



Diário Oficial do

CDS VELHO CHICO

AUTARQUIA INTERFEDERATIVA • BAHIA

CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL VELHO CHICO

IMPRESSA ELETRÔNICA

Lei nº 12.527



A Lei nº 12.527, sancionada pela Presidente da República em 18 de novembro de 2011, tem o propósito de regulamentar o direito constitucional de acesso dos cidadãos às informações públicas e seus dispositivos são aplicáveis aos três Poderes da União, Estados, Distrito Federal e Municípios.

A publicação da **Lei de Acesso a Informações** significa um importante passo para a consolidação democrática do Brasil e torna possível uma maior participação popular e o controle social das ações governamentais, o acesso da sociedade às informações públicas permite que ocorra uma melhoria na gestão pública.

Veja ao lado onde solicitar mais informações e tirar todas as dúvidas sobre esta publicação.

| Atendimento ao Cidadão | | |
|--|--------------|--|
| Presencial | Telefone | Horário |
| | | |
| Rua Fernando Freitas, 16 Bairro São Gotardo | 77 3481-2747 | Segunda a Sexta-feira, das 08:00 às 18:00 h |

Diário Oficial Eletrônico: Agilidade e Transparência



Efetivando o compromisso de cumprir a **Lei de Acesso à Informação** e incentivando a participação popular no controle social, o **Diário Oficial Eletrônico**, proporciona rapidez no processo de administração da documentação dos atos públicos de maneira eletrônica, com a **segurança da certificação digital**.

Assim, Graças ao Diário Oficial Eletrônico, todos os atos administrativos se tornam públicos e acessíveis para qualquer cidadão, de forma **rápida e transparente**, evitando o desconhecimento sobre as condutas do Poder Público.

Um dos aspectos interessantes é a sua divisão por temas para que a consulta seja facilitada. Assim, o Diário Oficial é segmentado em partes: emendas constitucionais, leis, decretos, resoluções, instruções normativas, portarias e outros atos normativos de interesse geral;



RESUMO

INSTRUÇÕES NORMATIVAS

- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 01 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 02 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 03 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 04 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 05 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 06 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 07 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 08 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 09 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 10 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 11 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 12 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 13 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.
- NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 14 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 01 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do formulário de auto de apreensão a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – AUTO DE APREENSÃO

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 01 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

AUTO DE APREENSÃO

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de/..., eu,, do Serviço de Inspeção do, presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi do estabelecimento, endereço o(s) produto(s) num total de kg, com base na Lei no/....., e na Resolução nº/.....

O(s) produto(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção....., não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação.

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em de de

Autuante

Autuado



Testemunhas:

RG: _____
CPF: _____

RG: _____
CPF: _____



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 02 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do formulário de auto de infração a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – AUTO DE INFRAÇÃO

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 02 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

AUTO DE INFRAÇÃO

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de/..., eu,, do Serviço de Inspeção do, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a seguinte infração, pelo(a) do(s) Artigo(s) do(a) (lei/RESOLUÇÃO/decreto), nº/., como abaixo se descreve:

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em de de



Autuante

Autuado

Testemunhas:

RG: _____

RG: _____

CPF: _____

CPF: _____



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 03 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do formulário de auto de multa a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – AUTO DE MULTA

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 03 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

AUTO DE MULTA

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de/..., eu,, do Serviço de Inspeção do, confirmado a infração do(s) Artigo(s) do(a) (lei/RESOLUÇÃO, decreto) nº/....., em que incorreu o estabelecimento estabelecida no endereço, como se vê do Auto de Infração, lavrado em do mês de do ano de....., em anexo, que comprova a mencionada infração. Assim, baseado na Resolução nº/....., faço lavrar contra o(a) mencionado(a) infrator(a), o presente Auto de Multa, em quatro vias, das quais se entrega uma para seu conhecimento, ficando o (a) mesmo (a) citado (a) a recolher em guia de pagamento em anexo dentro de 72 horas, a partir do respectivo ciente da interessada, a quantia de R\$, referente à multa estabelecida no dispositivo regulamentar citado, para que não seja cobrado judicialmente.

Assinatura



Ciente em/...../....., às horas.

Assinatura Autuado



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 04 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do formulário de controle de auto de infração e multa a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – CONTROLE DE AUTO DE INFRAÇÃO E MULTA
(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 04 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

CONTROLE DE AUTO DE INFRAÇÃO E MULTA

Registro no SIM no _____ Ano: _____

Razão social do estabelecimento: _____

Localização do estabelecimento: _____

Município: _____

| NºPROCESSO | DATA DO AUTO DE INFRAÇÃO | DATA DO AUTO DE MULTA | RETORNO DO AUTO DE MULTA | VALOR EM UFIR | VALOR EM REAIS | DATA DO PAGAMENTO | DÍVIDA ATIVA | RETORNO DÍVIDA ATIVA | ARQUIVAMENTO |
|------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|----------------|-------------------|--------------|----------------------|--------------|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |



| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 05 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do formulário de registro de produtos de origem animal a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 05 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

| 1. REQUERIMENTO | | |
|---|--|---|
| SR (ª) COORDENADOR(A) DO S.I.M O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE LEGAL, REQUER QUE SEJA PROVIDENCIADO O ATENDIMENTO DA SEGUINTE SOLICITAÇÃO: | | CONTROLE INTERNO S.I.M. REGISTRO DE ENTRADA UNIDADE: _____ Nº ORDEM: _____ NOME: _____ DATA: _____ |
| REGISTRO DE PRODUTO | ALTERAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO | |
| ALTERAÇÃO DE RÓTULO | CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO | |
| | | |
| 2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | |
| RAZÃO SOCIAL / NOME DO PROPRIETÁRIO | | CPF / CNPJ |
| CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | REGISTRO NO S.I.M |



| | | |
|-------------------|--------|-----|
| ENDEREÇO COMPLETO | | CEP |
| TELEFONE/FAX | E-MAIL | |

3. MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO

3.1 IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

| | | |
|-----------------------|--|---|
| NOME DO PRODUTO | | |
| MARCA / NOME FANTASIA | Nº REGISTRO ANTERIOR <small>Utilizar no caso de alteração de rótulo</small> | Nº REGISTRO DO PRODUTO <small>USO DO SIM</small> |

3.2 CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

| | |
|---|---|
| 3.2.1 APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM Ex.: etiqueta interna, externa, impresso na embalagem | 3.2.2 TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA Ex.: sacola plástica, potes, copos, garrafas plásticas |
| 3.2.3 INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE | 3.2.4. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM |



| | |
|---|---|
| Ex.: Carimbo datador, impresso na embalagem | Variável, 1kg, 30kg, 250g, litro, ml, unidade |
|---|---|

4. PROCESSO DE EMBALAGEM

4.1 Descreva aqui todas as informações referentes ao processo de embalagem.

No campo acima devem ser descritas todas as informações pertinentes ao processo de embalagem:

- O local onde ocorre, se a sala é climatizada (quando for necessário);
- O tipo de embalagem utilizada e seu material (ex. sacola plásticas de polietileno, copos plásticos etc.);
- A forma como é fixado o rótulo (interna ou externamente);
- Como e quando a data de fabricação e validade são impressas ou carimbadas no rótulo.

No caso de embalagens secundárias, deve ser descrito também a utilização das mesmas. Se as embalagens secundárias forem utilizadas para a venda diretamente ao consumidor, estas devem ser registradas. A isenção do registro das embalagens secundárias ocorre quando estas são utilizadas apenas para o transporte dos produtos.

5. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

5.1 Descreva aqui todas as informações referentes ao processo de fabricação.

No campo acima devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.

Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.

Exemplos:

Para produtos lácteos, descrever:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação; fermentação, maturação entre outros; sempre citando equipamentos; tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:



- Desde a origem da carne (estabelecimentos de SIAPP, SIE ou SIF, SIM);
 - A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento;
 - Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc.), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.
- Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:
- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.
 - Para pescados, descrever:
- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, postejamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem.

6. ARMAZENAMENTO E VALIDADE

6.1 Descreva aqui todas as informações referentes ao armazenamento e validade

Descrever as condições e as formas de armazenamento (prateleiras, estrados, paletes etc.), focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento). Informar o prazo de validade que será determinado pelo estabelecimento.

7. CONTROLE DE QUALIDADE

7.1 Descreva aqui todas as informações referentes ao controle de qualidade

Descrever todas as medidas de controle de qualidade que o estabelecimento adota; se possui programa específico de gestão da qualidade, e quais ferramentas de autocontrole são utilizadas (BPF, PPHO, PSO, APPCC). Exemplo: Frequência de análises dos produtos (físico-químicas e microbiológicas), etc.



8. EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO

8.1 Descreva aqui todas as informações referentes a expedição e transporte de produtos

Descrever o procedimento de expedição, forma como os produtos são destinados ao mercado (caixas secundárias de papelão, caixas plásticas, sacos ou sacolas plásticas, etc.) e as condições e temperatura dos veículos de transporte.

9. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

| MATÉRIA-PRIMA | kg ou L | % |
|---|------------|------------|
| É recomendado que sejam adicionadas as quantidades referentes a uma batelada de produção para maior precisão das informações. | | |
| Inserir apenas o nome dos ingredientes e o quantitativo utilizado em valores numéricos; o percentual de cada ingrediente é calculado automaticamente pela tabela. | | |
| No caso de aditivos ou mix de produtos, descrever o mix e todos os ingredientes que o compõem, exemplo: preparado de polpa de morango (polpa de morango, açúcar, água, estabilizante pectina cítrica, conservador sorbato de potássio e aroma natural de morango). | | |
| Para os aditivos comercializados na forma de mistura pré-elaborada (mix), deve-se descrever a concentração (o percentual) deste no mix, por exemplo: NOME FANTASIA (sal refinado - 90%, nitrito de sódio - 4% e nitrato de sódio 6%). | | |
| APAGAR TODAS AS LINHAS ANTES DE PREENCHER A TABELA. | | |
| TOTAL | 0,0 | 0,0 |

- BA, ___/___/20__.

**Representante legal do empreendimento
(nome legível e rubrica)**



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 06 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do mapa estatístico de produção mensal (entrada de matéria prima, produção e saída de produtos – comercialização) a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – MAPA ESTATÍSTICO DE PRODUÇÃO MENSAL (ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 06 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO

| RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO | | CLASSIFICAÇÃO | |
|---------------------------------|--------|---------------|--|
| CNPJ/CPF | S.I.M. | MÊS/ANO | |



| | | | |
|---------------------------------|--------|---------------|--|
| RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO | | CLASSIFICAÇÃO | |
| CNPJ/CPF | S.I.M. | MÊS/ANO | |

| PRODUÇÃO | | | | | | | | | |
|--------------------|---------|------|----------------|-------|------------------|-----------------------|--------|---------------|-------------|
| Data | Produto | Lote | Nº reg. rótulo | Unid. | Estoque anterior | Produção diária (qnt) | Perdas | Estoque atual | Saída/venda |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| TOTAL GERAL | | | | | | | | | |
| OBSERVAÇÕES | | | | | | | | | |

Local _____, data _____.

Assinatura do representante legal do estabelecimento

CNPJ: 30.069.044/0001-39
BR 430 km- 02 S- Bairro Shangri-lá
Bom Jesus da Lapa – BA - CEP: 47.600-000



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 07 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o procedimento de coleta para análise físico química e microbiológica de alimentos e água a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – PROCEDIMENTO DE COLETA PARA ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 07 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA

1. DOCUMENTO DE REFERENCIA

Decreto Nº 9013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

Decreto Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 – RIISPOA atualizado.

Manual de coletas do site do MAPA, conforme link abaixo: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtosanimal/analises-laboratoriais>

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização das coletas oficiais e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios.



3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sendo que as análises devem ficar arquivadas na sede.

4. DEFINIÇÕES

Os programas de redução de patógenos estão vinculados aos sistemas de garantia de qualidade. Neste contexto, as indústrias de alimentos precisam atender o plano de amostragem microbiológico e físico-químico que avalia os índices de higiene e qualidade dos produtos. O bom andamento das atividades industriais converge para bons resultados de análises assegurando a qualidade e inocuidade dos alimentos. As amostras oficiais são coletadas pelo Médico Veterinário do SIM e os custos com o transporte são de responsabilidade do Serviço ou da empresa a depender do que for acordado.

USUÁRIOS PRINCIPAIS

Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

5. Análises Físico-químicas e Microbiológicas de Alimentos

A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para a obtenção de um resultado confiável. A exatidão dos resultados obtidos depende da execução correta dessas três etapas.

As amostras para exame microbiológico devem ser enviadas separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico. A mesma caixa pode conter mais de uma amostra, desde que sejam respeitados os critérios de natureza do produto (temperatura de conservação), acondicionamento e separação.

Sempre que possível às amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais e possíveis contaminações. Quando tal procedimento for inviável, em função do volume mínimo disponível para colheita, aceita-se o fracionamento, sendo que o mesmo deve ser efetuado por colaborador da empresa capacitado. Cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

5.1 Solicitação Oficial de Análise (SOA)

A Solicitação Oficial de Análise é o documento que acompanha as amostras para análise. As SOAs devem seguir sequência numérica anual para todas as empresas.



*Observação: o fiscal deve descrever na SOA o nome e o código da análise conforme consta no site do MAPA em Análises laboratoriais.

Materiais necessários

- Solicitação oficial de análise (SOA) - (Modelo: ANEXO 01);
- Caixas Isotérmicas;
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável;
- Gelo reciclável ou outra substância refrigerante;
- Embalagens plásticas;
- Fita adesiva;
- Papel toalha;
- Álcool;
- Lacre numerado.

6. Procedimento de Coleta para Análises Microbiológicas e Físico-Químicas de Alimentos

O Serviço de Inspeção Municipal ficará responsável pela coleta dos produtos, sendo que sempre que possível, esse procedimento deve ser realizado na presença do responsável da empresa conforme o § 1º do art. 471 do Decreto 9.013/2017. O fiscal deve atentar-se ao tipo de amostra coletada e o dia da semana em que a mesma chegará ao destino, evitando assim o descarte da amostra pelo laboratório.

Na coleta dos produtos deve-se ter alguns cuidados de Boas Práticas durante o procedimento, tais como: lavar as mãos ao manusear os produtos, limpar com papel toalha ao redor da embalagem e também passar álcool para assepsia da embalagem. As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, na quantidade requerida pelo laboratório. O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em duas vias, sendo que a 1ª (primeira) deve ser enviada ao laboratório e a 2ª (segunda) deve ficar sob posse de quem coletou (SIM). O produto deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacre numerado de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo, se necessário (observar que os produtos devem ser mantidos sob refrigeração desde a saída da indústria até a chegada no laboratório). Após esse procedimento, deve lacrar a caixa com fita adesiva e colocar a identificação do laboratório (destinatário) e da empresa (remetente) na parte superior. Encaminhar para o laboratório o mais breve possível. A responsabilidade pelo envio será acordada entre Serviço e Empresas.

Para o procedimento de coleta de amostras de superfície de carcaça, o fiscal do SIM deve solicitar que a empresa providencie o material necessário. Alguns cuidados devem ser tomados para garantir que



a amostra seja transportada entre 1°C e 8°C. É importante assegurar que não ocorra o congelamento da amostra durante o transporte ao laboratório.

Particularidades:

- Não há contraprova para análises microbiológicas;
- Não há contra prova para produtos que perdem peso por desidratação;
- Não há contraprova para análises de nitratos e/ou nitritos;
- Não há contraprova para análise de quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição a lactose;
- Não há contraprova quando o produto apresentar prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

7. Padrões Microbiológicos e Físico-Químicos

As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o Decreto Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 - Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal; Decreto Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020; Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos; Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ), Instrução Normativa nº 76 de 26 de Novembro de 2018; RDC nº 272, de 14 de março de 2019 - uso de aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos; demais legislações pertinentes a padrões de análises físico- químicas e microbiológicas; site do Ministério da Agricultura, em Análises Laboratoriais, acesso em:

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analiseslaboratoriais>.

8. Frequência das Coletas

No primeiro ano de registro no SIM, devem ser realizadas, um mínimo de três análises oficiais microbiológicas e físico-químicas e posteriormente ao menos duas análises oficiais de cada produto registrado e duas da água de abastecimento. Conforme o número de produtos, as coletas devem ser divididas no ano, através do cronograma de envio de amostras (Modelo: ANEXO 02).

Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa onde o n (número de amostras) deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA, disponível em:

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais>.

9. Ações Fiscais mediante Resultados Não Conformes:



Quando o resultado da análise apresentar-se não conforme, devem ser tomadas as seguintes ações:

9.1 Análises Microbiológicas:

- O responsável pela avaliação do laudo ao verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa e solicitar a interdição da produção do produto envolvido através do Auto de Interdição e solicitar através de ofício o recolhimento do lote do produto envolvido, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;
- Deve-se lavrar RNC e Auto de infração;
- O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;
- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar amostra representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interdita até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação.
- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

9.2 Análises Físico-Químicas:

- O responsável pela avaliação do laudo ao verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito e dependendo da causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deve ser interdita a produção do produto envolvido através de Auto de Interdição.
- Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e Auto de infração dependendo da causa e grau de desvio;
- Dependendo a causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;
- Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuado a liberação da produção; se a contraprova apresentar-se não conforme deverá ser efetuado auto de infração.
- Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interdita até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação.



- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

Observação quanto ao resultado de análise Microbiológica e Físico Química:

Após a verificação do segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto e para o mesmo parâmetro, deve ser instaurado o Regime Especial de Fiscalização (REF).

10.Procedimentos de Coletas para Análise Microbiológica e Físico- Química de Água de abastecimento

As amostras oficiais de água devem ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção. Devem ser informados no formulário de solicitação oficial os resultados das análises de cloro residual livre e pH, realizados pelo SIM.

10.1 Material Necessário

- Solicitação oficial de análise (SOA)
- Álcool 70%
- Gaze ou algodão hidrófilo
- Isqueiro
- Frascos específicos para cada tipo de análise.

Obs. O cloro presente na água coletada para análise microbiológica deve ser neutralizado imediatamente através da adição de 0,1% de solução de tiosulfato de sódio 10%, para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente.

10.2 Procedimento de Coleta

Cuidados necessários: na hora da coleta assegurar-se que a torneira e as mãos não toquem a parte interna do frasco e da tampa. Amostras não analisadas imediatamente devem ser estocadas sob refrigeração de 1°C a 5°C, nunca congelar as amostras;

10.3 Coleta da Água de Abastecimento

Limpeza da torneira: abrir a torneira e deixar a água escoar por um período de 1 a 2 minutos antes da coleta, fechar a torneira; com auxílio de uma gaze ou algodão umedecido em solução detergente neutro diluído friccionar toda a extensão da torneira interna (bocal) e externamente retirando poeira e sujidades; enxaguar abundantemente retirando todo o residual de detergente.



Desinfecção da torneira: embeber um algodão ou gaze em álcool 70% e friccionar toda extensão da torneira durante (1 a 2 minutos). Se a torneira for de metal ou aço inox, flambar, com auxílio de uma chama a parte interna e externa da torneira, durante 40 segundos.

Coleta da Água: Após limpeza e desinfecção, abrir a torneira e deixar escoar a água da tubulação por um período de 1 a 2 minutos; abrir o frasco estéril e coletar rapidamente a amostra, até a altura do gargalo; fechar o frasco imediatamente.

O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em duas vias, sendo que a 1ª (primeira) deve ser enviada ao laboratório e a 2ª (segunda) deve ficar sob posse de quem coletou (SIM). O frasco deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo.

10.4 Transporte das Amostras

As amostras devem ser enviadas ao laboratório no menor tempo possível, nunca exceder 24 horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas.

O transporte deve ser feito no máximo a 5º C (utilizar recipiente isotérmico com gelo).

10.5 Cuidados Gerais:

- As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, no volume requerido pelo laboratório.
- Nunca congelar a amostra.
- Cuidar para que esta não fique vazando.
- Certificar-se que a mesma foi bem identificada.
- Não abrir os frascos até o momento da coleta.
- Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto.
- Ser breve na coleta.

10.6 Análises Requeridas

- Para as empresas com SISBI devem ser requeridas todas as análises listadas abaixo.
- Para as empresas registradas somente no SIM com abastecimento de água pública deve-se solicitar no mínimo as análises assinaladas com o asterisco (*).



- Para as empresas abastecidas de água proveniente de fonte ou poço, solicitar todas as análises.
- Para os Serviços de Inspeção que possuem mensuradores de Cloro e pH de precisão (com certificado de calibração e desde que os reagentes estejam dentro do prazo de validade) é facultativa a solicitação de ambas as análises, pH e cloro residual livre em laboratório terceirizado, devendo constar o resultado da análise realizada in loco na Solicitação Oficial de Análise no campo Observações. Nos demais casos, é obrigatória a solicitação dessas análises juntamente com as demais aos laboratórios terceirizados.

| PRODUTO | ANALISE | PARAMETRO | REFERENCIA LEGAL |
|-----------------------|--|---|--|
| ÁGUA DE ABASTECIMENTO | MICROBIOLÓGICA | * Coliformes termotolerantes ou <i>Escherichia coli</i> | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. |
| | | * Coliformes totais | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. |
| ÁGUA DE ABASTECIMENTO | FÍSICO-QUÍMICA | Alumínio | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. |
| | | Amônia (como NH ₃) | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. |
| | | * Cloro residual livre | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. |
| | | Cor | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. |
| | | Dureza total | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. |
| | | Ferro | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. |
| | | Nitrato | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. |
| | | Nitrito | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. |
| | | * pH | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. |
| | | Sólidos dissolvidos totais | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. |
| * Turbidez | Portaria de Consolidação nº 888/ 2021, Anexo XX. | | |

10.7 Ações fiscais mediante resultados não conforme:



Em caso de constatação de não conformidade nas análises laboratoriais de água, o servidor do SIM deve avisar imediatamente a empresa e dependendo a causa e grau do desvio, se gerar algum risco a saúde do consumidor, suspender a produção dos produtos.

- Lavrar RNC (obrigatório) e Auto de Infração dependendo a causa e grau de desvio.
- Verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão descritas no Programa de Autocontrole da empresa.
- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar outra amostra de água de abastecimento para análise oficial.
- Se o resultado da nova análise da água estiver conforme, o SIM deve emitir ofício de liberação e/ou desinterdição (quando aplicável).
- A critério do SIM, em conformidade com a Portaria de Consolidação do MS n° 888, caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes com o padrão de potabilidade da água ou outros fatores de risco à saúde, é possível determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

11. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

| VERSÃO | DATA | PÁGINAS | NATUREZA DA MUDANÇA |
|--------|------------|---------|----------------------|
| 01 | 09-11-2022 | 11 | Criação do Documento |
| 02 | | | |
| 03 | | | |

12. ANEXOS

ANEXO 01
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE (SOA)

| | | |
|--|--|--|
| | | LABORATÓRIO |
| | | <input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL |



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico

| | | | | |
|---|----------------------|---------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
|  | | SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA | N° DA SOLICITAÇÃO/ ANO | |
| | | N° DO SIM | PROGRAMA | |
| CATEGORIA –TABELA DIPOA PRODUTO | | PRODUTO- TABELA DIPOA PRODUTO | | |
| NOME COMERCIAL DO PRODUTO | N° REG. PRODUTO | MARCA | N° DO CNPJ | |
| ESTABELECIMENTO | | ENDEREÇO | | |
| DATA DE FABRICAÇÃO | DATA DE VALIDADE | N° DO LOTE | TAMANHO DO LOTE | DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA |
| LACRE N° AMOSTRA FISCAL | LACRE N° CONTRAPROVA | | LACRE N° CONTRAPROVA EMPRESA | |
| PNCP: INFORMAÇÕES ADICIONAIS | | | | |

ANEXO 02

ANEXO 02

EXEMPLO: Cronograma de envio de amostras para análises Física Química e Microbiológica de alimentos e água.

| CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISES OFICIAIS | |
|--|-------------|
| DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS | ANO/MÊS |
| | 2022 / 2023 |



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 08 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do relatório de inspeção a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Estabelecer, na forma do Anexo II, o modelo do relatório de inspeção - PAC, que visa a verificação dos programas de auto controle, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 3º Estabelecer, na forma do Anexo III, o modelo único de plano de ação a ser utilizado para a correção das não conformidades constatadas em inspeção, bem como para verificação oficial de atendimento.

Art. 4º Os relatórios de inspeções deverão ser aplicados por um fiscal com formação em Medicina Veterinária.

Art. 5º A aplicação dos Relatórios se dará por meio da avaliação *in loco* e/ou documental.

Parágrafo único - A aplicação do *in loco*, relatório de inspeção – Anexo I e do relatório de inspeção – PAC – Anexo II, nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial do CDS VELHO CHICO, será aplicada de acordo com a análise de risco do estabelecimento.

Art. 6º Todos os elementos contidos nos formulários anexos a esta Norma Interna devem ser verificados pelo Serviço de Inspeção, *in loco*, no mínimo uma vez por ano.

Art. 7º Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio dos relatórios de inspeção anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente. (Nos anexos I e II o estabelecimento poderá ser notificado através de email, descrevendo que possui não conformidades a serem respondidas).



Art. 8º Fica estabelecido o prazo de dez dias para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

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

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

Art. 9º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento

ANEXO I – RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

ANEXO II – RELATÓRIO DE INSPEÇÃO - PAC

ANEXO III – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - PLANO DE AÇÃO

ANEXO I

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 08 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

Nome da Empresa: _____

SIM Nº: _____ Contato: _____ email: _____

Responsável: _____

Data: _____ Hora: _____ Turnos: _____

Equipe de Inspeção: _____

| Atendimento ao plano de Ação | |
|--|-----------------|
| Entregou plano de ação da inspeção/supervisão anterior? | () SIM () NÃO |
| Cumpriu os prazos estipulados no plano de ação anterior? | () SIM () NÃO |
| Obs: | |

| Manutenção das Instalações | |
|----------------------------|--|
| 01 | Barreiras Sanitárias – Pia, Lava Botas, Lixo, Papel toalha, detergente, álcool gel |
| | () C () NC () NA |



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico

| | | | | |
|----|------------------|--|---------------------|--|
| 02 | Portas | | () C () NC () NA | |
| 03 | Paredes /Janelas | | () C () NC () NA | |

| | | | | |
|----|------------------------|--|---------------------|--------------------------------|
| 04 | Piso / Ralos/Paletes | | () C () NC () NA | |
| 05 | Teto | | () C () NC () NA | |
| 06 | Tubulações / Vigas | | () C () NC () NA | |
| 07 | Luminárias | | () C () NC () NA | |
| 08 | Iluminação suficiente | | () C () NC () NA | Lux na área de inspeção: _____ |
| 09 | Ventilação/condensação | | () C () NC () NA | |
| 10 | Equipamentos | | () C () NC () NA | |

OBS:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Água de Abastecimento

| | | | | |
|----|--|--|---------------------|----------------------|
| 11 | Água suficiente para desenvolvimento das atividades | | () C () NC () NA | |
| 12 | Reservatório/sistema tratamento/alarque | | () C () NC () NA | |
| 13 | Pontos de coleta identificados | | () C () NC () NA | CRL: _____ Ph: _____ |
| 14 | Vapor e gelo em contato com a água garantem inocuidade | | () C () NC () NA | |
| | Águas Residuais / ETE | | () C () NC () NA | |

OBS:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Controle Integrado de Pragas

| | | | | |
|----|---|--|---------------------|--|
| 15 | Programa é eficaz e contínuo? (não há presença de pragas, possui armadilhas e barreiras físicas contra o acesso de pragas – telas, cortinas de ar, etc) | | () C () NC () NA | |
| 16 | Sala de Venenos | | () C () NC () NA | |

OBS:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Higiene Industrial e Operacional (instalações e equipamentos)

| | | | | |
|----|--|--|---------------------|--|
| 17 | Limpeza e sanitização - monitoramento do Pré operacional e suas ações corretivas | | () C () NC () NA | |
| 18 | Limpeza e sanitização - monitoramento do operacional e suas ações corretivas | | () C () NC () NA | |

| | | | | |
|------|-----------------------|--|--|--|
| | suas ações corretivas | | | |
| OBS: | | | | |



| Higiene e Hábito Higiênico dos Funcionários | | | |
|---|---|---------------------|------------|
| 19 | Práticas higiênicas, asseio pessoal, treinamento (Uniforme, avental, luvas) | () C () NC () NA | |
| 20 | Carteira sanitária – apto a manipular alimentos. | () C () NC () NA | |
| OBS: | | | |
| | | | |
| | | | |
| Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO) | | | |
| 21 | PSO de acordo com o PAC – evitando a contaminação cruzada, ausência de contra fluxo. | () C () NC () NA | |
| OBS: | | | |
| | | | |
| | | | |
| Controle de Matéria Prima | | | |
| 22 | Atende a IN 49/2006 | () C () NC () NA | |
| 23 | Ingrediente/matéria prima – sala, armazenamento, produtos autorizados, temperatura, etc | () C () NC () NA | |
| 24 | Embalagem Primária – sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc | () C () NC () NA | |
| 25 | Embalagem Secundária – sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc | () C () NC () NA | |
| 26 | Recebimento de Mat. Prima para aproveitamento condicional – procedimentos no PAC? (Identificação, Armazenamento, controle de uso) | () C () NC () NA | |
| OBS: | | | |
| | | | |
| | | | |
| Controle de Temperatura | | | |
| 27 | Controle de temp. de ambiente, ex: | () C () NC () NA | Temp: ____ |
| | sala de desossa/produção Possui termômetros? | | |
| 28 | Controle de temp. de equipamentos, ex: pasteurizador, esterilizadores, etc.. | () C () NC () NA | Temp: ____ |
| 29 | Controle de temp. de produtos/mat. prima, ex: queijos, leite, cortes, carcaça, etc.. | () C () NC () NA | Temp: ____ |



| | | | |
|--|--|---------------------|------------|
| 30 | Produtos que envolvam cozimento – validação térmica | () C () NC () NA | Temp: ____ |
| OBS: | | | |
| | | | |
| | | | |
| APPCC | | | |
| 31 | Possui programa escrito e implantado? (realiza monitoramento, verificação e ações corretivas e preventivas?) | () C () NC () NA | |
| OBS: | | | |
| | | | |
| | | | |
| Análises Laboratoriais | | | |
| 32 | Análises de controle de matéria prima, ex: recepção de leite, umidade mel (conferencia de registros dos laboratórios das indústrias) | () C () NC () NA | |
| 33 | Análises de controle de qualidade – água/gelo e produtos (periodicidade e resultados) | () C () NC () NA | |
| 34 | Calibração de equipamentos | () C () NC () NA | |
| OBS: | | | |
| | | | |
| | | | |
| Controle de Formulação de Produtos e Combate a Fraude | | | |
| 35 | Processo de fabricação e rótulo está de acordo com o aprovado POSSUI EM SEU RÓTULO A LOGO DO CODEVALE | () C () NC () NA | |
| 36 | Matéria prima – controle com vistas à fraude | () C () NC () NA | |
| OBS: | | | |
| | | | |
| | | | |
| Rastreabilidade e Recolhimento | | | |
| 37 | Rastreabilidade de produtos, matéria prima, ingredientes. | () C () NC () NA | |
| 38 | Consegue rastrear o produto final desde o início de sua produção? | () C () NC () NA | |
| 39 | Possui programa de recolhimento? | () C () NC () NA | |
| OBS: | | | |
| | | | |
| | | | |



| Respaldo para Certificação Oficial | | | |
|---|--|---------------------|--|
| 40 | Avaliação se o estabelecimento fornece garantias ao serviço de inspeção oficial e que os POA e seus sistemas de controle estão em conformidade com a legislação. | () C () NC () NA | |
| OBS: | | | |
| | | | |
| | | | |
| Bem estar Animal | | | |
| 41 | Possui programa descrito e implantado? (transporte, desembarque, lotação de caminhões, imobilização, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola) IN 03 17/01/2000 | () C () NC () NA | |
| OBS: | | | |
| | | | |
| | | | |
| Material Especificado de Risco - MER | | | |
| 42 | Possui programa descrito e implantado? (identificação, remoção, segregação e destinação) Memorando Circular nº 001 de 23/01/2007 | () C () NC () NA | |
| Obs: | | | |
| | | | |
| | | | |
| IN 62 de 29/12/2011, IN 76 e 77 de 26/11/2018 | | | |
| 43 | Programa Nacional de Qualidade do Leite – RBQL | () C () NC () NA | |
| 44 | Cadastro de produtor/Tanque | () C () NC () NA | |
| 45 | Programa de Boas Práticas Agropecuária - | () C () NC () NA | |
| 46 | Programa de coleta de leite a Granel - registro das coletas, mapeamento de rotas | () C () NC () NA | |
| 47 | Plano de Qualificação de Produtor | () C () NC () NA | |
| 48 | Capacitação dos operários que realizam a coleta e recebimento do leite | () C () NC () NA | |
| 49 | Registros de coletas | () C () NC () NA | |
| 50 | Controle de antibióticos | () C () NC () NA | |
| Obs: | | | |
| | | | |



| Área Externa | | | | |
|----------------------------|--------------------------|----------------------------|---------------------|----------------------------|
| 51 | Tanques/Curral | | () C () NC () NA | |
| 52 | Refeitório | | () C () NC () NA | |
| 53 | Cozinha | | () C () NC () NA | |
| 54 | Vestiários | | () C () NC () NA | |
| 55 | Banheiros | | () C () NC () NA | |
| 56 | Pátios | | () C () NC () NA | |
| 57 | Almoxarifado | | () C () NC () NA | |
| 58 | Depósitos | | () C () NC () NA | |
| 59 | Veículos para transporte | | () C () NC () NA | |
| Obs: | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Considerações Finais | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| Itens C ao monitoramento: | | Itens NC ao monitoramento: | | Itens NA ao monitoramento: |
| Responsável pela Inspeção: | | | | |

Ciente, recebi 2ª via em ____ de ____ de ____.

Declaro estar ciente que possuo o prazo de 10 dias para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades Apresentadas.

Responsável pela Inspeção

Responsável pela Inspeção



Responsável pela Empresa

Responsável pelo Controle de Qualidade

ANEXO II

(ANEXO II – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 08 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO - PAC

Nome da Empresa: _____

SIM Nº: _____ Contato: _____ email: _____

Responsável: _____

Data: _____ Hora: _____ Turnos: _____

Equipe de Inspeção: _____

| 1. Atendimento ao plano de Ação | | | |
|--|---|------------------------------|------------------------------|
| Entregou plano de ação da inspeção/supervisão anterior? | | <input type="checkbox"/> SIM | <input type="checkbox"/> NÃO |
| Cumpriu os prazos estipulados no plano de ação anterior? | | <input type="checkbox"/> SIM | <input type="checkbox"/> NÃO |
| Obs: | | | |
| 2. Período de Avaliação: de DD/MM/AAAA a DD/MM/AAAA | | | |
| | | | |
| 3. Seleção do Elemento Avaliado | | | |
| Número | Elemento de Inspeção | Item Avaliado | C/NC |
| 01 | Manutenção das Instalações (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração) | | |
| 02 | Água de Abastecimento | | |
| 03 | Controle de Pragas | | |
| 04 | Higiene Industrial e Operacional (pré operacional e operacional) | | |
| 05 | Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários | | |
| 06 | Procedimentos Sanitários Operacionais | | |
| 07 | Controle de Matéria Prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional) | | |
| 08 | Controle de Temperaturas | | |
| 09 | APPCC | | |
| 10 | Análises Laboratoriais (BPL e atendimento a requisitos sanitários específicos) | | |



| | | | |
|--|--|-------------------|--|
| 11 | Controle na Formulação de Produtos e Combate a Fraude | | |
| 12 | Rastreabilidade e Recolhimento | | |
| 13 | Respaldo para Certificação Oficial | | |
| 14 | Bem Estar Animal | | |
| 15 | Material de Risco Específico – MER (identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco) | | |
| 16 | IN 62 de 29/12/2019, IN 76 e 77 de 26/11/2018 (PNQL, programa de coleta do leite a granel, boas práticas agropecuárias, registros) | | |
| 4. Avaliação | | Sim/Não/NA | |
| O Estabelecimento possui programa descrito sobre o item? | | | |
| O programa atende a legislação em vigor? | | | |
| O Programa descrito é eficiente? | | | |
| O Programa descreve medidas preventivas para evitar desvios? | | | |
| As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência do desvio? | | | |
| As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos a saúde pública, ou seja adulterado/fraudado, chegue ao consumidor? | | | |
| O Estabelecimento possui registros auditáveis do programa? | | | |
| As planilhas utilizadas para monitoramento estão de acordo com o plano escrito? | | | |
| O fluxograma é compatível com a realidade? | | | |
| Os parâmetros utilizados e a frequência estão em conformidade com o plano escrito? | | | |
| O programa possui efetividade e confiabilidade? | | | |
| 5. Conclusão | | | |
| | | | |

Ciente, recebi 2ª via em ____ de ____ de ____.

Declaro estar ciente que possuo o prazo de 10 dias para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades Apresentadas.

Responsável pela Inspeção

Responsável pela Inspeção



Responsável pela Empresa

Responsável pelo Controle de Qualidade

ANEXO III

(ANEXO III – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 08 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - PLANO DE AÇÃO**RELATÓRIO Nº xxx/Nº SIM****REFERENTE A INSPEÇÃO DO DIA DD/MM/AAAA**

| Elemento de controle e número | Deficiência registrada no relatório acima referenciado | Medida corretiva proposta ou realizada | Data da proposta ou da realização | Medida preventiva proposta ou realizada | Data proposta ou de realização | Data e resultado da verificação oficial (Atendimento, não atendimento, no prazo) | Rubrica do servidor da equipe do CODEVALE responsável pela verificação oficial |
|-------------------------------|--|--|-----------------------------------|---|--------------------------------|--|--|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

Data DD/MM/AAAA

Responsável pelo estabelecimento: (nome, cargo e assinatura)

Responsável pelo serviço de inspeção oficial: (nome, cargo e assinatura)

**NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 09 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.**

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o relatório de supervisão em estabelecimento, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO
(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 09 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento: _____

Nº do SIM: _____ Classificação _____

Município: _____

Médico(a) Veterinário(a) Oficial:

Supervisor(es)/Auditor(es):

Data _____ / _____ / _____



| II. AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO IN LOCO | | | | |
|---|--|-----------------|---------------------|-----------|
| 2. | PAC 01 - MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS | Conforme | Não conforme | NA |
| 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 os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis; | | | |
| 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 | | | |
| 3. | PAC 02 - VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS | Conforme | Não conforme | NA |
| 3.1 | Se as condições higiênicas são mantidas nessas instalações; | | | |
| 3.2 | Se as barreiras sanitárias estão adequadas | | | |
| 3.3 | Se os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos; | | | |
| 4. | PAC 03 – ILUMINAÇÃO | Conforme | Não conforme | NA |
| 4.1 | Se existe iluminação nas diferentes áreas da indústria e se a cor e a intensidade da luz são adequadas; | | | |
| 4.2 | Se as luminárias são dispostas de forma correta sem formação de sombras e são providas de protetores; | | | |
| 5. | PAC 04 – VENTILAÇÃO | Conforme | Não conforme | NA |
| 5.1 | Se a ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis; | | | |
| 5.2 | Se a ventilação é adequada ao controle da condensação; | | | |
| 5.3 | Se há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos; | | | |
| 6. | PAC 05 - CAPTAÇÃO, TRATAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO | Conforme | Não conforme | NA |
| 6.1 | Se os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas; | | | |
| 6.2 | Se as redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado; | | | |
| 6.3 | Se os pontos de coleta de água estão identificados; | | | |
| 6.4 | Se a água tem pressão adequada; | | | |
| 7. | PAC 06 - ÁGUAS RESIDUAIS | Conforme | Não conforme | NA |
| 7.1 | Se todo o volume de águas residuais é drenado; | | | |
| 7.2 | Se as águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios; | | | |
| 7.3 | Se as instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas; | | | |
| 7.4 | Se as águas residuais se deslocam em contra fluxo em relação a produção, quando descarregadas diretamente no piso; | | | |



| 8. | PAC 07 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS | Conforme | Não conforme | NA |
|------|--|----------|--------------|----|
| 8.1 | Inspeccionar o ambiente externo, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou a reprodução de pragas; | | | |
| 8.2 | Inspeccionar as áreas internas buscando indícios da presença de pragas; | | | |
| 8.3 | Verificar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas); | | | |
| 8.4 | Se, quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma; | | | |
| 8.5 | Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal; | | | |
| 9. | PAC 08 - PROCEDIMENTOS PADRONIZADOS DE HIGIENE OPERACIONAL – PPHO | Conforme | Não conforme | NA |
| 9.1 | Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais; | | | |
| 9.2 | Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização; | | | |
| 10. | PAC 09 - HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS, DO TREINAMENTO E SAÚDE DOS OPERÁRIOS | Conforme | Não conforme | NA |
| 10.1 | Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias- primas e produtos obedecem às práticas higiênicas; | | | |
| 10.2 | Se assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação; | | | |
| 10.3 | Se a higiene corporal e outros aspectos relacionados a ela são praticados de forma rotineira; | | | |
| 10.4 | Se os uniformes utilizados se apresentam limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades; | | | |
| 10.5 | Se os colaboradores estão sem adornos, maquiagem, unhas compridas, barba, cabelos desprotegidos e roupas civis expostas; | | | |
| 10.6 | Se as operações realizadas pelos funcionários são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos; | | | |
| 10.7 | Se os verificadores e monitores dos autocontroles tem conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá- las; | | | |
| 11. | PAC 10 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES - PSO | Conforme | Não conforme | NA |
| 11.1 | Se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas; | | | |
| 11.2 | 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; | | | |
| 11.3 | Se as matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados; | | | |
| 11.4 | 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; | | | |
| 11.5 | Se os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidas em condições higiênicas; | | | |
| 11.6 | Se os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos ou próprios; | | | |
| 11.7 | Se os recipientes são adequados, resistentes e de fácil higienização; | | | |
| 11.8 | Se os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias; | | | |
| 11.9 | Se os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas, se apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos; | | | |



| | | | | |
|-------|--|----------|--------------|----|
| 11.10 | Se os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos estão funcionando de maneira correta; | | | |
| 11.11 | Se a embalagem secundária é realizada em ambiente separado; | | | |
| 12. | PAC 11 - MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, MATERIAL DE EMBALAGEM E RASTREABILIDADE | Conforme | Não conforme | NA |
| 12.1 | Se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção; | | | |
| 12.2 | Se as matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade; | | | |
| 12.3 | Se a empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole; | | | |
| 12.4 | Se as matérias primas apresentam suas embalagens íntegras; | | | |
| 12.5 | Se matérias primas e produtos são mantidos em temperaturas adequadas à sua natureza e organizados, de forma que não dificultem os trabalhos dos Serviços de Inspeção; | | | |
| 12.6 | Se o uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e se são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes à sua utilização e por períodos restritos; | | | |
| 12.7 | Se os ingredientes são mantidos em local separado, em condições higiênicas e, quando preparados previamente, o são em quantidades o suficiente apenas para um único uso; | | | |
| 12.8 | Se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima; | | | |
| 12.9 | Se as empresas possuem programa de coleta a granel e se nele está previsto um programa de educação continuada; | | | |
| 12.10 | No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL); | | | |
| 12.11 | No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite; | | | |
| 12.12 | Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima; | | | |
| 13. | PAC 12 - CONTROLE DAS TEMPERATURAS; | Conforme | Não conforme | NA |
| 13.1 | 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; | | | |
| 13.2 | Os registros são automatizados, quando possível ou necessário; | | | |
| 14. | PAC 13 - CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO | Conforme | Não conforme | NA |
| 14.1 | Se os instrumentos de controle de processos estão identificados; | | | |
| 14.2 | Se há registro da última e data prevista para a próxima aferição ou calibração; | | | |
| 14.3 | Se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua; | | | |
| 15. | PAC 14 - CONTROLES LABORATORIAIS, ANÁLISES E RECALL DE PRODUTOS | Conforme | Não conforme | NA |
| 15.1 | Se o manual de bancada, quando da existência de laboratórios de análises, está à disposição dos analistas; | | | |
| 15.2 | Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada; | | | |
| 15.3 | Se os analistas dominam as técnicas realizadas; | | | |
| 15.4 | Se a conduta dos analistas é adequada, utilizam os equipamentos de proteção individual de forma correta e se respeitam as normas de segurança; | | | |



| | | | | |
|---|--|-----------------|---------------------|-----------|
| 15.5 | Se as amostras e reagentes são descartados de acordo com o previsto no MBPL; | | | |
| 16. | PAC 15 - CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS | Conforme | Não conforme | NA |
| 16.1 | Se as empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção; | | | |
| 16.2 | Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção; | | | |
| 17. | PAC 16 - BEM ESTAR ANIMAL | Conforme | Não conforme | NA |
| 17.1 | Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria; | | | |
| 18 | PAC 17 - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC | Conforme | Não conforme | NA |
| 18.1 | Verificação dos monitoramentos dos PCC's; | | | |
| 18.2 | Identificação dos PCC; | | | |
| 19 | PAC 18 - MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER) | Conforme | Não conforme | NA |
| 19.1 | Procedimento e realizado conforme o descrito; | | | |
| 19.2 | Colaboradores dominam a técnica de remoção; | | | |
| 19.3 | Recipientes identificados; | | | |
| 19.4 | Material de risco e descartado de forma correta; | | | |
| III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL) | | | | |
| 20. | PAC 01 - MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS | Conforme | Não conforme | NA |
| 20.1 | Programa descrito | | | |
| 20.2 | Registros | | | |
| 20.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 20.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 21. | PAC 02 - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias | Conforme | Não conforme | NA |
| 21.1 | Programa descrito | | | |
| 21.2 | Registros | | | |
| 21.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 21.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 22. | PAC 03 - Iluminação | Conforme | Não conforme | NA |
| 22.1 | Programa descrito | | | |
| 22.2 | Registros | | | |
| 22.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 22.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |



| 23. | PAC 04 - Ventilação | Conforme | Não conforme | NA |
|------|--|----------|--------------|----|
| 23.1 | Programa descrito | | | |
| 23.2 | Registros | | | |
| 23.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 23.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 24. | PAC 05 - Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento | Conforme | Não conforme | NA |
| 24.1 | Programa descrito | | | |
| 24.2 | Registros | | | |
| 24.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 24.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 25. | PAC 06 - Águas residuais | Conforme | Não conforme | NA |
| 25.1 | Programa descrito | | | |
| 25.2 | Registros | | | |
| 25.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 25.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 26. | PAC 07 - Controle integrado de pragas | Conforme | Não conforme | NA |
| 26.1 | Programa descrito | | | |
| 26.2 | Registros | | | |
| 26.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 26.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 27. | PAC 08 - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO | Conforme | Não conforme | NA |
| 27.1 | Programa descrito | | | |
| 27.2 | Registros | | | |
| 27.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 27.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 28. | PAC 09 - Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários | Conforme | Não conforme | NA |
| 28.1 | Programa descrito | | | |
| 28.2 | Registros | | | |
| 28.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 28.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 29. | PAC 10 - Procedimentos sanitários das operações - PSO | Conforme | Não conforme | NA |



| | | | | |
|------------|--|-----------------|---------------------|-----------|
| 29.1 | Programa descrito | | | |
| 29.2 | Registros | | | |
| 29.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 29.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 30. | PAC 11 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade | Conforme | Não conforme | NA |
| 30.1 | Programa descrito | | | |
| 30.2 | Registros | | | |
| 30.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 30.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 31. | PAC 12 - Controle das temperaturas | Conforme | Não conforme | NA |
| 31.1 | Programa descrito | | | |
| 31.2 | Registros | | | |
| 31.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 31.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 32. | PAC 13 - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo; | Conforme | Não conforme | NA |
| 32.1 | Programa descrito | | | |
| 32.2 | Registros | | | |
| 32.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 32.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 33. | PAC 14 - Controles laboratoriais, análises e recall de produtos | Conforme | Não conforme | NA |
| 33.1 | Programa descrito | | | |
| 33.2 | Registros | | | |
| 33.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 33.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 34. | PAC 15 - Controle de formulação dos produtos | Conforme | Não conforme | NA |
| 34.1 | Programa descrito | | | |
| 34.2 | Registros | | | |
| 34.3 | Efetividade na execução do Programa de Autocontrole | | | |
| 34.4 | Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa | | | |
| 35. | PAC 16 - Bem-estar animal | Conforme | Não conforme | NA |
| 35.1 | Programa descrito | | | |



| | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

REUNIÃO FINAL

Após a visita, foi realizada uma reunião, durante a qual foi apresentado e discutido o presente relatório. Foram apontadas as não conformidades que necessitam ação corretiva imediata por parte da Empresa.

Na reunião estavam presentes:

| Nome | | |
|------|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

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

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 SISBI/POA. |
| | 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) estando descritas as ações fiscais tomadas no item AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA (Lei 7889/89). A demissão das ações está condicionada à verificação oficial de retomada do autocontrole do processo. |



| ITEM | NÃO CONFORMIDADE | AÇÃO CORRETIVA | PRAZO | VERIFICAÇÃO OFICIAL | |
|--|------------------|---------------------------------|-------|--|----------------------|
| | | | | Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC: | Data: Assinatura: |
| | | | | Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC: | Data: Assinatura: |
| | | | | Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC: | Data: Assinatura: |
| | | | | Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC: | Data: Assinatura: |
| | | | | Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC: | Data: Assinatura: |
| | | | | Ação foi efetiva? SIM () NÃO () RNC: | Data: Assinatura: |
| Data de Aprovação do Plano: | | | | | |
| Prazo final para a conclusão do Plano: | | | | | |
| Assinatura: Representante legal do estabelecimento | | Assinatura: Responsável Técnico | | Assinatura: Fiscal do SIM | |
| Descrição: | | | | | |

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

Razão Social: _____



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 10 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do requerimento a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos com interesse de registro no Serviço de Inspeção do CDS VELHO CHICO, reforma ou ampliação, cancelamento de registro e transferência de titularidade.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – REQUERIMENTO

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 10 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

| REQUERIMENTO | | | | |
|---|--|--------------------|--|-------|
| Prezado Sr. Chefe do Serviço de Inspeção Municipal do CDS Velho Chico | | | | |
| 1. DADOS DO REQUERENTE | | | | |
| NOME | | | | |
| RG | CPF | TELEFONE | EMAIL | |
| 2. DADOS DA ATIVIDADE | | | | |
| NOME/RAZÃO SOCIAL | | | | |
| CNPJ | | INSCRIÇÃO ESTADUAL | | |
| ENDEREÇO COMPLETO | | | | |
| MUNICÍPIO | CEP | ESTADO | TELEFONE | EMAIL |
| 3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: | | | | |
| | GRANJA LEITEIRA | | ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO | |
| | POSTO DE REFRIGERAÇÃO | | UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO | |
| | UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS | | ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES | |
| | QUEIJARIA | | UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS | |
| | ABATEDOURO FRIGORÍFICO | | ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL | |
| | UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS | | | |
| | GRANJA AVÍCOLA | | | |
| | UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS | | | |

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000



| | | | |
|---|--|--|---|
| | BARCO FÁBRICA | | |
| Solicito junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal SIM/POA: | | | |
| | VISTORIA PRÉVIA DO TERRENO OU ESTABELECIMENTO | | REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO S.I.M/POA |
| | APROVAÇÃO DE PLANTA | | INSPEÇÃO FINAL |
| | APROVAÇÃO DE PROJETO DE READEQUAÇÃO OU REFORMA/AMPLIAÇÃO | | REGISTRO DE PRODUTO(S) |
| | RENOVAÇÃO DE CERTIFICADO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO | | VISTORIA PARA RETORNO DAS ATIVIDADES |
| | ATUALIZAÇÃO DE DOCUMENTOS | | CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTOS |
| | TRANSFERÊNCIA DE TITULARIDADE | | CANCELAMENTO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO |
| | ALTERAÇÃO DO CERTIFICADO DE REGISTRO (ALTERAÇÃO DE RESPONSÁVEL LEGAL OU RESPONSÁVEL TÉCNICO) | | |
| Para tanto, concordo em acatar todas as exigências constantes das Normas e Regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal- SIM/POA. Declaro para os devidos fins e efeitos legais que as informações acima descritas são verdadeiras e que todos os documentos ora anexados são verídicos e conferem com os originais. | | | |
| Local, data | | | |
| <hr/> Assinatura do Representante Legal | | Protocolo nº: Data: Funcionário: | |



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 11 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do formulário de termo de advertência a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – TERMO DE ADVERTÊNCIA

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 11 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

TERMO DE ADVERTÊNCIA

O Chefe do Serviço de Inspeção do, usando das prerrogativas que lhe confere o artigo, da Resolução nº/....., ADVERTE a empresa....., estabelecida à, no município de/....., em virtude da infração ao(s) artigo(s)da Resolução nº/....., ocorrida em/...../....., quando, conforme Auto de Infração anexo. Fica o(a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

(local), em/...../.....

Assinatura e Carimbo do Diretor de Inspeção

Ciente em:/...../.....

Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000



Assinatura do responsável pela empresa



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 12 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do formulário de termo de doação a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – TERMO DE DOAÇÃO

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 12 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

TERMO DE DOAÇÃO

No(s) dia(s) do mês de do ano de, a empresa estabelecida à, no município de/....., foi procedida pelo Serviço de Inspeção do, em conformidade com o artigo, da Resolução no/..... e da Lei no/....., teve produtos apreendidos que devem ser doados à entidade do município de/....., do produto

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário responsável

Ciente em:/...../.....

Assinatura do responsável pela empresa



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 13 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do formulário de termo de fiel depositário a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 13 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

A empresa, estabelecida à
, no município de/....., ficará como FIEL
 DEPOSITÁRIA do(s) produto(s)
, num total de
, por ter sido o mesmo apreendido pelo Serviço de
 Inspeção do, com embasamento legal em

O produto apreendido ficará a disposição do Serviço de Inspeção do
, que lhe dará o destino conveniente.

 Assinatura e carimbo do Médico Veterinário responsável

Ciente em:/...../.....

 Assinatura do responsável pela empresa



NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 14 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CDS VELHO CHICO, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, a programação das inspeções e fiscalizações periódicas com frequência baseada em risco, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data de sua publicação.

Fernando Escolástico da Silva Nascimento.

ANEXO I – PROGRAMAÇÃO DAS INSPEÇÕES E FISCALIZAÇÕES PERIÓDICAS COM FREQUÊNCIA BASEADO EM RISCO

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO Nº 14 DE 23 DE NOVEMBRO DE 2022)

Programação das inspeções e fiscalizações periódicas com frequência baseado em risco

O cálculo do risco estimado para definição da programação das inspeções e fiscalizações periódicas dos estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do Consórcio, foi baseada de acordo com as instruções do “Manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos” do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

$$R = (RV+RP+2xRD)/4$$

Estabelecimento: Serras do Boqueirão

| PRODUTO | RV | RP | RD | R |
|------------------|----|----|----|---|
| Sobremesa Láctea | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Queijo Coalho | 1 | 3 | 2 | 2 |



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico

| | | | | |
|-----------------------------|---|---|---|---|
| Queijo Frescal | 1 | 3 | 2 | 2 |
| Ricota | 1 | 3 | 2 | 2 |
| Leite Pasteurizado Integral | 1 | 2 | 2 | 2 |

Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) Serras do Boqueirão:

| R | Estimativa de Risco | Frequência mínima de fiscalização |
|---|---------------------|-----------------------------------|
| 2 | Baixo | Semestral |

Estabelecimento: Dú Leite

| PRODUTO | RV | RP | RD | R |
|------------------|----|----|----|---|
| Queijo Mussarela | 1 | 3 | 2 | 2 |

Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) Dú Leite:

| R | Estimativa de Risco | Frequência mínima de fiscalização |
|---|---------------------|-----------------------------------|
| 2 | Baixo | Semestral |

Estabelecimento: Flor da Serra

| PRODUTO | RV | RP | RD | R |
|---------|----|----|----|---|
| Mel | 1 | 1 | 1 | 1 |

Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) Flor da Serra:

| R | Estimativa de Risco | Frequência mínima de fiscalização |
|---|---------------------|-----------------------------------|
|---|---------------------|-----------------------------------|



| | | |
|---|-------------|-------|
| 1 | Muito baixo | Anual |
|---|-------------|-------|

Obs: Estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do Consórcio que suspenderam suas atividades não tiveram seu risco estimado calculado. O cálculo de risco estimado desses estabelecimentos será feito tão logo eles iniciem suas atividades.