

(Inserir o timbre e a identificação do Serviço/Órgão)

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

(MODELO PADRÃO – preencha seguindo o Guia de orientação,

não adicione itens, não modifique a numeração ou o leiaute. Preencha cada item e exclua apenas as informações em azul)

(Conforme inciso I do art. 8º da Portaria nº 672, de 08 de abril de 2024 -)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	01\06\2025
Data de Fim	01\07\2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Serviço de Inspeção Municipal de Palmeira	76.179.829/0001-65

1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios, e com leis harmonizadas

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Informar o nome completo do SIM/Órgão, incluindo sigla, se for o caso.	Informar o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica pertencente ao SIM/Órgão que é composto por 14 números dispostos da seguinte forma: XX.XXX.XXX/YYYY-ZZ	Município a que pertence o SIM	Unidade da Federação a que pertence o Município.
Devem ser informados no mínimo dois.			

1.3 Escopo do Serviço de Inspeção:

Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA		
(Marque com "X" as áreas correspondentes)		
Integrado	Integração ou Ampliação (Novo)	I – Abatedouro frigorífico
		a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
		b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados (<u>apenas para répteis e anfíbios</u>)
Integrado	Integração ou Ampliação (novo)	II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento
	x	a) Carne e derivados
	x	b) Leite e derivados

	x	c) Mel e produtos apícolas
	x	d) Ovos e derivados
	x	e) Pescado e derivados

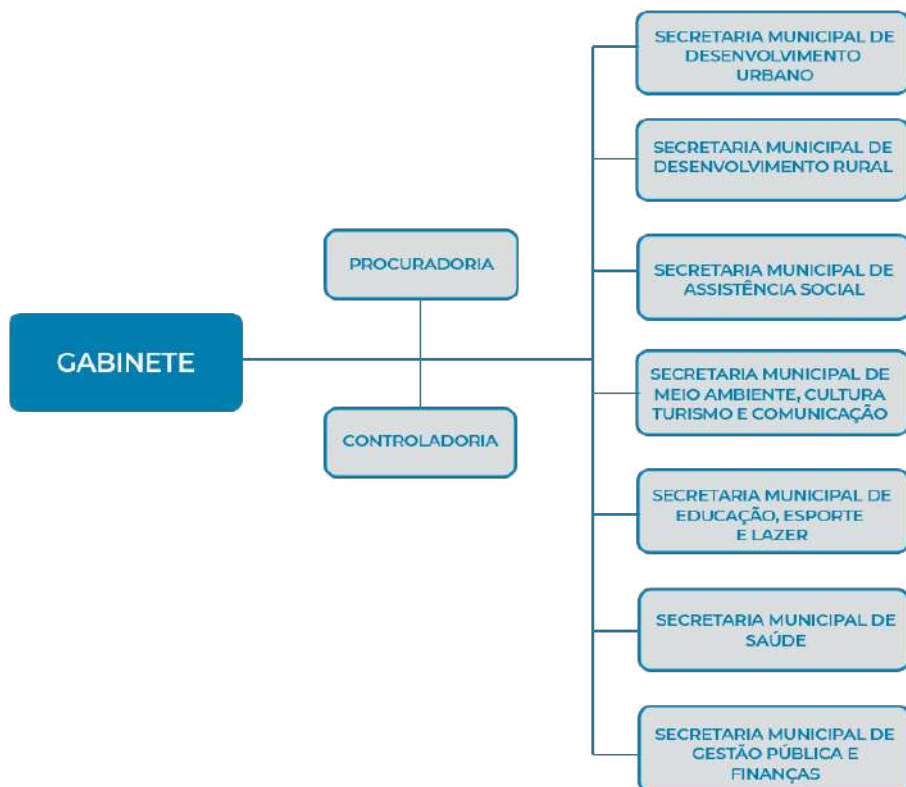
1.4 Histórico de atualização:

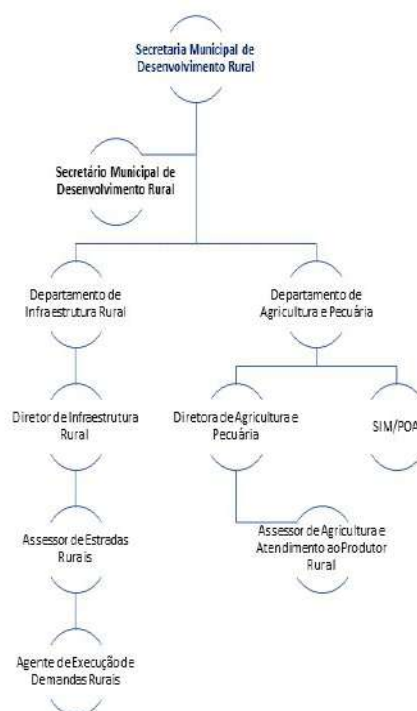
Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
1-Integração / 2-Ampliação de Escopo 3-Atualização e manutenção de Conformidade 4- Revogação de Desabilitação	Informar a data de assinatura do programa de trabalho no formato dd/mm/ano	Versão (Inicia com 1 e o n° que deve mudar a cada ano, próximo ano será o 2). (Sequência iniciada com 0, que deve mudar se há atualização no mesmo ano.)Antes da integração sempre será a versão 1.0
Exemplo: 3-Atualização e manutenção de Conformidade	01/03/2025	Versão 1.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria n° 672/2024.

(Inserir o timbre e a identificação do Serviço/Órgão)

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1 Organização Administrativa





2.1.1 Sistemas de Informação

O Serviço de Inspeção Municipal de Palmeira utiliza o sistema do Ministério da Agricultura e Pecuária E-SISBI/SGSI para registro dos dados dos empreendimentos, produtos e atos normativos referentes ao Serviço de Inspeção Municipal. Utiliza também planilhas em Excel para cadastro dos dados do Serviço de Inspeção e dos empreendimentos, além de realizar o controle dos produtos registrados através destas.

2.1.2 Controle de Documentos

2.1.2.1 Procedimento

A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa. Os documentos da fase corrente possuem grande potencial de uso para a instituição produtora, e são utilizados para o cumprimento de suas atividades administrativas, como a tomada de decisões, avaliação de processos, controle das tarefas, etc. As principais atividades desempenhadas nesta fase são: protocolo, arquivamento, empréstimo, consulta e destinação.

2.1.2.1.1 Protocolo

Executa as atividades de receber os documentos, registrar em caderno de protocolo numerado com a identificação dos documentos, remetente e identificação do receptor

(nome e assinatura). Após, os documentos são numerados conforme sua ordem de chegada ao livro de protocolo e arquivados nas pastas, separado por tipo de documento.

2.1.2.1.1 Arquivamento

O arquivamento consiste na guarda dos documentos em lugar próprio, como caixas e pastas, em mobiliários específicos, como estantes e arquivos de aço. Para que os arquivos se tornem acessíveis é necessário que eles sejam corretamente armazenados de maneira a agilizar sua recuperação. Antes do arquivamento, os documentos devem ser devidamente classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem. Para que os documentos de arquivo estejam acessíveis é necessário que eles sejam bem ordenados e arquivados. O arquivamento é feito por meio de método de ordem numérica.

Pasta da empresa

Cada empresa registrada ao SIM recebe um número (cronológico) e seus arquivos (pastas) ficam vinculadas a este número, devendo ser organizado e arquivado da seguinte forma:

a) Processo de registro de estabelecimento: Processo onde consta a documentação mínima para registro dos estabelecimentos, conforme solicitação do SIM. O processo de registro, deverá ter todas as folhas carimbadas, rubricadas e numeradas em ordem cronológica. Esse arquivo possui as seguintes subdivisões:

- Documentos atualizados: Pasta destinada a todos os documentos renováveis que constam no processo de adesão.

- Alteração de Projetos: Os projetos de alterações e/ou ampliações, juntamente com os demais documentos descritos no Anexo nº 02 devem ser arquivados em ordem cronológica. Os projetos devem ser verificados (carimbados, assinados, datados) e aprovados pelo SIM.

b) Registros de fiscalização: São utilizados para registro das atividades de fiscalização realizadas pelo serviço de inspeção no estabelecimento. Quando do estabelecimento de abate, pode ser utilizado para registro de fiscalização a planilha de condenação de vísceras, indicando o horário de início e término do abate. Todas as folhas devem ser carimbadas e assinadas. Serão arquivados em ordem cronológica.

c) Memorial de fabricação e rotulagem de POA. Processo onde constam os produtos que a empresa produz. Nesta pasta deve ser arquivado os documentos de registro dos produtos fabricados pela empresa onde os mesmos devem estar carimbados e assinados, incluindo o Certificado - parecer favorável à fabricação, obedecendo ao arquivamento pela ordem de aprovação do registro do produto. Exemplo:

o Memorial descritivo de produtos

Linguiça Colonial

Linguiça de Carne Suína Congelada

d) Coletas fiscais. Esse arquivo possui as seguintes subdivisões:

- Laudos de Análises Microbiológicas fiscais dos produtos e respectivos SOA - Solicitação Oficial de Análise: Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, os laudos das análises microbiológicas devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas e datadas).

- Laudos de Análises Físico-químicas fiscais dos produtos e respectivos SOA - Solicitação Oficial de Análise: Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, as análises físico-químicas devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas e datadas).

- Laudos de Análises fiscais de Água e respectivos SOA - Solicitação Oficial de Análise: Respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, as análises de água devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas e datadas).

e) Relatórios de Supervisão: devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados, assinados e rubricados em todas as páginas por todos os envolvidos na supervisão.

f) Relatório de não conformidade (RNC): devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pelo SIM e pelo responsável da empresa. Após verificar a efetividade da ação corretiva, o fiscal deve finalizar o documento no campo de verificação através de assinatura com a data. A numeração dos RNCs deve seguir uma sequência única por empresa.

g) Autos de Infração/Interdição/Apreensão/Suspensão: devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados.

h) Planilhas de Inspeção/fiscalização: realizadas pelo fiscal do SIM. Estas devem ser divididas em sub processos, quando necessário e arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas.

i) Verificação oficial de Formulação de Produtos: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, a verificação oficial de formulação de produtos devem ser efetuados pelo fiscal do SIM, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados, datados e informando a RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão/suspensão, quando houver não conformidades).

j) Verificação oficial de Aferição de Peso/Volume: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, a verificação oficial de aferição de peso/volume devem ser efetuados pelo fiscal do SIM, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados, datados e

informando a RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão/suspensão, quando houver não conformidades).

2.1.2.2 Documentos do SIM

a) Ofícios Expedidos: Pasta destinada para arquivar todos os ofícios expedidos pelo SIM, que são discriminados em um livro específico, contendo o número e ano, a data, destinatário, assunto e assinatura do responsável pelo SIM. Todos os ofícios devem seguir uma numeração contínua, por ano, conforme sequência do livro de ofícios expedidos. Devem ser arquivados em ordem cronológica, contendo data, nome e assinatura do recebedor.

b) Documentos recebidos: Pasta destinada para arquivar os documentos recebidos pelo SIM que não tenham pasta específica, excetuando os recebidos e arquivados na pasta específica das empresas. Todos os documentos recebidos devem receber uma numeração contínua, conforme a sequência do livro de protocolo.

c) Registro de reuniões: Pasta destinada para arquivar as memórias das reuniões realizadas pelo SIM. O registro deve apresentar convocação, lista de presença, fotos, material utilizado e ata da reunião realizada. Arquivado em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados pelo SIM.

d) Registro de ações de combate à clandestinidade e educação sanitária: Pasta destinada para arquivar as ações de combate à clandestinidade e educação sanitária realizadas pelo SIM. Os registros devem ser arquivados em ordem cronológica e devem estar carimbados e assinados.

e) Registro de treinamentos, capacitações e participações em eventos: Pasta destinada para arquivar os registros de convocação, lista de presença, fotos, material utilizado, programação do treinamento/capacitação e certificados de participação (Modelo 1.6.8). Arquivado em ordem cronológica.

f) Controle dos Dados estatísticos: O estabelecimento deve encaminhar ao SIM os relatórios de produção e comercialização até o décimo dia útil de cada mês subsequente. Devem estar carimbados e assinados. As informações contidas nos relatórios devem ser compiladas pelo responsável do SIM, sempre no começo do mês, referente ao mês anterior, gerando os dados estatísticos mensais. Os relatórios recebidos devem ser arquivados. O relatório anual dos dados estatísticos deve ser assinado pelo responsável do SIM e arquivado. Esse procedimento deve ser realizado por meio informatizado.

g) Controle dos RNCs emitidos: Os RNCs devem ser registrados em planilha específica separados por empresa. Esse documento deve conter, no mínimo, o número do RNC, a data em que foi gerado, elemento de controle, a principal não conformidade, prazo para correção e a situação (data e resultado da verificação oficial – atendido ou não atendido). A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

h) Controle dos Autos: Os autos devem ser registrados em planilha específica. Esse documento deve conter, no mínimo, o número do SIM, o número do Auto, a data em que foi gerado, a não conformidade que motivou o auto, a penalidade aplicada e a situação/decisão. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

i) Banco de Dados de Registro de Estabelecimentos: Deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: razão social/nome, CNPJ/CPF, nº do SIM, data de registro inicial do estabelecimento, endereço completo, telefone, e-mail, responsável legal, responsável técnico, data/protocolo do último projeto aprovado, situação (ativo, suspenso, interditado, paralisado, cancelado), classificação (de acordo com o decreto municipal), espécies abatidas e capacidade de abate (quando couber). Esse procedimento deve ser realizado por meio informatizado.

j) Banco de Dados de registro de produtos: Deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: razão social/nome, CNPJ/CPF, SIM/SUSAF, classificação, nº do registro do estabelecimento, categoria, padrão de nomenclatura, denominação de venda, marca, tipo de embalagem, apresentação (peso), data de registro do produto, nº do registro do produto, validade (dia, mês, ano), status (ativo, cancelado). Esse procedimento deve ser realizado por meio informatizado.

k) Controle das frequências de fiscalizações/inspeções. Deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: identificação do estabelecimento, mês de fiscalização/inspeção programada e data de execução, e justificativa para fiscalização/inspeção não realizada. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

l) Controle das coletas fiscais: Deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: razão social/nome, CNPJ/CPF, classificação, nº do SIM, categoria produto, denominação de venda do produto, nº de registro do produto, mês de coleta programado, data da coleta realizada, nº SOA, nº laudo, tipo de análise realizada (microbiológico / físico-químico), resultado das análises (conforme /não conforme), parâmetro(s) violado(s), ação fiscal (RNC/Auto/etc.) e justificativa para análises não realizadas. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

m) Educação sanitária e Combate às atividades clandestinas: Deve possuir planilha específica, contendo a programação de atividades de educação sanitária e combate às atividades clandestinas.

n) Controle de treinamento, capacitações, reuniões técnicas e participações em eventos: Deve possuir planilha específica, contendo a programação de treinamento e capacitações e participações em eventos.

2.1.2.3 Empréstimo

Quando solicitado um empréstimo ou devolução de documentos, será feito por meio de ofício expedido pelo SIM.

2.1.2.4 Destinação

Alguns documentos têm valor temporário e outros permanentes e jamais devem ser eliminados. O valor do documento é determinado em função de todas as suas possíveis finalidades e também do tempo de vigência dessas finalidades. Todos os documentos que possuem data de validade devem ser atualizados quando esta expirar, sendo responsabilidade das empresas seu encaminhamento ao (SIM).

Os documentos devem ficar arquivados num prazo mínimo de 5 (cinco) anos. Após este período, seu destino será analisado pelo órgão onde se encontram os documentos.

2.2 Infraestrutura Administrativa

2.2.1 Estrutura Física

A estrutura administrativa do Sistema de Inspeção Municipal de Palmeira se localiza na sede da Prefeitura Municipal de Palmeira localizada na Rua Luiza Trombini Malucelli, 134 no centro de Palmeira, dentro do Departamento de Agricultura e Pecuária. O sistema de Inspeção Municipal se localiza em uma sala no interior do Departamento.

2.2.2 Materiais e Equipamentos

Equipamentos	Quantidade
Mesas e estações de trabalho	2
Computadores	2
Cadeiras	5
Gaveteiros	3
Refrigerador Consul	1

2.2.3 Laboratórios

As análises laboratoriais são ferramentas necessárias para avaliar a conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal inspecionados pelo SIM - Palmeira, além de auxiliarem no combate à fraude. A coleta de produtos de origem animal inspecionados pelo SIM-Palmeira estão previstas no artigo 104 do Decreto nº 16508 de 27 de setembro de 2013. A Secretaria de Desenvolvimento Rural não possui laboratórios oficiais que atendam essa demanda. No entanto, utiliza laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) como rede de laboratórios para envio de amostras oficiais. Os laboratórios possuem capacidade adequada para atender a demanda do SIM-Palmeira e eventualmente são realizadas reuniões técnicas para alinhamento das ações.

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1 Inspeção Periódica

No momento o Sistema de Inspeção Municipal de Palmeira não possui nenhum estabelecimento classificado como de inspeção permanente.

3.2 Inspeção Permanente

A Inspeção e Fiscalização em estabelecimentos sob inspeção periódica é executado pela coordenadora do SIM – Palmeira com formação em medicina veterinária.

Os estabelecimentos de inspeção periódica ativos no município, são estabelecimentos de carnes e derivados – unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos, estabelecimentos de leite e derivados e estabelecimentos de produtos de abelhas.

A frequência da fiscalização industrial e sanitária nos estabelecimentos com fiscalização periódica ocorre mensalmente, apesar de estar prevista a avaliação de risco dos estabelecimentos, esta não é utilizada.

A inspeção local deve conhecer o processo de todos os produtos do estabelecimento sob sua inspeção, acompanhando e avaliando rotineiramente seus processos. Deve ter conhecimento e controle sobre a matéria-prima e insumos para evitar a ocorrência de problemas sanitários e fraude econômica. Fazer a coleta de amostras oficiais para análises laboratoriais com a finalidade de cumprimento de cronograma de conformidade, controlar temperatura, embalagem, rotulagem, validade, etc.

O responsável pela inspeção local deve preencher as planilhas de fiscalização e quando necessário lavrar documentos pertinentes à ação fiscal.

3.3 Programas de Autocontrole

A premissa dos programas de autocontrole (PACs) fundamenta-se na responsabilidade dos estabelecimentos em garantir a qualidade higiênico-sanitária e tecnológica dos seus produtos, através de um sistema de controle de qualidade capaz de se antecipar à efetivação dos perigos à saúde pública

e de outros atributos de qualidade, gerando registros e informações. Os autocontroles estabelecidos são verificados de forma sistemática pelo Serviço de Inspeção Municipal de Palmeira. Os autocontroles que a empresa deve descrever devem considerar sua classificação e são:

- PAC 1 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)
- PAC 2 – Água de abastecimento
- PAC 3 – Controle Integrado de Pragas
- PAC 4 – Higiene Industrial e Operacional
- PAC 5 – Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários
- PAC 6 – Procedimento Sanitários Operacionais
- PAC 7- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem.
- PAC 8 – Controle de temperatura
- PAC 9 – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controles
- PAC 10 – Análises Laboratoriais
- PAC 11 – Controle de formulação de produto e combate a fraude
- PAC 12 – Rastreabilidade e recolhimento
- PAC 13 – Bem-estar animal
- PAC 14 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

Os autocontroles devem constar em documentos que expliquem como são realizados os procedimentos de recepção até a expedição. Devem ser descritas as frequências de monitoramento e como os mesmos são feitos, quais as atitudes a serem tomadas quando ocorrerem desvios dos limites, condições e situações aceitáveis e quem são os responsáveis por tais monitoramentos. Nos autocontroles de todas as etapas dos processos industriais deve-se responder às seguintes questões: O que monitorar? Quando monitorar? Como monitorar? Quem monitorar? Ou seja, deve-se identificar a ação/atividade, qual ou quais as pessoas envolvidas e responsáveis por elas, como serão realizadas, em quais locais e em que tempo/etapa do processo produtivo/industrial. Devem ser criados formulários ou planilhas de controles para uso nas verificações e monitoramentos. Os erros feitos durante o seu preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção.

3.4 Autuação e Aplicação de Penalidades

O infrator que descumprir as disposições previstas nesta Lei criadora do sistema de inspeção municipal será punido em caráter administrativo, sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções ao infrator:

- I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II - multa, que varia entre 1 e 50 VRM (R\$80,85 á R\$4.042,50), nos casos não compreendidos no inciso I; III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos,

subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora; e

V - interdição, total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

As multas previstas no serão agravadas até o grau máximo, nos casos de:

I - artifício;

II - ardil;

III - simulação;

IV - desacato;

V - embarço; ou

VI - resistência à ação fiscal.

O valor da multa será definido levando-se em conta:

I - as circunstâncias atenuantes ou agravantes; e

II - a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

A interdição poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção. Se a interdição não for levantada decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento. Quando for o caso, o infrator será punido mediante responsabilidade civil e criminal.

As sanções previstas no caput serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de sua atribuição, podendo ser aplicadas cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo, conforme descrito no Código de Defesa do Consumidor. Caso o infrator venha a transgredir outras normas existentes que versam sobre os produtos de origem animal, será punido conforme o disposto nessas normas.

Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM/POA deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos e embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV - determinar a realização pela empresa de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos. As medidas cautelares devem ser proporcionais e tecnicamente

relacionadas aos fatos que as motivaram. Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiência de controle de processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições. As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram a sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas. Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada. Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

3.5 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

O SIM – Palmeira realiza coleta de produtos de origem animal industrializados pelas empresas com registro no âmbito municipal para verificação da conformidade dos produtos e processos produtivos conforme determinado pela Instrução Normativa nº 39, de 27 de novembro de 2017 do MAPA. Os cronogramas de coletas têm sua frequência calculada com base no risco de cada empresa. O coordenador do SIM-Palmeira é responsável pelas coletas. A amostra colocada em saco plástico ou caixa de transporte e lacrada com fita ou lacre numerado.

As amostras devem ser encaminhadas para laboratório credenciado pelo MAPA, pois o município não possui laboratório oficial que atenda a demanda da SIM-Palmeira. O envio e os custos das análises são de responsabilidade do estabelecimento produtor.

Caso a empresa não envie a amostra para o laboratório ou não realize o pagamento das análises e o laudo não seja emitido, o coordenador do SIM - Palmeira lavra auto de infração por não cumprimento de cronograma de coletas oficiais conforme artigo 104 do Decreto nº 16508 de 27 de setembro de 2013. O Coordenador do SIM - Palmeira quando recebe os resultados das análises das amostras oficiais é responsável por anexar os laudos nos arquivos dos estabelecimento e enviar uma cópia ao produtor. No caso de laudos em desconformidade o Coordenador do SIM - Palmeira deve lavrar o Auto Infração e tomar as medidas fiscais cabíveis. Diante disso, a empresa deve providenciar um plano de ação e disponibilizar um lote posterior ao lote com não conformidade para nova análise oficial.

Os parâmetros utilizados para os ensaios microbiológicos e físico-químicos são aqueles previstos nas tabelas publicadas no site do MAPA (<https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>). Para produtos não regulamentados são realizadas consultas ao MAPA e às diretrizes publicadas no site SGTI (<https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgti/login>).

Além das coletas oficiais de produtos para verificação de conformidade dos parâmetros microbiológicos e físico-químicos, as empresas devem possuir no seu programa de autocontrole (PAC) um programa de coletas de produtos e água de abastecimento para seu monitoramento. Essas análises são de responsabilidade da empresa e a mesma pode escolher para qual laboratório enviar, podendo até mesmo ter laboratório próprio para realizar, desde que o laboratório utilize metodologia de análise reconhecida.

3.6 Procedimentos de habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISB

A habilitação de um estabelecimento no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) envolve a avaliação das condições estruturais e documentais do estabelecimento, a implantação de programas de autocontrole e a adesão ao sistema através do Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção (e-Sisbi). A desabilitação pode ocorrer por solicitação do estabelecimento ou por descumprimento de requisitos, como a falta de conformidade com a legislação ou a não prestação de dados sobre a produção e comercialização.

Habilitação:

1. Cadastro no e-Sisbi:

O estabelecimento deve realizar o cadastro no e-Sisbi, demonstrando sua capacidade de executar a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal com a mesma eficiência do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

2. Avaliação:

A avaliação das condições estruturais e documentais do estabelecimento é realizada pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

3. Implantação de Programas de Autocontrole:

É fundamental que o estabelecimento tenha implantados e implementados os Programas de Autocontrole e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), conforme a regulamentação vigente.

4. Registro da Atividade:

O registro da atividade no sistema SGSI é feito através do formulário Auto/Termo.

5. Inclusão dos Produtos no SGE:

Após a habilitação, o estabelecimento deve incluir o escopo dos produtos registrados no Sistema de Gestão do Estabelecimento (SGE).

Desabilitação:

1. Solicitação da Administração:

A desabilitação pode ocorrer a pedido do estabelecimento, mediante documento formal.

2. Descumprimento de Requisitos:

A desabilitação também pode ocorrer por descumprimento de requisitos, como a falta de conformidade com a legislação, a não prestação de dados nosográficos sobre a produção e comercialização, ou o não atendimento aos prazos de solicitações formais.

3. Notificação:

Após a constatação da irregularidade, o estabelecimento deve ser notificado através do formulário Auto/Termo, recebendo um prazo para regularizar a situação.

4. Desabilitação Temporária ou Definitiva:

A desabilitação pode ser temporária ou definitiva, dependendo do grau de não cumprimento dos requisitos.

5. Formalização da Desabilitação:

A desabilitação do estabelecimento ao SISBI-POA pode ser formalizada por emissão de ofício pela DIPA (Diretoria de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal) ou pela equipe de auditoria.

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1.1 Mecanismos de Controle

4.1.2 Coleta de Amostras

A coleta de amostras para verificação da conformidade dos produtos, matéria-prima e água são regulamentadas pela Instrução Normativa nº 36/2021 e Ofício Circular nº 10/2022. Os parâmetros utilizados para os ensaios microbiológicos e físico-químicos são aqueles previstos nas tabelas publicadas no site do MAPA (<https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>). Para produtos não regulamentados são realizadas consultas ao MAPA e às diretrizes publicadas no site SGSI (<https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/login>). Todas as amostras coletadas para análises oficiais devem ser encaminhadas a laboratórios credenciados pelo MAPA, os quais podem ser consultados através do link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/lfdalaboratorios-credenciados/laboratorioscredenciados/produtos-de-origem-animal>.

Para análises físico-químicas, devem ser encaminhadas amostras anualmente para laboratórios credenciados pelo MAPA. As coletas para análises de parâmetros físico-químicos contemplam o cronograma de conformidade e também o cronograma de coletas para combate e prevenção à fraude econômica.

Os procedimentos de coleta de amostras devem seguir o Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal do MAPA (<https://wikisda.agricultura.gov.br/ptbr/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Manual-de-coleta-de-amostras-de-produtos-de-origemanimal>). As coletas oficiais devem ser realizadas por servidor da Secretaria de Desenvolvimento Rural. Conforme a disponibilidade deve-se utilizar saco-lacre específico para as coletas oficiais. Quando não houver, utilizar sacos plásticos transparentes e resistentes, com lacres de metal transpassando o plástico externo, de forma bem ajustada ao material coletado. Amostras de produtos destinadas a análises FQ devem ser lacradas separadamente das amostras de análises MB.

4.1.3 Prevenção e Combate à Fraude Econômica

O Serviço de Inspeção estabelece um cronograma com programação anual prevendo a realização de, no mínimo, três ações de prevenção e combate à fraude de produtos de origem animal. Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias.

4.1.4 Combate à Atividade Clandestina

Para o combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, devem ser realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Para isso podem ser realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral, além do desenvolvimento de ações em conjunto com órgãos de interesse.

4.1.5 Supervisões/Auditorias Internas

A frequência mínima de supervisão será de 1 ano nos estabelecimentos registrados junto ao SIM – Palmeira, podendo ser alterada a critério do SIM. O SIM poderá atender ao cronograma estabelecido. A supervisão consistirá na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos utilizados pelo Serviço. Os Relatórios de supervisão a serem aplicados ao estabelecimento e ao serviço por um auditor independente, respeitando o caráter de inspeção do estabelecimento. Estes serão gerados e finalizados obrigatoriamente no término da supervisão, em duas vias, devendo ser assinado pelos fiscais e pelos fiscalizados.

4.1.6 Controle de Habilitação e desabilitação dos estabelecimentos e produtos no Sisbi-Poa

A habilitação de um estabelecimento no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) envolve a avaliação das condições estruturais e documentais do estabelecimento, a implantação de programas de autocontrole e a adesão ao sistema através do Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção (e-Sisbi). A desabilitação pode ocorrer por solicitação do estabelecimento ou por descumprimento de requisitos, como a falta de conformidade com a legislação ou a não prestação de dados sobre a produção e comercialização.

Habilitação:

1. Cadastro no e-Sisbi:

O estabelecimento deve realizar o cadastro no e-Sisbi, demonstrando sua capacidade de executar a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal com a mesma eficiência do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

2. Avaliação:

A avaliação das condições estruturais e documentais do estabelecimento é realizada pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

3. Implantação de Programas de Autocontrole:

É fundamental que o estabelecimento tenha implantados e implementados os Programas de Autocontrole e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), conforme a regulamentação vigente.

4. Registro da Atividade:

O registro da atividade no sistema SGSI é feito através do formulário Auto/Termo.

5. Inclusão dos Produtos no SGE:

Após a habilitação, o estabelecimento deve incluir o escopo dos produtos registrados no Sistema de Gestão do Estabelecimento (SGE).

Desabilitação:

1. Solicitação da Administração:

A desabilitação pode ocorrer a pedido do estabelecimento, mediante documento formal.

2. Descumprimento de Requisitos:

A desabilitação também pode ocorrer por descumprimento de requisitos, como a falta de conformidade com a legislação, a não prestação de dados nosográficos sobre a produção e comercialização, ou o não atendimento aos prazos de solicitações formais.

3. Notificação:

Após a constatação da irregularidade, o estabelecimento deve ser notificado através do formulário Auto/Termo, recebendo um prazo para regularizar a situação.

4. Desabilitação Temporária ou Definitiva:

A desabilitação pode ser temporária ou definitiva, dependendo do grau de não cumprimento dos requisitos.

5. Formalização da Desabilitação:

A desabilitação do estabelecimento ao SISBI-POA pode ser formalizada por emissão de ofício pela DIPA (Diretoria de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal) ou pela equipe de auditoria.

4.2 Melhorias Continuadas

4.2.1 Educação Sanitária

O Serviço de Inspeção estabelece um programa de Educação Sanitária com o objetivo de sensibilizar a população sobre os riscos de consumir alimentos produzidos na clandestinidade, estimulando a mudança de hábitos em seu público alvo, através do desenvolvimento de campanhas, projetos e ações educativas, as quais devem ser desenvolvidas junto às comunidades e entidades representativas de produtores rurais, público consumidor, bem como, ações realizadas em escolas do meio rural e urbano, feiras agropecuárias e outros eventos do setor. Neste contexto, podem ser realizadas reuniões, palestras, oficinas, entrevista em rádio, publicação em mídias sociais, montagem de stand em feiras, entre outras. Também serão confeccionados materiais didáticos orientativos e explicativos sobre os diversos temas no intuito de informar e sensibilizar o público produtor e consumidor de alimentos, a serem distribuídos durante as atividades nos municípios ou disponibilizados através de mídia eletrônica e outros meios de comunicação. É considerada como frequência anual, a execução de no mínimo três ações de Educação Sanitária.

4.2.2 Programa de Capacitação

(preencha com os dados pertinentes)

Curso	Público-Alvo	Modalidade	Período
-------	--------------	------------	---------

	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi- Presencial	EAD	
a) Carne e derivados	x					x	Considerar a Vigência do Programa de Trabalho”
b) Leite e derivados	x					x	Considerar a Vigência do Programa de Trabalho”
c) Mel e produtos apícolas	x					x	Considerar a Vigência do Programa de Trabalho”
d) Ovos e derivados	x					x	Considerar a Vigência do Programa de Trabalho”
e) Pescado e derivados	x					x	Considerar a Vigência do Programa de Trabalho”

4.2.3 Medidas de prevenção e mitigação de conflitos de interesse

4.2.3.1. Estratégias

Estratégias que visam a mitigação de conflitos de interesses para que não haja interferência no trabalho de fiscalização:

- I. Atendimento formal: comunicação via documental, e-mail ou via sistema;
- II. Utilização de livro protocolo na recepção e emissão de documentos;
- III. Comunicações para o Responsável Técnico do estabelecimento;
- IV. Não estabelecer vínculos pessoais que possam interferir na ação de inspeção e fiscalização;
- V. Quando necessário arrolar testemunhas;
- VI. Quando necessário fazer registros fotográficos;
- VII. Manter atualizados os registros auditáveis (planilhas, formulários, cadastros, etc.).

4.2.3.2. Prevenção:

Código de Conduta: Defina claramente as normas e diretrizes para evitar situações de conflito.

Programa de Integridade: Implante um sistema para monitorar e controlar a conduta dos funcionários e colaboradores.

Treinamentos: Capacite os funcionários sobre o tema, incluindo exemplos práticos e situações antiéticas.

Canais de Denúncias: Garanta um canal seguro e confidencial para relatar possíveis conflitos de interesse.

Consulta a Órgãos Competentes: Busque orientação em casos de dúvidas ou situações complexas.

4.2.3.3. Identificação e Gestão:

Mapeamento: Avalie os riscos de conflito de interesse em áreas e processos-chave.

Aconselhamento Jurídico: Consulte especialistas para auxiliar na interpretação da legislação e na tomada de decisões.

Gestão de Riscos: Estabeleça controles e procedimentos para mitigar os riscos identificados.

5. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº de Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	Conforme cadastrado no e-SISBI	Conforme cadastrado no e-SISBI	Conforme cadastrado no e-SISBI	Conforme cadastrado no e-SISBI	Conforme cadastrado no e-SISBI, seguindo a tabela do Mapa .
2					
3					
4					
5					

6. Declaração

Declaro que as informações correspondem ao planejamento a ser executado pelo Serviço de Inspeção no período de execução deste Programa de Trabalho, bem como, estou ciente da necessidade de manter atualizados este documento e as informações prestadas no Cadastro do e-SISBI, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, sob risco de comprometer os procedimentos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária para integração, ampliação de escopo, revogação de desabilitação ou manutenção da conformidade ao SISBI-POA deste Serviço de Inspeção.

7. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Local, XX de XXXXXX de XXXX

(Deve ser o mesmo cadastrado na aba responsável no e-Sisbi)

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

8. Anexos

Não anexar normas ou qualquer manual ou legislação, estes devem ser cadastrados no e-SISBI. Cadastrar apenas modelos de documentos ou listagens de dados não disponíveis nas normas cadastradas no e-SISBI. Todo anexo deve ser citado acima no item correspondente.

ANEXO I – Planilhas de gestão (relação de estabelecimentos, rótulos, dados estatísticos,);

ANEXO II – Planilhas de controle de protocolo

ANEXO II – Planilha de controle e programação de análises laboratoriais;

ANEXO III – Planilha de controle de fiscalizações realizadas, modelos de relatórios de Fiscalização para verificação de autocontroles; e modelos de planilhas e fichas de controle dos abates)

ANEXO IV – Planilha de controle do histórico de infrações, e modelos de formulários (auto de infração, termo de apreensão, termo de interdição cautelar, etc);

ANEXO V – Planilha de programação de análises laboratoriais para o combate à fraude econômica;

ANEXO 1 - Planilhas de gestão

**RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS COM REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM/POA) –
Dia 26\03\2024**

Razão Social: José Ailton Bohenkem

Nome Fantasia: “Mel Doce Mel”

CICAD-PRO: 95082566-95

Nº de registro do estabelecimento: M - 002

Classificação: Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelha

Endereço: Localidade de Correias

Fone: (42) 999828438

Produtos/Nº de registro: Mel - “Mel Doce Mel” 001/002-M

Razão Social: Ednalva Barbosa de Melo Santos

Nome Fantasia: “MMDE Embutidos”

CNPJ: 1572316/0001-36

Nº de registro do estabelecimento: E - 001

Classificação: Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos

Endereço: Avenida 7 de abril, 1764 - Centro

Fone (42) 998372798 E-mail: mmdeembutidos@outlook.com

Produtos/Nº de registro: Linguíça suína defumada “MMDE Embutidos” 001/001-E

Razão Social: Carolina de Paula Baptista

Nome Fantasia: “Queijos Família Baptista”

CICAD-PRO: 95844057-05

Nº de registro do estabelecimento: L - 003

Classificação: Queijaria

Endereço: Rua Tenente Antônio de Camargo, S/Nº - Vila Militar

Fone (42) 999063829 E-mail: baptistacarolina@hotmail.com

Produtos/Nº de registro: Queijo Purungo “Queijos Família Baptista”
001/003-L.

Razão Social: Josef Ferdinand Lotscher

Nome Fantasia: “Ateliê Lotschental”

CNPJ: 44.122.880\0001-44

Nº de registro do estabelecimento: L - 004

Classificação: Queijaria

Endereço: Avenida Ernestel Geisel,s/n – Colônia Witmarsum

Fone (42) 992246026 E-mail:joseflot@terra.com.br

Produtos/Nº de registro:

Queijo Alpino 001\004-L

Queijo Sântis 002\004-L

Queijo Cacchus 003\004-L

Queijo Lotschentaler 004\004 – L

Queijo Le p’tit Blanc 005\004-L

Queijo Mirim 006\004-L

Razão Social: MARWIN DAVID DYCK

Nome Fantasia: “Queijos da Oma”

CICAD-PRO: 95844057-05

Nº de registro do estabelecimento: L - 005

Classificação: Queijaria

Endereço: Avenida Presidente Ernesto Geisel s/n

Fone (42) 999350032 – e-mail- queijosdaoma@gmail.com

Produtos/Nº de registro: Queijo Colonial 001/005-L.

ANEXO II – Planilhas de controle de protocolo

PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SIM/POA

Interessado:

***Processo número:**

Documento		Número Folha no Processo	Data de Entrega	Assinatura do Interessado
01	Requerimento de solicitação de registro no SIM (2 vias).			
02	Requerimento de aprovação prévia do terreno/estabelecimento preexistente (2 vias).			
03	** Laudo de Inspeção Prévia de Terreno ou de estabelecimento.			
04	Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso).			
05	Requerimento de aprovação do projeto:			
06	- Plantas: situação - escala 1/500; baixa com <i>lay out</i> - escala 1/100; corte; fluxo de produção e de movimentação de colaboradores - escala 1/100; detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100.			
07	Memorial Descritivo de Construção (2 vias).			
08	Memorial Econômico-Sanitário (2 vias).			
09	ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região.			
10	** Aprovação do projeto: CHECK-LIST PLANTA.			
11	** Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento.			
12	Contrato social e alterações ou CADPRO			
13	Inscrição no CNPJ ou CPF.			
14	Alvará de funcionamento.			
15	Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica).			
16	Anotação ou Declaração de Responsabilidade Técnica (ART/DRT).			Página 24 de 92
1				

*o número do processo deve ser o número de registro do SIM / ano vigente. **Realizado pelo Médico Veterinário do SIM.

Observações:

Assinatura e carimbo do responsável:

Data:

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, responsável legal da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, localizada no endereço _____, no município de _____, vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

Nestes termos.

Pede deferimento.

Local e data.

Assinatura do Requerente

REQUERIMENTO DE APROVAÇÃO PRÉVIA DO TERRENO/ESTABELECIMENTO PREEXISTENTE

Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de inspeção Municipal – SIM.

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, desejando construir um(a) (classificação do estabelecimento) _____, localizado no endereço _____, vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. se digne vistoriar o terreno/estabelecimento preexistente e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos.

Pede Deferimento.

Local e data.

Assinatura do Requerente

REQUERIMENTO DE APROVAÇÃO DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, representante legal do estabelecimento _____, que se localizará no endereço _____, vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em Anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos.

Pede Deferimento.

Local e data.

Assinatura do Requerente

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

1. Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
2. Endereço completo;
3. Duração provável da obra (meses);
4. Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção;
5. Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
6. Área do terreno;
7. Área a ser construída ou já construída;
8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
9. Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
10. Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);
11. Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação as vias públicas);
12. Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes e o piso da área de produção;
13. Revestimento em geral, incluindo as paredes externa;
14. Portas e esquadrias (dimensões e material) áreas de manipulação devem possuir portas de fechamento automático, com perfeita vedação quando fechadas. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa, informar a inclinação dos parapeitos chanfrados;
15. Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas;
16. Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc).
17. Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;
18. Descrever sistema de geração de energia, quando existir;
19. Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);
20. Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);
21. Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux) quando necessário, tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias;
22. Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);
23. Informar a declividade do piso e Modelo de escoamento das águas residuais;
24. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
25. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
26. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
27. Observações gerais da construção.

_____, ____ de _____ de 20__

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Engenheiro Responsável

CREA nº: _____

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do Estabelecimento:	Número do processo:
Razão social:	
CNPJ:	Propriedade: () Própria () Arrendada
Denominação comercial:	

2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Endereço:		
Bairro:	CEP:	
Município:	UF:	
Caixa Postal:	Telefone fixo:	
E-mail:	Celular:	

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Denominação:

4. REPRESENTANTE LEGAL

Nome:
CPF:

5. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:	
CPF:	
Formação:	Número no Conselho Regional:

6. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO

Recebimento (Kg/L/Un/Dia):	Estocagem estática (Kg/L/Un/Dia):
----------------------------	-----------------------------------

7. NÚMERO ESTIMADO DE EMPREGADOS

Masculino:	Feminino:
------------	-----------

8. INSPEÇÃO MUNICIPAL

Possui instalações destinadas à Inspeção Municipal: SIM () NÃO ()
Descrição das Instalações do SIM (dependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc):

9. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR / FRACIONAR

Denominação do produto	Unidade de Medida
01.	
02.	
03.	
04.	
05.	
06.	
07.	
08.	
09.	
10.	
11.	
12.	

9. DESCRIÇÃO DOS FLUXOS DE PRODUÇÃO

Descrição (descrever como será o processo de fabricação, do recebimento de matérias primas à expedição, de todos os produtos que pretende produzir, incluindo os critérios de segurança de tempo e temperatura a serem utilizados como garantia de segurança dos produtos):

10. MEIOS DE TRANSPORTE (matéria prima e produtos)

Descrição:

11. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA

Descrição:

--

12. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Denominação	Quantidade	Capacidade de Operação (hora)
01.		
02.		
03.		
04.		
05.		
06.		
07.		
08.		

13. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

Descrição:

14. NATUREZA DO TETO

Descrição:

15. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO

Descrição:

16. INFORMAÇÕES SOBRE VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Descrição:

17. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO

Descrição:

18. DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS

Descrição:

19. BARREIRAS SANITÁRIAS

Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de botas e mãos, detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):

20. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*

Espécie	Capacidade/Dia	Velocidade de Abate Cabeça/Hora

* De acordo com o licenciamento ambiental

AUTENTICAÇÃO

Data	Carimbo e assinatura do Responsável Legal	Carimbo e assinatura do Responsável Técnico

***Rubricar todas as páginas do Memorial**

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, abaixo assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº _____, proprietário do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____ ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº _____, de _____, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e no Decreto Municipal nº _____, de _____, que regulamenta a Lei nº ..., de ... de ... de ..., que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, as legislações e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados. E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

Local e data.

Assinatura do Proprietário

LAUDO DE INSPEÇÃO DE TERRENO/ESTABELECIMENTO PREEXISTENTE

1. Nome do proprietário do terreno
2. Localização do terreno: Endereço
3. Área total disponível
4. Área a ser utilizada na construção
5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza
6. Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais
7. Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza
8. Localização urbana, suburbana ou rural e distância de vias públicas
9. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local
10. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais
11. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição
12. Outros detalhes de importância que forem observados
13. Conclusões

_____, ____ de _____ de 20____

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria prima resfriada			
Câmara de matéria prima resfriada para aves			
Câmara de matéria prima congelada			
Câmara de matéria prima congelada para aves			
Câmara e/ou ante câmara de descongelamento			
Câmara e/ou ante câmara de descongelamento para aves			
Câmara de produtos prontos congelados			
Câmara de produtos prontos resfriados			
Câmara de salga			
Câmara de cura			
Sala de desossa			
Depósito de envoltórios			
Depósito de ossos e rejeitos			
Sala de industrialização			
Sala de carne moída			
Sala para manipulação de carne de aves			
Fumeiros (defumadores ou estufas)			
Ante sala para fumeiros			
Depósito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados			
Câmara de maturação (dessecação)			

Sala de cozimento			
Banharia			
Setor de cristalização de banha			
Charqueada			
Depósito de temperos/condimentos			
Depósito de embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagens primárias			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de embalagens secundárias			
Plataforma de expedição			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Depósito de caixas e utensílios limpos			
Lavatório de mãos nas áreas de manipulação/produção			
Água quente e fria para limpeza dos setores			
Sistema de aquecimento de água (caldeira / outro _____)			
Vestiários separados para cada sexo			
Sanitários separados para cada sexo			
Sede administrativa			
Sede do SIM			
Depósito de materiais de limpeza			
Área para higienização de veículos			
Lavanderia			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

() **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica **APROVADO** junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

1.

() **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica **NÃO APROVADO** junto ao SIM, uma vez que não atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

2.

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de higienização de caixas de transporte de aves e local para armazenamento de caixas limpas			
Área para higienização de veículos			
Fábrica e silo de gelo			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Plataforma de recepção das aves			
Área de insensibilização			
Túnel de sangria			
Área de escaldagem e depenagem			
Área de evisceração			
Departamento de inspeção final - DIF			
Resfriamento de carcaça (pré- chiller e chiller)			
Sistema de gotejamento			
Sala de cortes (espostejamento)-climatizada			
Sala para embalagem de produtos			
Túnel de congelamento			
Câmara de resfriamento			
Câmara de estocagem de congelados			
Câmara de estocagem de resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Esterilizadores de facas			
Mesas adequadas à atividade			
Depósito de resíduos (vísceras, condenações, penas)			
Sala cozimento de produtos			
Sala para lavagem de equipamentos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Depósito para embalagens secundárias			
Depósito para condimentos			
Área para expedição			
Área de industrialização climatizada			
Sanitários e Vestiários separados por sexo			
Área de acesso de funcionários da área limpa com gabinete sanitário			
Área de acesso de funcionários da área suja com gabinete sanitário			
Escritório/ administração			

*NA: não se aplica

() **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

Fiscal do SIM/POA

Carimbo do Fiscal

1.

2.

CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS
Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço:
Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária para área limpa (lava botas, lavatório de mãos)			
Barreira sanitária para área suja (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Currais (disponibilidade de água)			
Área de banho de aspersão (corredor de abate)			
Box de insensibilização			
Canaletas de sangria: local para depósito do sangue			
Canaletas de vômito			
Depósito de couro			
Depósito de sal			
Sala de chifre e cascos			
Sala de triparia (área suja e área limpa, quando houver beneficiamento de tripas)			
Sala de bucharia com área limpa			
Área de evisceração (início da nórea)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de inspeção final - DIF			
Câmara de sequestro do DIF			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			

Sala dos miúdos			
Câmara de resfriamento de carcaças (-1 a 1°C)			
Sala de cortes/desossa climatizada			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios higienizados			
Sala de salga e área de varais - charqueada			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos			
Plataforma para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

() **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica **APROVADO** junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica **NÃO APROVADO** junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

1.

2.

Fiscal do SIM/POA

Carimbo do Fiscal

CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária para área limpa (lava botas, lavatório de mãos)			
Barreira sanitária para área suja (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Pocilgas (cobertura e disponibilidade de água)			
Corredor de abate com área de banho de aspersão			
Box de insensibilização			
Área de sangria e local para depósito do sangue			
Área de lavação de carcaças (após sangria e escaldagem)			
Área de escaldagem (necessário tanque de escaldagem)			
Área de depilagem			
Área de chamuscamento			
Área de evisceração (linhas de inspeção)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de inspeção final - DIF			
Depósitos de resíduos do abate			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Água quente e água fria no interior da indústria			
Sala de vísceras vermelhas			

Triparia – zona suja e zona limpa (quando houver beneficiamento de tripas)			
Câmara de resfriamento de carcaças			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Câmara para estocagem de matéria prima congelada			
Câmara para estocagem de matéria prima resfriada			
Sala de cortes/desossa (climatização)			
Sala para cozimento de produtos			
Sala de defumação com ante-sala (fumeiros ou estufas)			
Sala de maturação/secagem			
Sala de depósito de produtos defumados/maturados			
Banharia			
Sala para higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios			
Sala de salga			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos			
Depósito de envoltórios			
Área para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			

Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

() **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica **APROVADO** junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica **NÃO APROVADO** junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

- 1.
- 2.

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

GRANJA LEITEIRA, QUEIJARIA, POSTO DE REFRIGERAÇÃO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de recebimento do Leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos			
Laboratório Físico-químico			
Área para o tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite			
Dependência para lavação dos vasilhames/latões e sala de guarda dos vasilhames/latões higienizados			
Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização a placas			
Sala para higienização de caixas plásticas			
Sala para guarda de caixas plásticas limpas			
Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, máquina para moldagem da mussarela, etc.)			
Depósito para insumos (com óculo de abastecimento)			
Câmara de salga do queijo			
Câmara de secagem do queijo			
Câmara(s) de maturação dos queijos			
Sala em conjunto para iogurte e bebida láctea			
Sala para manteiga			
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido			
Sala em conjunto para ricota e queijo minas			
Sala para queijo ralado			
Sala de fatiamento dos queijos climatizada			
Sala para embalagem do produto (embalagens primárias)			

Depósito para embalagens primária e rotulagens			
Sala para embalagem secundária			
Depósito para embalagem secundária			
Câmara (s) de estocagem de produto (s) pronto (s)			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósito de soro de leite			
Sistema de aquecimento de água (Caldeira/outro_____)			
Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis			
Sanitários e vestiários separados para cada sexo			
Escritório / administração			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Refeitório			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

() **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica **APROVADO** junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica **NÃO APROVADO** junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

1.

2.

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Setor de recepção de melgueiras (só os quadros das melgueiras podem ter acesso à área de manipulação)			
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)			
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada)			
Sistema de aquecimento de água (Caldeira/outro_____)			
Setor de manipulação, equipamentos (Centrífuga, Decantador, Filtro – peneira ou Filtro sob pressão, Mesa coletora, Homogeneizador do mel (manual/mecânico), Envasador)			
Setor de descristalização			
Setor de lavação dos vasilhames e utensílios			
Setor de guarda de materiais higienizados			
Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário			
Sala para armazenamento do produto pronto/expedição			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósitos de Embalagem primária			
Depósitos de Embalagem secundária			
Sanitários separados para cada sexo			
Vestiários separados para cada sexo			
Escritório / administração			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			

Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica

() **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica **APROVADO** junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica **NÃO APROVADO** junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

1.

2.

Fiscal do SIM/POA

Carimbo do Fiscal

CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORIFICO DE PESCADO, UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES, BARCO FÁBRICA

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de recepção da matéria-prima coberta (câmara de espera, tanque de depuração, equipamento de lavagem - cilindro, esteira)			
Tanque de insensibilização			
Área para lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas			
Fábrica e/ou silo de gelo			
Sala de evisceração/filetamento			
Área para depósito de resíduos			
Sala específica para manipulação de moluscos			
Túnel de congelamento			
Depósito para ingredientes			
Sala para cozimento de produtos			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Câmara de estocagem de produto pronto resfriado			
Câmara de estocagem de produto pronto congelado			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Escritório / administração			

Vestiários separados para cada sexo			
Sanitários separados para cada sexo			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Refeitório			

*NA: não se aplica

() **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica **APROVADO** junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica **NÃO APROVADO** junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

- 1.
- 2.

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

GRANJA AVÍCOLA E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de recepção da matéria-prima coberta			
Área de depósito da matéria-prima			
Câmara de resfriamento matéria prima			
Câmara de congelamento matéria prima			
Área e equipamento para ovoscopia (galinha)			
Área para limpeza e classificação dos ovos			
Sala específica para cozimento de produtos e descasque dos ovos			
Sala de quebra de ovos (climatizada)			
Sala de pasteurização			
Setor industrialização (ovos desidratados, ovos liofilizados/liofilização, esterilização)			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação (devidamente equipados)			
Depósito para ingredientes			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Depósito para produtos prontos			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Câmara de resfriamento produtos prontos			
Câmara de congelamento produtos prontos			

Depósito de produtos de limpeza			
Depósito de resíduos			
Escritório / administração			
Sanitários separados para cada sexo			
Vestiários separados para cada sexo			
Lavanderia			
Refeitório			

*NA: não se aplica

() **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica **APROVADO** junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

() **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica **NÃO APROVADO** junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

- 1.
- 2.

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO

Estabelecimento/denominação:

Endereço completo:

Número SIM:

Classificação do Estabelecimento:

Registrado? SIM () NÃO () Data do Registro:

Localização: Zona urbana () Suburbana () Rural ()

Circulação de veículos internos: SIM () NÃO ()

Pavimentação das áreas circundantes: SIM () NÃO ()

Condição do responsável pela exploração: Proprietário () Arrendatário ()

Inspeção permanente () Inspeção periódica ()

Detalhes de construção: Ano de construção: Ano da última reforma:

Estilo da construção: Vertical () Horizontal ()

Apreciação geral da construção Boa () Regular () Precária ()

Tem Responsável Técnico, à frente da direção dos trabalhos industriais: Sim () Não ()

2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

Funciona sábados, domingos e feriados: Sim () Não ()

Capacidade máxima de recebimento em quilos ou litros:

Produção diária em quilos ou litros: Produção mensal em quilos ou litros:

Número de operários: homens mulheres

Meio de transporte da matéria prima: Rodoviário () Ferroviário () Tração animal ()

Outros ():

3. DEPENDÊNCIAS

Plataforma de recepção de matéria prima: Sim () Não ()

Independente da expedição: Sim () Não ()

Natureza do piso: Paralelepípedo () Ferro () Concreto () Gressit ou similar () Lajotas ()

Liga de epoxi () Outros ():

Pé-direito conforme projeto aprovado? Sim () Não ()

Altura da plataforma conforme projeto aprovado? Sim () Não ()

Impermeabilização das paredes: Gressit ou similar () azulejo () cimento liso () outros _____

Cobertura: Estrutura: Metálica () Telhas a vista () Alumínio () Amianto () Lage ()

Lavagem de utensílios: Sim () Não (); Manual () Mecânica ()

Instalações d'água para limpeza Sim () Não ()

Instalações de vapor para limpeza: Sim () Não ()

Escoamento das águas de limpeza: Suficiente () Insuficiente () Precário ()

Iluminação artificial satisfaz: Sim () Não ()

Iluminação natural suficiente: Sim () Não ()

Laboratório de recepção:

Características físicas satisfatórias: Sim () Não ()

Equipamentos para análises de rotina: Completos () Incompletos () Ausentes ()

Número de analistas:

4. EXPEDIÇÃO

Dimensões suficientes: Sim () Não ()

Características físicas regulamentares: Sim () Não ()

Estado geral de conservação e higiene satisfazem: Sim () Não ()

5. SISTEMA DE FRIO

Estado geral de conservação, manutenção, higiene do local e equipamentos satisfatórios:

Sim () Não ()

6. PRODUÇÃO DE VAPOR

Caldeira: Sim () Não (); Baixa pressão () Alta pressão ()

No corpo do edifício: Sim () Não ()

Alimentação: Óleo () Lenha ()

Pressão de vapor suficiente: Sim () Não ()

7. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES

Sede para inspeção: Sim () Não ()

Vestiários e sanitários com dimensões suficientes:

Vestiários e sanitários separados do corpo industrial: Sim () Não ()

Almoxarifado: Sim () Não ()

Escritório: Sim () Não ()

Local para refeições: Sim () Não ()

8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Procedência: Rede pública () Poço raso () Poço profundo () Superfície ()

Tratamento: Sim () Não ()

Volume disponível suficiente: Sim () Não ()

Qualidade dentro dos padrões físico-químicos regulamentares: Sim () Não ()

Qualidade dentro dos padrões microbiológicos regulamentares: Sim () Não ()

Data de remessa da última amostra de água para exame laboratorial:

9. REDE DE ESGOTOS

Tratamento prévio: Sim () Não ()

Vazão suficiente: Sim () Não ()

Tanque de sedimentação: Sim () Não ()

10. FORÇA E LUZ

Constância: Permanente () Lapsos ocasionais () Falta ()

Carga: Suficiente () Insuficiente ()

Gerador próprio: Sim () Não ()

11. MEIO DE TRANSPORTE DE MATÉRIA PRIMA

Caminhão: Isotérmico () Comum () Unidade frigorífica () CO₂ ()

Local para lavagem de veículos: Sim () Não (); Satisfaz () Insatisfaz ()

12. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS

Veículo: Isotérmico () Comum ()

13. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Cerca: Muro () Outros ():

14. CONCLUSÃO:

() Estabelecimento compatível com o projeto aprovado e possui condições gerais para início das atividades.

() Estabelecimento **NÃO** compatível com o projeto aprovado, deverá providenciar a correções descritas abaixo para então solicitar nova vistoria:

Local e data

Fiscal do SIM/POA
Carimbo do Fiscal

CERTIFICADO DE REGISTRO

CERTIFICADO

Certifica que a empresa _____, localizada em _____, n° _____, no Município _____, inscrita no CNPJ sob o n° _____ é um empreendimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de _____, registrado sob o n° _____, classificado como _____. O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar os produtos de origem animal descritos no certificado de registro de produtos emitido pelo SIM.

_____, ____ de _____ de 20 ____.

Médico Veterinário Responsável pelo SIM
CRMV n° _____

ANEXO II – Planilha de controle e programação de análises laboratoriais;

1. Coletas de amostras fiscais																								
Citar ato complementar, ou outros dispositivos (procedimento/Instrução de trabalho) que conduz a realização da atividade de coleta de amostras para análises microbiológicas e físico-químicas: Lei 5572 de 13 de setembro de 2023 https://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2023/09/Lei.pdf Decreto 16508 de 27 de setembro de 2023 https://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2024/04/Decreto-16508-2023-de-Palmeira-PR.pdf Anexo IV- https://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2024/04/ANEXO-IV-DECRETO-16.508-DE-23.09.2023.pdf																								
Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento																								
COLETA	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Alimentos\L-003																			X	X				
Alimentos\L-004																			x	x				
Alimentos \L-5																			x	x				
Alimentos\E-001																			X	X				
Alimentos\M-002																			X	X				
Água\L-003											X	X												
Água\L-004											x	x												
Água\L-005																								
Água\E-001											X	X												
Água\M-002											X	X												
F= físico-química M= microbiológica																								

ANEXO III – Planilha de controle de fiscalizações realizadas, modelos de relatórios de Fiscalização para verificação de autocontroles; e modelos de planilhas e fichas de controle dos abates

REGISTRO DE FISCALIZAÇÃO

Dia:	Mês:	Ano:	Hora Inicial:	Hora Final:
------	------	------	---------------	-------------

Unidade:	Nº Registro no SIM:
----------	---------------------

Principais atividades realizadas e/ou Assuntos abordados:

Principais pessoas contatadas:

Total de pessoas envolvidas:	
------------------------------	--

Servidor SIM
(Assinatura e Carimbo)

Representante do Estabelecimento
(Assinatura)

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Dia:	Mês:	Ano:
-------------	-------------	-------------

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Classificação:

Médico Veterinário(a) Oficial:

Supervisor(es)/Auditor(es):

1. ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES DO SERVIÇO OFICIAL

Nº	Requisito	Conforme	Não conforme	Não aplicável
1.1	Plano de Ação			
1.2	Cumprimento do plano de ação			

2. AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO

Nº	Requisito	Conforme	Não conforme	Não aplicável
2.1	Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;			
2.2	Se forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização;			
2.3	Se existem sujidades, formação de condensação, neve ou gelo;			
2.4	Se a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), se o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;			
2.5	Se a disposição dos equipamentos instalado não geram contra fluxo;			
2.6	Se as condições gerais de manutenção são adequadas e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;			
2.7	Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados;			
2.8	Volume da produção é compatível com as instalações;			
2.9	Inspecionar o ambiente externo e interno, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;			

2.10	Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias primas e produtos obedecem às práticas higiênicas;			
2.11	Se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;			
2.12	Se durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;			
2.13	Se todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização;			
2.14	Se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;			
2.15	Se as matérias primas, ingredientes e produtos produzidos estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade;			
2.16	Se a empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;			
2.17	Se as matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;			
2.18	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação;			
2.19	Se os instrumentos de controle de processos estão identificados, calibrados e/ou aferidos;			
2.20	Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção e se atendem o RTIQ;			
2.21	Avaliar de forma objetiva se a recepção, a descarga e os procedimentos de condução, insensibilização e sangria são realizados de forma adequada.			

3. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)

Nº	Requisito	Conforme	Não conforme	Não aplicável
1.	PAC 01 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)*			
1.1	Programa descrito;			
1.2	Registros;			
1.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			

1.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
2.	PAC 02 - Água de abastecimento*			
2.1	Programa descrito;			
2.2	Registros;			
2.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
2.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
3.	PAC 03 – Controle Integrado de Pragas*			
3.1	Programa descrito;			
3.2	Registros;			
3.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
3.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
4.	PAC 04 – Higiene Industrial e Operacional*			
4.1	Programa descrito;			
4.2	Registros;			
4.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
4.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
5.	PAC 05 – Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários*			
5.1	Programa descrito;			
5.2	Registros;			
5.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
5.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
6.	PAC 06 – Procedimentos Sanitários Operacionais			
6.1	Programa descrito;			
6.2	Registros;			
6.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
6.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
7.	PAC 07 – Controle de Matéria Prima*			
7.1	Programa descrito;			

7.2	Registros;			
7.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
7.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
8.	PAC 8 – Controle de Temperatura*			
8.1	Programa descrito;			
8.2	Registros;			
8.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
8.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
9.	PAC 10 – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC			
9.1	Programa descrito;			
9.2	Registros;			
9.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
9.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
10.	PAC 11 – Análises Laboratoriais – Autocontrole*			
10.1	Programa descrito;			
10.2	Registros;			
10.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
10.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
11.	PAC 12 – Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude			
11.1	Programa descrito;			
11.2	Registros;			
11.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
11.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
12.	PAC 13 – Rastreabilidade e Recolhimento			
12.1	Programa descrito;			
12.2	Registros;			
12.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
12.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			

13.	PAC 14 – Bem Estar Animal			
13.1	Programa descrito;			
13.2	Registros;			
13.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
13.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			
14.	PAC 15 – Identificação, Remoção, Segregação e Destinação do Material Especificado de Risco - MER			
14.1	Programa descrito;			
14.2	Registros;			
14.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole;			
14.4	Compatibilidade entre a situação na indústria e os registros da empresa.			

*Essenciais para o registro no SUSAF.

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES (NC)

Item	Não Conformidade

CONCLUSÃO

- ☐ **O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório.**
☐ e está apto a integrar/se manter no SUSAF/PR.
- ☐ **O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção:**
Nesse caso, a empresa tem ____ **dias** para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.
- ☐ **O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole).** AS AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A SUPERVISÃO seguem o descrito na legislação municipal.

DESCRIÇÃO

Nome	Assinatura	Entidade

Todas as folhas do presente relatório devem ser rubricadas pelo (s) supervisor(es) e responsável legal da indústria. Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Item	Não conformida de	Correção / Ação corretiva	Prazo	Parecer Fiscal do SIM quanto a ação corretiva e prazo	Verificação Oficial	
				() Favorável () Não favorável - refazer	Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC:	Data: Assinatura:
				() Favorável () Não favorável - refazer	Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC:	Data: Assinatura:
				() Favorável () Não favorável - refazer	Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC:	Data: Assinatura:
Data de aprovação do plano:						
Assinatura do Representante legal do estabelecimento:						
Assinatura do Responsável Técnico:						
Assinatura do Fiscal do SIM:						

PLANILHA DE INSPEÇÃO ANTE-MORTEM

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Data:

Hora:

ANIMAIS LIBERADOS PARA A MATANÇA NORMAL

Número da GTA	Número de Animais

ANIMAIS DESTINADOS À MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Quantidade / Identificação dos Animais	Causas

ANIMAIS RETIDOS PARA EXAME NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO

Quantidade / Identificação dos Animais	Causas

FÊMEAS REFUGADAS

Por parto recente (número) / Identificação dos Animais	Por gestação adiantada (número) / Identificação dos Animais

ANIMAIS MORTOS NOS CURRAIS

Quantidade / Identificação dos Animais	Providências tomadas

ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM

Quantidade / Identificação dos Animais	Providências tomadas

AVALIAÇÃO DO BEM ESTAR

OBSERVAÇÕES

Fiscal SIM/POA

MODELO 1.6.5a – PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM SUÍNOS

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Localizações / Data das condenações do abate:

Hora do início do abate:

Hora do término do abate:

LESÃO	GTA																TOTAIS
CABEÇA/NODOS LINFÁTICOS DA PAPADA																	
CONTAMINAÇÃO																	
RINITE ATRÓFICA																	
ABCESSO																	
CISTICERCOSE																	
SARCOSPORIDIOSE																	
LÍNGUA																	
CONTAMINAÇÃO																	
ABCESSO																	
GLOSSITE																	
CISTICERCOSE																	
SARCOSPORIDIOSE																	
MELANOMA																	
ÚTERO																	
CONTAMINAÇÃO																	
METRITE																	
CORAÇÃO																	
CONTAMINAÇÃO																	
PERICARDITE																	
ENDOCARDITE																	
CISTICERCOSE																	
SARCOSPORIDIOSE																	
MELANOSE																	
CISTO HIDATICO																	
HOMORRAGIA																	

PULMÃO																
CONTAMINAÇÃO																
ASPIRAÇÃO DE SANGUE																
CONGESTÃO																
PNEUMONIA																
PNEUMONIA ENZOÓTICA																
ENFISEMA																
ATLECTASIA																

FÍGADO																
CONTAMINAÇÃO																
CONGESTÃO																
MIGRAÇÃO LARVAL																
PERIHEPATITE																
HEPATITE																
CIRROSE HIPÁTICA																
BAÇO																
CONTAMINAÇÃO																
CONGESTÃO																
ESPLENITE																
INTESTINO, ESTÔMAGO, PÂNCREAS, BEXIGA																
CONTAMINAÇÃO																
PNEUMATOSE																
ENTERITE																
LINFADENITE																
ASCARIDIOSE																
PERITONITE																
GASTRITE																
PANCREATITE																
CISTITE																
RIM																
CONTAMINAÇÃO																
CISTO URINÁRIO																
CONGESTÃO																
ISQUEMIA																
NEFRITE																
CARCAÇA																
CONTAMINAÇÃO																
CONTUSÃO																
ABCESSO																
ADERÊNCIA																

SARNA																
MELANOMA																
MELANOSE																

DESTINO DAS VÍSCERAS CONDENADAS:

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM BOVINOS

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Localizações / Data das condenações do abate:

Hora do início do abate:

Hora do término do abate:

LESÃO	GTA							TOTAIS
PATAS								
FEBRE AFTOSA								
ABCESSO								
CABEÇA								
CONTAMINAÇÃO								
ABSCESSO								
CISTICERCOSE								
SARCOSPORIDIOSE								
LÍNGUA								
CONTAMINAÇÃO								
ABCESSO								
GLOSITE								
CISTICERCOSE								
SARCOSPORIDIOSE								
ÚTERO								
CONTAMINAÇÃO								
METRITE								
CORÇÃO								
CONTAMINAÇÃO								
PERICARDITE								
CISTICERCOSE								
SARCOSPORIDIOSE								
PULMÃO								
CONTAMINAÇÃO								

ASPIRAÇÃO DE SANGUE							
CONGESTÃO							
PNEUMONIA							
TUBERCULOSE							
FÍGADO							
CONTAMINAÇÃO							
CONGESTÃO							
MIGRAÇÃO LARVAL							
PERIHEPATITE							
HEPATITE							
CIRROSE HEPÁTICA							
TELEANGIECTASIA							
BAÇO							
CONTAMINAÇÃO							
CONGESTÃO							
ESPLENITE							
ESTÔMAGO							
CONTAMINAÇÃO							
ESTOMATITE							
BEXIGA							
CONTAMINAÇÃO							
PÂNCREAS							
PARASITAS							
INTESTINO							
CONTAMINAÇÃO							
PNEUMATOSE							
ENTERITE							
LINFADENITE							
ASCARIDIOSE							
RIM							
CONTAMINAÇÃO							
CISTO URINÁRIO							
CONGESTÃO							

ISQUEMIA							
NEFRITE							
CARÇAÇA							
CONTAMINAÇÃO							
CONTUSÃO							
ABCESSO							
ADERÊNCIA							
ICTERÍCIA							
ADIPOSANTOSE							
PERITONITE							

DESTINO DAS VÍSCERAS CONDENADAS:

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE VISCERAS EM FRANGOS DE CORTE

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Lotes (GTA):

Hora do início do abate:

Hora do término do abate:

GTA												
CONDENAÇÃO	TOTAL	%	PARCIAL	%	TOTAL	%	PARCIAL	%	TOTAL	%	PARCIAL	%
Abcesso												
Aerossaculite												
Artrite												
Aspecto repugnante												
Caquexia												
Celulite												
Colibacilose												
Contaminação												
Contusão / fratura												
Dermatose												
Escaldagem excessiva												
Evisceração retardada												
Neoplasia (tumor)												
Salpingite												
Sangria inadequada												
Septicemia												
Síndrome ascítica												
Síndrome hemorrágica												

DESTINO DAS VÍSCERAS CONDENADAS:

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

LAUDO DE CONDENAÇÕES E APROVEITAMENTO CONDICIONAL DE CARCAÇAS

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Espécie:

Data:

IDENTIFICAÇÃO (GTA)	JULGAMENTO	DESTINO

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

DADOS NOSOGRÁFICOS

MÊS DE REFERÊNCIA:

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Espécie:

QUANTIDADE DE ANIMAIS ABATIDOS

DATA	QUANTIDADE
TOTAL:	

QUANTIDADE DE VÍSCERAS CONDENADAS

DATA	VÍSCERAS	CAUSAS	QUANTIDADE
TOTAL:			

QUANTIDADE DE CARCAÇAS CONDENADAS

DATA	CAUSAS	CRITÉRIO DE JULGAMENTO	QUANTIDADE
TOTAL:			

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

AUTO DE INTERDIÇÃO

AUTO DE INTERDIÇÃO

Nº ____/____

No dia ____ de ____ de ____, às ____ horas, no Município de
____ no estabelecimento denominado
____, registrado no SIM nº____, de propriedade
de____. O serviço de inspeção SIM/POA, abaixo nominado e
assinado, lavra o presente auto de interdição por constar

_____, de acordo com o disposto (embasamento legal)
_____. O mesmo fica proibido de
____ por um período
_____. O presente auto de interdição, lavrado em
02 (duas) vias de igual teor, lido e achado conforme, vai assinado pelo inspetor veterinário do SIM, pelo(a)
proprietário(a) do estabelecimento ou responsável, ao qual será entregue a segunda via.

Assinatura e identificação do **Autuante**: _____

Data: ____ de ____ de ____

Assinatura e identificação do **Autuado**: _____

Ciente, recebi a 2ª via em ____/____/____

Testemunhas:

AUTO DE APREENSÃO

AUTO DE APREENSÃO

Nº ____/____

Nome ou Razão Social:	
Endereço / Bairro / Cidade:	
CNPJ:	No Registro SIM:
Produto(s) Apreendido(s) e Quantidade(s)	
Total: _____ Kg	
Do que, para constar, lavrei este Auto de Apreensão em 2 (duas) vias, dando cópia ao infrator, ficando os mesmos cientes de que a comercialização, aproveitamento ou inutilização dos produtos apreendidos fica condicionada à liberação pelo Serviço de Inspeção Municipal.	
Assinatura e identificação do Autuante:	
Data: ____/____/____	
Assinatura e identificação do Autuado:	
Ciente, recebi a 1ª via em: ____/____/____	
Testemunhas:	

AUTO DE SUSPENSÃO

AUTO DE SUSPENSÃO

Nº ____/____

No dia ____ de ____ de____, as ____ horas, no Município de _____, no estabelecimento denominado_____, registrado no SIM nº_____, de propriedade de_____. O serviço de inspeção SIM/POA, abaixo nominado e assinado, lavra o presente auto de suspensão por constar

_____, suspendendo _____, de acordo com o disposto (embasamento legal) _____. O mesmo fica proibido de _____ por um período _____. O presente auto de suspensão, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, lido e achado conforme, vai assinado pelo inspetor veterinário do SIM, pelo(a) proprietário(a) do estabelecimento ou responsável, ao qual será entregue a segunda via.

Assinatura e identificação do **Autuante**: _____

Data: ____ de ____ de _____

Assinatura e identificação do **Autuado**: _____

Ciente, recebi a 2ª via em ____/____/____

Testemunhas:

AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO

Nº ____/____

Nome ou Razão Social:	
Endereço / Bairro / Cidade:	
CNPJ:	No Registro SIM:
Dispositivo Legal ou Regulamentar Infringido (Capitulação):	
Descrição da Infração:	
Elementos de Convicção:	
Do que, para constar, lavrei este Auto de Infração em 2 (duas) vias, encaminhando cópia ao infrator, ficando o mesmo ciente de que poderá no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do ciente ou do recebimento deste, apresentar defesa escrita, como dispõe a portaria Nº 44 da Lei 9.784/99, sob pena do processo tramitar à revelia do autuado.	
Assinatura e identificação do Autuante:	
Data: ____/____/____	
Assinatura e identificação do Autuado:	
Ciente, recebi a 1ª via em: ____/____/____	
Testemunhas:	

2. Coletas de amostras fiscais

Citar ato complementar, ou outros dispositivos (procedimento/Instrução de trabalho) que conduz a realização da atividade de coleta de amostras para análises microbiológicas e físico-químicas:

Lei 5572 de 13 de setembro de 2023

<https://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2023/09/Lei.pdf>

Decreto 16508 de 27 de setembro de 2023

<https://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2024/04/Decreto-16508-2023-de-Palmeira-PR.pdf>

Anexo IV- <https://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2024/04/ANEXO-IV-DECRETO-16.508-DE-23.09.2023.pdf>

Cronograma anual de coletas de amostra de água e produtos por estabelecimento

COLETA	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M
Alimentos\L-003																			X	X				
Alimentos\L-004																			x	x				
Alimentos \L-5																			x	x				
Alimentos\E-001																			X	X				
Alimentos\M-002																			X	X				
Água\L-003											X	X												
Água\L-004											x	x												
Água\L-005																								
Água\E-001											X	X												
Água\M-002											X	X												

F= físico-química M= microbiológica