com e inserir no sistema do serviço de inspeção do CODEVALE <https://icone.knack.com/codevale#inicio/> no qual o Responsável Técnico necessita de criar o acesso com login e senha, para o uso único e exclusivo do responsável técnico e estabelecimento, anexando o formulário de manifestação de interesse constante no (Anexo I) devidamente preenchido. Em caso de inconformidades no documento, será encaminhada resposta com os apontamentos.

I. DA AVALIAÇÃO DOCUMENTAL Após a entrada da solicitação de integração devidamente preenchida para o CODEVALE, a Coordenação do programa do Serviço de Inspeção do Consórcio irá realizar uma avaliação documental do estabelecimento, que consiste em:

a). Verificar o cumprimento dos pré-requisitos estabelecidos para solicitação do SISBI;

b). Verificar a regularidade do processo de registro do estabelecimento (estabelecimentos com processos devidamente regularizados terão suas solicitações tramitadas);

c). Verificação das plantas devidamente aprovadas junto ao SIM – Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema;

d). Verificação dos produtos devidamente aprovados junto ao SIM – Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema;

e). Verificação da existência de Programas de Autocontrole atualizados com cópia no SIM – Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema;

f). Verificação da conformidade do envio dos dados estatísticos referentes à recepção de matéria-prima, produção e comercialização.

g). Avaliação das condições sanitárias, técnicas e legais do estabelecimento; e

h). manutenção de registros auditáveis sobre os procedimentos realizados nos estabelecimentos.

Em caso de inconformidades na avaliação documental, será encaminhado e-mail ao estabelecimento descrevendo as observações verificadas. Os estabelecimentos registrados interessados deverão corrigir as pendências existentes para prosseguimento do processo. O SIM – CODEVALE emitirá parecer referente à conformidade documental do empreendimento conforme (Anexo II)

I. DA AUDITORIA ORIENTATIVA Após a envio de parecer favorável referente à conformidade documental do estabelecimento interessado, a Coordenação do SIM – CODEVALE resultará uma auditoria orientativa quanto as condições para integração, emitindo no prazo de 10 dias úteis o laudo de auditoria orientativa, conforme (Anexo III), para que a empresa elabore, em igual prazo, um Plano de Ação visando a correção das possíveis não conformidades apontadas, o (Anexo IV), e envie para o e-mail de atendimento do consórcio CODEVALE sicodevale@gmail.com

III. DA AUDITORIA DE INTEGRAÇÃO Com base nos prazos solicitados pelo estabelecimento para correção das não conformidades através do Plano de Ação, será planejada a auditoria de integração a ser realizada pela Coordenação do SIM – CODEVALE no estabelecimento interessado, emitindo no prazo de 10 dias úteis o laudo de auditoria de integração, conforme (Anexo V). Em caso de parecer desfavorável, caso o estabelecimento mantenha o interesse na integração, o mesmo deve reiniciar o processo de solicitação de integração ao SISBI conforme o item “DA SOLICITAÇÃO DE INTEGRAÇÃO AO SISBI – Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema. Em caso de parecer favorável à integração, o empreendimento será comunicado sobre a necessidade de atualização da rotulagem com a inclusão da logomarca SISBI, conforme manual de identidade visual da marca SISBI.

IV. DA ATUALIZAÇÃO DA ROTULAGEM pós a atualização dos rótulos conforme o manual de identidade visual da marca SISBI, o empreendimento deve encaminhar os novos croquis conforme Resolução do CODEVALE no sistema consorcio <https://icone.knack.com/codevale#inicio/> que estabelece os procedimentos de avaliação dos registros de produtos enviados ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada, ou outra que vier a substituir. Após o recebimento dos rótulos atualizados, o Médico Veterinário responsável procederá a avaliação com base na legislação referente à rotulagem de alimentos e emitirá parecer de análise de rótulo. Verificada a necessidade de correções, o Médico Veterinário oficial emitirá parecer desfavorável apontando as inconformidades verificadas, encaminhando-o através do sistema na qual o Responsável técnico já terá acesso <https://icone.knack.com/codevale#inicio/>. Uma vez atendidas as correções, deve ser emitido o laudo de análise de rótulos com parecer favorável referente aos produtos analisados. Os croquis

aprovados serão laudados pelo Médico Veterinário oficial e anexados ao sistema do serviço de inspeção do CODEVALE, onde o mesmo ficara anexado.

VI. DA ATUALIZAÇÃO DA ROTULAGEM DO EMPREENDIMENTO NO SISTEMA E-SISBI O responsável pelo estabelecimento deverá inserir os rótulos devidamente atualizados e aprovados no Sistema de Gestão do Estabelecimento – SGE e proceder a solicitação e integração ao SISBI através do próprio sistema.

VII. DA ATIVAÇÃO DO SISBI NO SISTEMA E-SISBI a coordenação do sim – Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema procederá a ativação do status SISBI no sistema de gestão do serviço de inspeção – SGEI para o empreendimento que atender todos os requisitos dispostos nesta norma interna e emitirá o certificado de integração do empreendimento.

VIII. DA COMERCIALIZAÇÃO INTERESTADUAL o estabelecimento só estará habilitado para realizar a comercialização interestadual após ativação do status SISBI no sistema e-SISBI conforme disposto nesta norma interna.

Art. 5º DA SUSPENSÃO E DESABILITAÇÃO DE EMPREENDIMENTOS DO SISBI A constatação de não conformidades relacionadas aos Programas de Autocontrole e demais normas, considerando sua natureza e gravidade, acarretará as seguintes medidas:

I. Suspensão da prerrogativa de inclusão de novos produtos: desabilitação temporária da prerrogativa de indicação de novos produtos. Impede a solicitação de Selo SISBI para novos produtos.

II. Suspensão do Selo SISBI de produto: o produto suspenso fica impedido de utilizar o Selo SISBI até regularização da situação que motivou a suspensão.

III. Inativação do Selo SISBI de produto: após inativado, não será possível a edição ou reativação. Esse produto não possui mais autorização de uso de Selo SISBI no rótulo.

IV. Inativação do Selo SISBI: suspensão total de produção de produtos com logotipo SISBI no estabelecimento. Não será permitido a solicitação de Selo SISBI para novos produtos e os produtos que possuíam Selo SISBI estão impedidos de o utilizarem. Nesse caso ocorre a desabilitação definitiva da integração do estabelecimento ao SISBI.

O descumprimento do previsto na legislação e em normas complementares, a ausência de confiabilidade para o processo apresentado, isolada ou cumulativamente, implicará na suspensão da prerrogativa de inclusão de novos produtos para comércio interestadual. A suspensão poderá ser levantada após a correção das inconformidades que a motivaram. Se a

suspensão da prerrogativa de inclusão de novos produtos para comércio interestadual não for levantada, decorridos 6 (seis) meses, o estabelecimento será desabilitado do SISBI-POA e terá seu cadastro nacional inativado.

O descumprimento do previsto na legislação e em normas complementares, a ausência de confiabilidade para o processo de fabricação do produto apresentado, isolada ou cumulativamente, implicará na suspensão ou inativação do Selo SISBI do produto específico para comércio interestadual.

O descumprimento do previsto na legislação e normas complementares, a ausência de confiabilidade de autocontroles realizados, o não cumprimento de plano de ação corretiva, a falta de atualização dos dados cadastrais ou de produtos e a falta de atendimento tempestivo às solicitações formais do Serviço de Inspeção, isolada ou cumulativamente, implicarão na inativação do Selo SISBI do estabelecimento.

A suspensão ou desabilitação de produtos e do estabelecimento aderido ao SISBI-POA será formalizada por emissão de parecer pela Coordenação do SIM – CODEVALE, conforme (Anexo VI) desta Norma Interna. Estabelecimentos desabilitados ou sob suspensão total de produção ficam impedidos de estamparem o logotipo SISBI-POA em sua rotulagem e de realizar comércio interestadual de seus produtos. O empreendimento a qualquer tempo, poderá solicitar formalmente ao e-mail oficial do SIM de sua retirada do Programa SISBI, declarando ciência da perda do direito de livre comércio para fora do território do consórcio, conforme legislações vigentes.

O SIM – CODEVALE poderá comunicar a situação a outros órgãos fiscalizadores, organizações representativas da sociedade, da região ou setores afetados, quando for o caso. Uma vez desabilitado, o estabelecimento interessado poderá reiniciar o processo de adesão ao SISBI-POA.

Anexos:

Anexo I: Manifestação de interesse de integração ao SISBI – POA

Anexo II: Parecer de conformidade documental de empreendimento para integração ao SISBI - POA

Anexo III: Laudo de auditoria orientativa para integração ao SISBI – POA

Anexo IV: Plano de ação do empreendimento para integração ao SISBI - POA

Anexo VI: Laudo de auditoria para integração ao SISBI - POA

Anexo I

MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE DE INTEGRAÇÃO AO SISBI – POA

MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE DE INTEGRAÇÃO AO SISBI – POA			
<p>Sr. Coordenador (a) do Programa do Serviço de Inspeção</p> <p>Venho requerer a inclusão do estabelecimento abaixo identificado, do qual sou representante legal, no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), comprometendo-me a atender, dentro dos prazos estipulados pelo SIM-CODEVALE, todas as exigências sanitárias e documentais conforme legislação vigente.</p>			
REQUERENTE			
NOME:			
RG:			
CPF:			
TELEFONE:	()	()	
ESTABELECIMENTO			
RAZÃO SOCIAL			
CNPJ /CPF		INSCRIÇÃO ESTADUAL	
ENDEREÇO			N
BAIRRO			
MUNICÍPIO			
LOCAL/DATA (DD/MM/AAAA)		ASSINATURA (REPRESENTANTE LEGAL)	

Anexo II

PARECER DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL DE ESTABELECIMENTO PARA INTEGRAÇÃO AO SISBI - POA

DADOS DO ESTABELECIMENTO:		
Nome/Razão Social:	CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:
Endereço		Nº
Bairro		
Município		UF
Responsável legal do estabelecimento		
Responsável técnico do estabelecimento		
Categoria do Estabelecimento	Nº SIM	
AVALIAÇÃO DOCUMENTAL:	C	NC
Estabelecimento possui processo de registro regularizado		
Estabelecimento possui plantas aprovadas.		
Estabelecimento possui produtos aprovados.		
Estabelecimento possui programas de autocontrole atualizados.		
Estabelecimento possui dados estatísticos atualizados.		
OBSERVAÇÕES FINAIS:		
CONCLUSÃO DA ANÁLISE:		

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORAVEL

() DESFAVORAVEL

MEDICO (A) VETERINARIO (A)
COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Anexo III

LAUDO DE AUDITORIA ORIENTATIVA PARA INTEGRAÇÃO AO SISBI – POA

I - IDENTIFICAÇÃO			
Consultor:		Data:	
Consórcio:		CNPJ do Consórcio:	
Nome da Empresa:		CNPJ da Empresa:	
Endereço:		Município/UF:	
Proprietário:			
Responsável Técnico:			
Área:		Classificação:	
Lista de atividades:			
II - REQUISITOS			
1. PAC 1. MANUTENÇÃO	C	NC	NA
1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
1.3. Acesso direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.4. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.5. Estrutura física adequada ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.6. Estrutura física desenvolvida sem que haja contrafluxos ou cruzamento de atividades, de modo a evitar a contaminação cruzada.			
1.7. PISO:			
1.7.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.7.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.8. TETOS:			
1.8.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, lavável e, quando for o caso, desinfecção.			
1.8.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.9. PAREDES E DIVISÓRIAS:			

1.9.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.9.2. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9.3. Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso.			
1.10. PORTAS:			
1.10.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.10.2. Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.10.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.11. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.11.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.11.2. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.11.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.12. BLOQUEIO SANITÁRIO / BARREIRA SANITÁRIA			
1.12.1. Disposto imediatamente antes de adentrar a área de produção.			
1.12.2. Adequadamente fechado e protegido			
1.12.3. Possui todos os elementos necessários à higienização das mãos e botas - Lava botas com detergente, pia para higienização das mãos sem contato manual, sabonete antisséptico sem odor, papel toalha não reciclado e lixeira com acionamento por pedal.			
1.13. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES			
1.13.1. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.13.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.14. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.14.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.14.2. Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos e em número compatível ao número de colaboradores.			
1.14.3. Instalações sanitárias com vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.14.4. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.14.5. Pisos, paredes, iluminação e ventilação adequados e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.14.6. Instalações sanitárias dotadas de elementos necessários à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.14.7. Presença de lixeiras com tampas e acionamento não manual. Coleta frequente do lixo.			
1.14.8. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.14.9. Armários individuais para todos os manipuladores.			
1.14.10. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.15. LAVATÓRIOS DA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
1.15.1. Existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de torneira com acionamento não manual.			

1.15.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel, acionados sem contato manual.			
1.16. EQUIPAMENTOS:			
1.16.1. Equipamentos da linha de produção com desenho sanitário e número adequado.			
1.16.2. Possui todos os equipamentos necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.			
1.16.3. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
1.16.4. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
1.16.5. Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.16.6. Equipamentos destinados a conservação dos alimentos, bem como os destinados ao processamento térmico, possuem medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
1.16.7. Existência de planilhas de registro da temperatura adequadamente preenchidas.			
1.16.8. Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
1.17. UTENSÍLIOS:			
1.17.1. Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação realizada.			
1.17.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
1.17.3. Possui todos os utensílios necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.			
1.18. ILUMINAÇÃO			
1.18.1. Luz fria e com intensidade adequada às atividades desenvolvidas, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Atende a legislações específicas para LUX.			
1.18.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação ou luminárias providas de lâmpadas de LED de polietileno.			
1.18.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.19. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.19.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.19.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.19.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.19.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização afixado em local visível.			
1.19.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.19.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.19.7. Captação e direção da corrente de ar seguem a direção da área limpa para a área contaminada.			
1.20. ÁGUAS RESIDUAIS:			
1.20.1. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra o refluxo e a entrada de pragas.			
1.20.2. O tratamento de efluentes é adequado à atividade e está regularizado junto ao órgão competente.			
1.21. CALIBRAÇÃO E CHECAGEM DE INSTRUMENTOS			

1.21.1. Equipamentos e instrumentos de medição mantidos calibrados e checados periodicamente.			
1.21.2. Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
Observações:			
2. PAC 2. ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C	NC	NA
2.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública, quando aplicável.			
2.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação, quando aplicável.			
2.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos e mantido limpo.			
2.4. Existência de registro da limpeza e desinfecção do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
2.5. Existência de registros da cloração da água.			
2.6. Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
2.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
2.8. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
2.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
2.10. Os pontos de coleta de água estão identificados.			
Observações:			
3. PAC 3. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:	C	NC	NA
3.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
3.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
3.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada, com periodicidade mínima mensal.			
3.4. Possui mapa das armadilhas/iscas instaladas.			
Observações:			
4. PAC 4. HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL:	C	NC	NA
4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
4.2. Frequência de higienização das instalações adequada.			
4.3. Existência de registro da higienização.			
4.4. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
4.5. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
4.6. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
4.7. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
4.8. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
Observações:			

5. PAC 5. HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS	C	NC	NA
5.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção, limpos e em adequado estado de conservação.			
5.2. Existência de lavanderia própria ou terceirizada para higienização dos uniformes.			
5.3. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
5.4. Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
5.5. Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
5.6. Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
5.7. Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrintestinais e oculares.			
5.8. Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores			
5.9. Existência de registro dos exames realizados.			
5.10. Utilização de Equipamento de Proteção Individual adequados a cada operação.			
5.11. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
5.12. Existência de registros dessas capacitações.			
Observações:			
6. PAC 6. PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO's)	C	NC	NA
6.1. Procedimentos sanitários operacionais mapeados de acordo com o processo produtivo.			
6.2. Procedimentos sanitários operacionais executados de forma a evitar a contaminação cruzada.			
6.3. Existem registros do monitoramento dos PSO's realizados pela empresa.			
Observações:			
7. PAC 7. CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTE E MATERIAL DE EMBALAGEM	C	NC	NA
7.1. Matéria-prima, ingredientes e embalagens são transportados em veículos limpos e adequados a este fim, existência de registros			
7.2. Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
7.3. Matérias - primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção.			
7.4. Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
7.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
7.6. Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
7.7. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
7.8. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
7.9. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas e integridade de embalagens recebidas			

7.10. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
7.11. Animais destinados ao abate são transportados em veículos adequados e recebidos somente acompanhados de GTA.			
7.12. Matérias - primas, ingredientes e embalagens somente são recebidos acompanhados de nota fiscal.			
7.13. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados são mantidos em local devidamente identificado e destinados adequadamente.			
Observações:			
8. PAC 8. CONTROLE DE TEMPERATURAS	C	NC	NA
8.1. É realizado o controle de temperatura em todas as etapas do processo de produção do alimento;			
8.2. Existência de registro da temperatura dos equipamentos			
8.3. Existência de registro da temperatura das áreas de manipulação			
8.4. Existência de registro da temperatura dos equipamentos de armazenagem das e produto final			
8.5. Existência de registro da temperatura do veículo transportador.			
8.6. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
Observações:			
9. PAC 9. ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)	C	NC	NA
9.1. Existência de plano APPCC descrito e implantado.			
9.2. Plano APPCC descrito corretamente de acordo com os produtos aprovados.			
Observações:			
10. PAC 10. ANÁLISES LABORATORIAIS	C	NC	NA
10.1. As análises laboratoriais estão descritas com os parâmetros definidos, amostragem e frequência.			
10.2. Os procedimentos de coleta das amostras estão descritos.			
10.3. Existência de cronograma das análises realizadas pelo estabelecimento.			
10.4. O cronograma de análises é cumprido.			
Observações:			
11. PAC 11. CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE A FRAUDE	C	NC	NA
11.1. As formulações e processos de fabricação estão descritos e são seguidos conforme aprovado junto ao órgão fiscalizador.			
11.2. Cada etapa do processo de produção é controlada e registrada com a finalidade de evitar prejuízos ao consumidor			
Observações:			
12. PAC 12. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO	C	NC	NA
12.1. Existência de controle da rastreabilidade dos produtos desde o abate, ou recepção da matéria-prima, até a expedição, com notas fiscais ou documentos de respaldo.			
12.2. Existência de rastreabilidade dos animais abatidos, com notas fiscais e GTAs.			

12.3. Existência de programa de recolhimento descrito conforme RDC n.655/2022 da ANVISA.			
Observações:			
13. PAC 13. BEM-ESTAR ANIMAL *Específico para estabelecimentos de abate	C	NC	NA
13.1. Utilização de equipamento de insensibilização adequado, conforme portaria n.365 de 2021.			
13.2. O estabelecimento monitora todos os aspectos relativos ao bem-estar animal, desde o transporte até a sangria dos animais, conforme descrito na portaria n.365 de 2021.			
Observações:			
14. PAC 14. IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER) *Específico para abate de bovinos	C	NC	NA
14.1. O material retirado durante o abate é acondicionado em recipientes identificados e retirado com utensílios específicos para este fim, conforme Portaria SDA Nº 651 de 2022.			
14.2. O material é pesado ao final do abate, registrado e apresentado ao Serviço Oficial.			
14.3. O material retirado é incinerado adequadamente.			
Observações:			
15. PAC 15. RESPALDO PARA CERTIFICAÇÃO OFICIAL *Específico para estabelecimentos de abate	C	NC	NA
15.1. Existência de controle da rastreabilidade dos subprodutos de origem animal não comestíveis, não rotulados, destinados à fábricas de produtos para alimentação animal.			
Observações:			
III - DOCUMENTAÇÃO			
16. ESTABELECIMENTO	C	NC	NA
16.1. O processo de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal, com plantas e memoriais, está atualizado.			
16.2. O estabelecimento está cadastrado no e-SISBI			
17. PRODUTOS E ROTULAGEM	C	NC	NA
17.1. A rotulagem dos produtos está de acordo com a legislação vigente. *			
17.2. Todos os produtos fabricados estão registrados no serviço de Inspeção Municipal, com processo de fabricação, formulação e croqui do rótulo.			
17.3. Todos os produtos são fabricados conforme fluxograma apresentado e aprovado pelo serviço de Inspeção Municipal.			
17.4. Os produtos estão cadastrados no e-SISBI			
18. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE	C	NC	NA
18.1. Os programas de autocontrole estão adequadamente descritos.			
18.2. Os programas de autocontrole estão sendo aplicados e são compatíveis com a rotina do estabelecimento.			
18.3. Existem registros auditáveis para todos os programas de autocontrole.			
Observações:			
CUMPRIMENTO DO PLANO DE AÇÃO			
O empreendimento realizou as correções e cumpriu os prazos descritos no plano de ação?			

<input type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	<input type="checkbox"/> NÃO SE APLICA
CONCLUSÃO DE ANÁLISE		
O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:		
<input type="checkbox"/> FAVORÁVEL	<input type="checkbox"/> DESFAVORÁVEL	

Anexo IV

PLANO DE AÇÃO DO ESTABELECIMENTO PARA INTEGRAÇÃO AO SISBI - POA

I – IDENTIFICAÇÃO					
Consultor:			Data:		
Consórcio:			CNPJ do Consórcio:		
Nome da Empresa:			CNPJ da Empresa:		
Endereço:			Município/UF:		
Proprietário:					
Responsável Técnico:					
Área:			Classificação:		
Lista de atividades:					
II - REQUISITOS					
REQUISITO	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	RESPONSÁVEL	VERIFICAÇÃO
1 – Manutenção					
2 – Água de abasteciment					

0					
3 – Controle integrado de pragas					
REQUISITO	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	RESPONSÁVEL	VERIFICAÇÃO
4 – Higiene industrial e operacional					
5 – Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários					
6 – Procedimentos sanitários das operações (PSO)					
7 – Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem					
8 – Controle de temperaturas					
REQUISITO	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	RESPONSÁVEL	VERIFICAÇÃO
9 – Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC)					
10 – Análises laboratoriais					

11 – Controle de formulação de produtos e combate à fraude					
12 – Rastreabilidade e recolhimento					
13 – Bem-estar animal					
REQUISITO	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	RESPONSÁVEL	VERIFICAÇÃO
14 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)					
15 – Respaldo para certificação oficial					
III - DOCUMENTAÇÃO					
16 - Estabelecimento					
17 - Produtos e rotulagem					
18 - Programas de autocontrole					

RESPONSAVEL LEGAL PELO ESTABELECIMENTO

(nome e documento)

Anexo V

LAUDO DE AUDITORIA PARA INTEGRAÇÃO AO SISBI - POA

I - IDENTIFICAÇÃO	
Consultor:	Data:
Consórcio:	CNPJ do Consórcio:
Nome da Empresa:	CNPJ da Empresa:
Endereço:	Município/UF:
Proprietário:	
Responsável Técnico:	
Área:	Classificação:

Lista de atividades:			
II - REQUISITOS			
19. PAC 1. MANUTENÇÃO	C	NC	NA
19.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
19.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
19.3. Acesso direto, não comum a outros usos (habitação).			
19.4. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
19.5. Estrutura física adequada ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
19.6. Estrutura física desenvolvida sem que haja contrafluxos ou cruzamento de atividades, de modo a evitar a contaminação cruzada.			
19.7. PISO:			
19.7.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
19.7.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
19.8. TETOS:			
19.8.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, lavável e, quando for o caso, desinfecção.			
19.8.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
19.9. PAREDES E DIVISÓRIAS:			
19.9.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
19.9.2. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
19.9.3. Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso.			
19.10. PORTAS:			

19.10.1.	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
19.10.2.	Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
19.10.3.	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
19.11.	JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
19.11.1.	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
19.11.2.	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
19.11.3.	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
19.12.	BLOQUEIO SANITÁRIO / BARREIRA SANITÁRIA			
19.12.1.	Disposto imediatamente antes de adentrar a área de produção.			
19.12.2.	Adequadamente fechado e protegido			
19.12.3.	Possui todos os elementos necessários à higienização das mãos e botas - Lava botas com detergente, pia para higienização das mãos sem contato manual, sabonete antisséptico sem odor, papel toalha não reciclado e lixeira com acionamento por pedal.			
19.13.	ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES			
19.13.1.	Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
19.13.2.	De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
19.14.	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
19.14.1.	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
19.14.2.	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos e em número compatível ao número de colaboradores.			
19.14.3.	Instalações sanitárias com vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
19.14.4.	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
19.14.5.	Pisos, paredes, iluminação e ventilação adequados e apresentando satisfatório estado de conservação.			
19.14.6.	Instalações sanitárias dotadas de elementos necessários à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e			

seguro para secagem.			
19.14.7. Presença de lixeiras com tampas e acionamento não manual. Coleta frequente do lixo.			
19.14.8. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
19.14.9. Armários individuais para todos os manipuladores.			
19.14.10. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
19.15. LAVATÓRIOS DA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
19.15.1. Existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de torneira com acionamento não manual.			
19.15.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel, acionados sem contato manual.			
19.16. EQUIPAMENTOS:			
19.16.1. Equipamentos da linha de produção com desenho sanitário e número adequado.			
19.16.2. Possui todos os equipamentos necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.			
19.16.3. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
19.16.4. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
19.16.5. Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
19.16.6. Equipamentos destinados a conservação dos alimentos, bem como os destinados ao processamento térmico, possuem medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
19.16.7. Existência de planilhas de registro da temperatura adequadamente preenchidas.			
19.16.8. Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
19.17. UTENSÍLIOS:			
19.17.1. Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação realizada.			
19.17.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
19.17.3. Possui todos os utensílios necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.			

19.18. ILUMINAÇÃO			
19.18.1. Luz fria e com intensidade adequada às atividades desenvolvidas, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Atende a legislações específicas para LUX.			
19.18.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação ou luminárias providas de lâmpadas de LED de polietileno.			
19.18.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
19.19. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
19.19.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
19.19.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
19.19.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
19.19.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização afixado em local visível.			
19.19.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
19.19.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
19.19.7. Captação e direção da corrente de ar seguem a direção da área limpa para a área contaminada.			
19.20. ÁGUAS RESIDUAIS:			
19.20.1. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra o refluxo e a entrada de pragas.			
19.20.2. O tratamento de efluentes é adequado à atividade e está regularizado junto ao órgão competente.			
19.21. CALIBRAÇÃO E CHECAGEM DE INSTRUMENTOS			
19.21.1. Equipamentos e instrumentos de medição mantidos calibrados e checados periodicamente.			
19.21.2. Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
Observações:			
20. PAC 2. ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C	NC	NA

20.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública, quando aplicável.			
20.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação, quando aplicável.			
20.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos e mantido limpo.			
20.4. Existência de registro da limpeza e desinfecção do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
20.5. Existência de registros da cloração da água.			
20.6. Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
20.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
20.8. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
20.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
20.10. Os pontos de coleta de água estão identificados.			
Observações:			
21. PAC 3. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:	C	NC	NA
21.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
21.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
21.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada, com periodicidade mínima mensal.			
21.4. Possui mapa das armadilhas/iscas instaladas.			
Observações:			
22. PAC 4. HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL:	C	NC	NA
22.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			

22.2.	Frequência de higienização das instalações adequada.			
22.3.	Existência de registro da higienização.			
22.4.	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
22.5.	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
22.6.	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
22.7.	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
22.8.	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
Observações:				
23.	PAC 5. HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS	C	NC	NA
23.1.	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção, limpos e em adequado estado de conservação.			
23.2.	Existência de lavanderia própria ou terceirizada para higienização dos uniformes.			
23.3.	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
23.4.	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
23.5.	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
23.6.	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
23.7.	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrintestinais e oculares.			
23.8.	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores			
23.9.	Existência de registro dos exames realizados.			
23.10.	Utilização de Equipamento de Proteção Individual adequados a cada operação.			
23.11.	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
23.12.	Existência de registros dessas capacitações.			

Observações:			
24. PAC 6. PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO's)	C	NC	NA
24.1. Procedimentos sanitários operacionais mapeados de acordo com o processo produtivo.			
24.2. Procedimentos sanitários operacionais executados de forma a evitar a contaminação cruzada.			
24.3. Existem registros do monitoramento dos PSO's realizados pela empresa.			
Observações:			
25. PAC 7. CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTE E MATERIAL DE EMBALAGEM	C	NC	NA
25.1. Matéria-prima, ingredientes e embalagens são transportados em veículos limpos e adequados a este fim, existência de registros			
25.2. Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
25.3. Matérias - primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção.			
25.4. Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
25.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
25.6. Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
25.7. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
25.8. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
25.9. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas e integridade de embalagens recebidas			
25.10. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
25.11. Animais destinados ao abate são transportados em veículos adequados e recebidos somente acompanhados de GTA.			
25.12. Matérias - primas, ingredientes e embalagens somente são recebidos acompanhados de nota fiscal.			
25.13. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados são mantidos em local devidamente identificado e destinados adequadamente.			
Observações:			

26. PAC 8. CONTROLE DE TEMPERATURAS	C	NC	NA
26.1. É realizado o controle de temperatura em todas as etapas do processo de produção do alimento;			
26.2. Existência de registro da temperatura dos equipamentos			
26.3. Existência de registro da temperatura das áreas de manipulação			
26.4. Existência de registro da temperatura dos equipamentos de armazenagem das e produto final			
26.5. Existência de registro da temperatura do veículo transportador.			
26.6. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
Observações:			
27. PAC 9. ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)	C	NC	NA
27.1. Existência de plano APPCC descrito e implantado.			
27.2. Plano APPCC descrito corretamente de acordo com os produtos aprovados.			
Observações:			
28. PAC 10. ANÁLISES LABORATORIAIS	C	NC	NA
28.1. As análises laboratoriais estão descritas com os parâmetros definidos, amostragem e frequência.			
28.2. Os procedimentos de coleta das amostras estão descritos.			
28.3. Existência de cronograma das análises realizadas pelo estabelecimento.			
28.4. O cronograma de análises é cumprido.			
Observações:			
29. PAC 11. CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE A	C	NC	NA

FRAUDE			
29.1. As formulações e processos de fabricação estão descritos e são seguidos conforme aprovado junto ao órgão fiscalizador.			
29.2. Cada etapa do processo de produção é controlada e registrada com a finalidade de evitar prejuízos ao consumidor			
Observações:			
30. PAC 12. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO	C	NC	NA
30.1. Existência de controle da rastreabilidade dos produtos desde o abate, ou recepção da matéria-prima, até a expedição, com notas fiscais ou documentos de respaldo.			
30.2. Existência de rastreabilidade dos animais abatidos, com notas fiscais e GTAs.			
30.3. Existência de programa de recolhimento descrito conforme RDC n.655/2022 da ANVISA.			
Observações:			
31. PAC 13. BEM-ESTAR ANIMAL *Específico para estabelecimentos de abate	C	NC	NA
31.1. Utilização de equipamento de insensibilização adequado, conforme portaria n.365 de 2021.			
31.2. O estabelecimento monitora todos os aspectos relativos ao bem-estar animal, desde o transporte até a sangria dos animais, conforme descrito na portaria n.365 de 2021.			
Observações:			
32. PAC 14. IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER) *Específico para abate de bovinos	C	NC	NA
32.1. O material retirado durante o abate é acondicionado em recipientes identificados e retirado com utensílios específicos para este fim, conforme Portaria SDA Nº 651 de 2022.			
32.2. O material é pesado ao final do abate, registrado e apresentado ao Serviço Oficial.			
32.3. O material retirado é incinerado adequadamente.			
Observações:			
33. PAC 15. RESPALDO PARA CERTIFICAÇÃO OFICIAL *Específico para estabelecimentos de abate	C	NC	NA

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

FAVORÁVEL

DESFAVORÁVEL

Anexo VI

PARECER DE SUSPENSÃO OU INATIVAÇÃO DE SELO SISBI

PARECER DE SUSPENSÃO OU INATIVAÇÃO DE SELO SISBI

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ de _____, o(a) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema- CODEVALE, abaixo nomeado(a) e assinado, de acordo com Resolução _____ de _____, vem SUSPENDER TEMPORARIAMENTE A PRERROGATIVA DE INCLUSÃO DE NOVOS PRODUTOS/SUSPENDER O SELO SISBI DO(S) PRODUTO(S) XXXXXXXX/INATIVAR O SELO SISBI DO(S) PRODUTO(S) XXXXXXXX /INATIVAR O SELO SISBI do Estabelecimento _____, CNPJ _____, Registrado no SIM Consórcio Público de Desenvolvimento Do Vale do Ivinhema-CODEVALE sob o número _____, localizado na _____, no município de _____, com base em XXXXXXXXXXXX.

Coordenador do Serviço de Inspeção-CODEVALE

() O interessado recebeu uma cópia deste documento em ____/____/____

Assinatura do interessado:

(nome e documento)

ANAURILANDIA 19 DE Junho de 2025.

COORDENADORA DO PROGRAMA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO -CODEVALE