



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



Rua Fernando Freitas,
16 Bairro São Gotardo

Telefone



77 3481-2747

Horário



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;



CDS • VELHO CHICO

ACESSE: WWW.CDSVELHOCHICO.BA.GOV.BR

Diário Oficial do
CDS VELHO CHICO



RESUMO

DECRETOS

- DECRETO N.º 011 DE 06 DE JULHO DE 2023

RESOLUÇÕES

- RESOLUÇÃO N.º 002 DE 06 DE JULHO DE 2023.

ATOS ADMINISTRATIVOS

- PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

INSTRUÇÕES NORMATIVAS

- IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO - SIM ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA
- IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO - SIM AUTOS E TERMOS DE SANÇÕES E PENALIDADES
- IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO - SIM CÁLCULO DE RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO DE INSPEÇÃO PERIÓDICA
- IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO - SIM COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS E FRAUDES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, E AÇÕES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA
- IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO - SIM GESTÃO DE DOCUMENTOS
- IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO - SIM PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - IMPLANTAÇÃO E VERIFICAÇÃO
- IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO - SIM RASTREABILIDADE E RECALL
- IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO - SIM REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS APROVAÇÃO, REFORMA, AMPLIAÇÃO, TRANSFERÊNCIA OU CANCELAMENTO
- IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO - SIM REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS



**DECRETO N.º 011 de 06 de julho de 2023**

HOMOLOGA ALTERAÇÃO DA RESOLUÇÃO N.º
001 DE 02/03/2023 E DA OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.

O **CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL DO VELHO CHICO – CDS VELHO CHICO**, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 30.069.044/0001-39, neste ato representado pelo Presidente, Sr. CÁSSIO GUIMARÃES CURSINO, no uso de suas atribuições legais, conforme Protocolo de Intenções, convertido em Contrato de Consórcio Público mediante ratificação de lei dos entes consorciados:

Considerando a necessidade de ajustes em resolução pertinente a Regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico;

RESOLVE:

Artigo 1.º. Homologa-se, neste ato, alteração na Resolução nº001 de 02 de março de 2023, que passa a vigor com a numeração nº 002/2023 e estabelece a Regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico, conforme anexo, que integra o presente em todos os seus termos.

Artigo 2.º. Com a publicação do presente Decreto, revoga-se todas as disposições em contrário.

Artigo 3. O presente Decreto entrará em vigor a partir da sua publicação.

BR 430, KM 02, Bairro Shangri-lá. Bom Jesus da Lapa – BA. CEP 47600-000.
www.cdsvelhochico.ba.gov.br email: cdsvelhochico@hotmail.com





Cumpra-se e publique.

Bom Jesus da Lapa, 06 de julho de 2023.

CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO VELHO CHICO

CÁSSIO GUIMARÃES CURSINO

PRESIDENTE

BR 430, KM 02, Bairro Shangri-lá. Bom Jesus da Lapa – BA. CEP 47600-000.
www.cdsvelhochico.ba.gov.br email: cdsvelhochico@hotmail.com



**RESOLUÇÃO Nº 002 de 06 de julho de 2023.**

DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO EXECUTADO PELO CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO VELHO CHICO – CDS VELHO CHICO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

CÁSSIO GUIMARÃES CURSINO, PRESIDENTE DO CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO VELHO CHICO – CDS VELHO CHICO, no uso das atribuições regimentais que lhe são conferidas,

RESOLVE:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal executado pelo Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – SIM – CDS VELHO CHICO, amparado pela Lei n.11.107/2005, pelas Leis de Criação dos Serviços de Inspeções Municipais, de Infrações e Taxas (quando couber) dos municípios pertencentes ao CDS VELHO CHICO, pelo Decreto nº 10.032 de 1º de Outubro de 2019 e pela IN 29 de 23 de Abril de 2020, é órgão ligado diretamente à Coordenação de Inspeção do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico.

Parágrafo único. Esta Resolução regulamenta as Leis Municipais que dispõem sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal nos municípios integrantes do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO.

Art. 2º As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e seus derivados, de competência dos Municípios que fazem parte do CDS VELHO CHICO serão executadas pelo SIM – CDS VELHO CHICO.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





TÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 3º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal e intermunicipal, nos municípios integrantes do CDS VELHO CHICO, abrange:

I - os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção ante e post mortem dos animais destinados ao abate;

II - o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização, previstas nesta Resolução:

I - os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - os ovos e seus derivados;

V - os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas no caput deste artigo são aplicáveis aos produtos comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.

§ 2º Excluem-se das disposições do § 1º deste artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações opoterápicas.

Art. 5º São privativas do Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM – CDS VELHO CHICO.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 6º O servidor do Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO, mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, em qualquer horário, terá livre acesso aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO.

Art. 7º A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas, de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM - CDS VELHO CHICO, conforme sua classificação.

Art. 8º As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por um Médico Veterinário do Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO.

§ 1º - O Coordenador do Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO, obrigatoriamente será um médico veterinário do consórcio ou cedido por um ente consorciado.

§2º - O médico veterinário poderá ter o auxílio de técnicos nas atividades de inspeção e fiscalização, respeitadas as devidas competências.

§ 3º - Todos os servidores que realizam as atividades de inspeção e fiscalização deverão ser concursados e estarem lotados na Coordenação de Inspeção do CDS VELHO CHICO.

Art. 9º A inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 4º desta Resolução abrangem:

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- I - inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II- verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX - verificação da água de abastecimento;
- X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação federal ou em fórmulas registradas com base em legislação específica estadual ou municipal;
- XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- XV- certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

§ 1º A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes e fermentos, entre outros, utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

§ 2º Todos os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos inspecionados, poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 3º O médico veterinário do serviço de inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO deverá oficiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

§ 4º As inspeções e a fiscalização previstas no caput deste artigo são realizadas:

- I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas que sejam destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos nesta Resolução, para abate ou para industrialização;
- III - nos estabelecimentos que recebam o pescado para manipulação distribuição ou para industrialização;
- IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;
- V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;
- VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;
- VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis,

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





procedentes de estabelecimentos registrados;

VIII - nos estabelecimentos que recebam, industrializem e distribuam produtos de origem animal não comestíveis.

Art. 10. A fiscalização executada pelo Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO prevista nesta Resolução será exercida por um único órgão e isenta a municipal, estadual e federal, a fim de evitar a duplicidade de fiscalização, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

Art. 11. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito desta Resolução, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como os locais onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 12. A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de que trata esta Resolução podem ser executadas de forma permanente ou periódica.

§ 1º A execução de inspeção e de fiscalização será instalada de forma permanente durante as operações de abate das diferentes espécies animais, compreendendo as espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam desta Resolução, as ações de inspeção e de fiscalização serão executadas de forma periódica, com a frequência estabelecida em normas complementares, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





de autocontrole.

§3º. As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, exercidas em frigoríficos de animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, serão realizadas somente mediante autorização do órgão ambiental competente.

Art. 13. Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos e universalizados, em níveis nacional ou internacional.

Art. 14. Para fins desta Resolução, produto ou derivado é a definição dada ao produto ou à matéria-prima de origem animal julgados aptos para o consumo humano, pelo serviço de inspeção oficial.

Art. 15. O Quadro de pessoal do Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO é composto por servidores públicos municipais cedidos ao Consórcio e servidores do Consórcio, devidamente habilitados para o exercício das funções de inspeção e de fiscalização.

Art. 16. O Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO poderá celebrar parcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 17. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 18. Para efeito desta Resolução, entende-se por:

I - inspeção: inspeção sanitária e industrial, de responsabilidade exclusiva do Médico

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Veterinário do SIM- CDS VELHO CHICO, que visa a execução das normas regulamentares e nos procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, relacionados aos processos e aos sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

II - fiscalização: ação direta, privativa dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores do SIM- CDS VELHO CHICO, com poder de polícia sanitária, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

III – SIM-CDS VELHO CHICO: Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO.

IV – Servidor do SIM- CDS VELHO CHICO: Servidor lotado no SIM- CDS VELHO CHICO com as atribuições de seu respectivo cargo e função, integrante de uma das categorias funcionais do Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO.

V - legislação: conjunto de instrumentos que veiculam prescrições de conduta ou de estrutura, compreendendo a Constituição da República e a Constituição do Estado e Município; os acordos, ajustes, convênios ou tratados internacionais de que o Brasil faça parte; as leis de efeitos nacionais, estaduais e municipais; os decretos e demais atos normativos das autoridades administrativas; as decisões dos órgãos administrativos, singulares ou coletivos, a que a lei atribua eficácia normativa, assim como os acordos, ajustes ou convênios que o Estado celebra com a União, outro Estado, Distrito Federal, Município ou entidade, pública ou privada, do País ou do exterior;

VI - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos, principalmente para inocuidade dos alimentos;

VII - amostra: porção, fragmento ou unidade de um produto natural ou fabricado, destituído de valor comercial, em quantidade representativa e suficiente para demonstrar sua natureza, qualidade ou seu tipo;

VIII - coleta de amostra: tomada de quantidade representativa e suficiente de uma substância, produto, alimento ou bebida, necessária para realização de análises;

IX - análise de controle de qualidade: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, insumos e dos produtos;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





X - análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciada ou, ainda, pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pelo SIM-CDS VELHO CHICO;

XI - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra de fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado;

XII - animais de açougue: bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, caprinos, ovinos, logomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos sob inspeção veterinária;

XIII - animais exóticos: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna exótica, e que tenham sido: criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro; introduzidos pelo homem, inclusive os animais domésticos, em estado asselvajado; introduzidos fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

XIV - animais silvestres: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras, cuja exploração, criação ou abate necessite da autorização do órgão de proteção ambiental estadual;

XV - insensibilização: processo aprovado pelo órgão de inspeção competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;

XVI - bem estar animal: diz respeito à saúde, das condições físicas e psicológicas adequadas e à possibilidade do animal expressar seu comportamento natural;

XVII - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, identidade, integridade e a inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XVIII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto,

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XIX - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XX - sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXI - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável, das superfícies das instalações, equipamentos e dos utensílios;

XXII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos, por meio de tratamentos físicos ou de agentes químicos;

XXIII - caracteres organolépticos: aqueles que se referem à cor, ao odor e ao sabor dos alimentos e das bebidas;

XXIV - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXV - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, fixados por meio de RTIQ;

XXVI - produto de origem animal: aquele obtido a partir de matérias primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, que pode estar adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, que o torne comestível, quando destinado ao consumo humano, ou não comestível, quando não destinado ao consumo humano;

XXVII - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXVIII - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XIX - produto de origem animal clandestino: todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

XXX - subproduto de origem animal: todas as partes ou os derivados, destinados ou não à

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





alimentação humana, oriundos de processos realizados a partir da obtenção de produtos de origem animal;

XXXI - pescado: peixes, crustáceos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada utilizadas na alimentação humana;

XXXII - ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;

XXXIII – programa de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes;

XXXIV - registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou à exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;

XXXV - responsável técnico do estabelecimento (RT): profissional devidamente inscrito no seu respectivo conselho de classe habilitado a exercer a função de responsabilidade técnica, excetuando-se estabelecimentos que realizem abate que deverão ter como responsável técnico um Médico Veterinário com o seu respectivo registro no conselho de classe;

XXXVI - qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico sanitários e tecnológicos;

XXXVII - rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXXVIII- contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XXXIX- entreposto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e à distribuição de

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





produtos de origem animal e de seus subprodutos, frescos ou frigorificados, que disponha ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por esta Resolução;

XL - estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluindo suas máquinas, equipamentos e seus utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e os subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;

XLI - aproveitamento condicional: utilização parcial ou total de um alimento ou de matéria-prima alimentar inadequado ao consumo humano direto que, após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem ou de animais;

XLII - rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

XLIII - embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XLIV - visitante: toda pessoa não pertencente à área ou ao setor onde os alimentos são processados;

XLV - carteira de saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados aos funcionários das indústrias de alimentos;

XLVI - auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por Médicos Veterinários do SIM-CDS VELHO CHICO com a função de:

- a) verificar o atendimento aos requisitos higiênico sanitários, tecnológicos e de classificação;
- b) determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos nesta

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Resolução e em legislação específica;

c) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados.

XLVII - supervisão: procedimento realizado por equipe composta de médicos veterinários do SIM-CDS VELHO CHICO, com o objetivo de avaliar a execução das atividades previstas para as equipes de inspeção e avaliação de estabelecimento;

XLVIII - barreira sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e das mãos;

XLIX - equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos.

L - etiqueta- lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como das meias carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate;

LI - inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

LII - condenação: - destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

LIII - descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torna-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

LIV - desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torna-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

LV - destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

LVI - inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

LVII - recomendações internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura relativas a produtos de origem animal.

TÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 19 Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal e intermunicipal no território do CDS VELHO CHICO, sob inspeção oficial, são classificados em:

- I – de carnes e derivados;
- II – de leite e derivados;
- III – de pescado e derivados;
- IV – de ovos e derivados;
- V – de produtos das abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 20. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III – unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

III - queijaria.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins desta Resolução, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins desta Resolução, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:

- I – barco-fábrica;
- II - abatedouro frigorífico de pescado;
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





IV- estação depuradora de moluscos bivalves.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins desta Resolução, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

§ 4º Para os fins desta Resolução, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 6º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto nesta Resolução e em normas complementares.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º - Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º - É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

§ 3º - Permite-se a utilização de unidade de beneficiamento de produtos de abelhas instalados em veículos, constituindo uma unidade móvel, desde que provida de equipamentos e de instalações que atendam às condições higiênico sanitárias e tecnológicas, operando em locais que respeitam as regras estabelecidas na legislação específica à critério do SIM-CDS VELHO CHICO.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 25. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I - entreposto de produtos de origem animal; e
- II - casa atacadista.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 2º Para os fins desta Resolução, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos de que tratam os § 1º e § 2º, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 4º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§ 5º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

TÍTULO IV

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 26. Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal ou intermunicipal nos municípios integrantes do CDS VELHO CHICO deve estar registrado no Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO, conforme disposto na Lei 1.283/1950 e Legislação do Sistema de Inspeção do Município Consorciado e Decreto 10.032/2019, e utilizar a classificação que trata esta Resolução.

§ 1º O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção executado pelo

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





CDS VELHO CHICO - SIM - CDS VELHO CHICO, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos alimentos nele processados.

§ 2º O registro a que se refere este artigo será concedido à planta industrial.

Art. 27. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM - CDS VELHO CHICO estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista nesta Resolução, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Art. 28. O registro será solicitado ao Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO, com entrada pelo protocolo do Serviço, e será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos, por etapas.

a) A primeira etapa será composta pelos seguintes documentos:

I - Requerimento solicitando a Vistoria Prévia do Terreno ou do Estabelecimento;

II - Laudo de Vistoria Prévia do Terreno ou do estabelecimento com parecer favorável, elaborado por médico veterinário do CDS VELHO CHICO;

§ 1º A etapa de aprovação prévia do terreno ou do estabelecimento é necessária inclusive para estabelecimentos já edificadas, sendo que para estes estabelecimentos, além dos documentos listados nos incisos do caput, dever ser realizada vistoria para avaliação das dependências industriais e sociais existentes, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico veterinário do SIM-CDS VELHO CHICO.

b) A segunda etapa será composta pelos seguintes documentos:

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- I - Requerimento solicitando aprovação do projeto de construção do estabelecimento;
- II - Plantas, nas seguintes escalas:
- 1 - de situação - escala 1:500;
 - 2 - baixa - escala 1:100;
 - 3- fachada - escala 1:50;
 - 4- cortes - escala 1:50;
 - 5- layout dos equipamentos - escala 1:100;
 - 6- hidrossanitária – escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);
 - 7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.
 - 8 - Memorial descritivo de construção acompanhado do ART do engenheiro responsável pela obra e cronograma de execução da obra;
 - 9 - Licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
 - 10 - Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;
 - 11 - documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
 - 12 - comprovante de inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
 - 13 - Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;
 - 14 - Comprovações de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
 - 15 - Memorial econômico sanitário assinado pelo responsável técnico (RT) pela indústria;
 - 16 - Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;
 - 17 - comprovante do pagamento da taxa de análise de projeto de construção de estabelecimento, quando couber;
 - 18 - Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 2º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas, antes da solicitação de vistoria e emissão do Laudo de Inspeção Final do estabelecimento.

c) A terceira etapa será composta pelos seguintes documentos:

- I - Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;
- II - Licença ambiental de operação ou declaração ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
- III - Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;
- IV - Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- V - Pagamento da taxa de instalação do serviço de inspeção sanitária, quando couber;
- VI - Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após conclusão da obra;
- VII - Apresentação do Programa de Autocontrole;
- VIII - Laudo de Vistoria Final com parecer favorável do Serviço.

§ 3º O Laudo de Vistoria Final deve ser emitido por médico veterinário do SIM- CDS VELHO CHICO com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

§ 4º A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas nesta Resolução, em normas complementares editadas pelo SIM-CDS VELHO CHICO e que sejam equivalentes às normas federais.

d) A quarta etapa é constituída por:

- I - Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM-CDS VELHO CHICO;
- II - Instalação do Serviço de Inspeção.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 29. Os documentos e as plantas a que se refere o Art. 28, inciso II desta Resolução deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.

§ 1º - Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM- CDS VELHO CHICO, podem ser aceitos simples croquis ou desenhos.

§ 2º - As plantas grosseiramente desenhadas (croquis) ou as que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

Art.30. Atendidas as exigências estabelecidas nesta Resolução e nas normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CDS VELHO CHICO emitirá o Certificado de Registro do Estabelecimento, que poderá ter formato digital, no qual constará:

- I - o número do registro;
- II - o nome empresarial;
- III - a classificação do estabelecimento; e
- IV - a localização do estabelecimento.

§ 1º. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território do CDS VELHO CHICO.

§ 2º. O Certificado de Registro do Estabelecimento será emitido após publicação do registro em Diário Oficial para as atividades que foram liberadas.

Art. 31. O título de registro emitido pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal do CDS VELHO CHICO é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





título de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores responsável pelas atividades de que trata o inciso I do caput do art. 12, pelo Coordenafor do serviço de inspeção de produtos de origem animal do CDS VELHO CHICO.

§ 2º Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

Art. 32. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção poderão ser realizadas somente após:

- I - aprovação prévia do projeto; e
- II - atualização da documentação depositada.

Art.33. Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os seguintes documentos:

I – Primeira etapa:

- a) requerimento ao Coordenador do SIM-CDS VELHO CHICO, solicitando aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento.
- b) plantas nas seguintes escalas:
 - 1 - de situação - escala 1:500;
 - 2 - baixa - escala 1:100;
 - 3 - fachada - escala 1:50;
 - 4 - cortes - escala 1:50;
 - 5 - layout dos equipamentos - escala 1:100;
 - 6 - hidrossanitária – escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





água);

7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

8 - Memorial descritivo de construção acompanhado do ART do engenheiro responsável pela obra;

9 - Licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;

10 - Memorial econômico sanitário assinado pelo responsável técnico pela indústria;

11 - Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

12 - comprovante do pagamento da taxa de Análise de projeto de Estabelecimento Industrial, quando couber.

13 - Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento.

II –Segunda etapa:

1 - Requerimento ao Coordenador do SIM- CDS VELHO CHICO solicitando a Vistoria Final do estabelecimento, após conclusão da obra;

2 - Apresentação do Programa de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizado;

3 - Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM- CDS VELHO CHICO.

§ 1º Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação, somente após emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM- CDS VELHO CHICO.

§ 2º Para os casos que impliquem alteração de categoria, o SIM- CDS VELHO CHICO deverá emitir novo Certificado de Registro e autorização do início da nova atividade.

Art. 34. Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao SIM- CDS VELHO CHICO, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

Art. 35. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

Parágrafo único. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições desta Resolução e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente na sua atividade.

Art. 36. O Registro do estabelecimento terá validade de 03 (três) anos. O SIM- CDS VELHO CHICO estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

Art. 37. O SIM- CDS VELHO CHICO poderá editar normas complementares sobre os procedimentos para:

- I - a aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos;
- II - registro e relacionamento de estabelecimentos; e
- III - cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimentos.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





CAPÍTULO II

DA TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL

Art. 38. Nenhum estabelecimento previsto nesta Resolução pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM- CDS VELHO CHICO.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM- CDS VELHO CHICO pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências desta Resolução.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 39. O processo de transferência ou alteração de razão social obedecerá, no que for

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 40. Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao SIM- CDS VELHO CHICO os documentos:

- I - Requerimento ao Coordenador do SIM- CDS VELHO CHICO solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;
- II - Licença Ambiental de Operação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
- III - Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;
- IV - Apresentação do Programa de Autocontrole devidamente atualizado;
- V - Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;
- VI - documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
- VII - Inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- VIII - Inscrição Estadual junto a Secretaria de Fazenda atualizado;
- IX - Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- X - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- XI - Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial.

§1º A documentação será analisada e, uma vez aprovada, um novo Certificado de Registro será emitido pelo SIM-CDS VELHO CHICO sendo mantido o mesmo número de registro.

CAPÍTULO III

DA ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL

Art. 41 - Para fins de solicitação de alteração da razão social do estabelecimento registrado, a solicitação deve ser dirigida ao Coordenador do SIM-CDS VELHO CHICO acompanhado dos seguintes documentos:

www.cdsvelhochico.ba.gov.br
Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00
cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- I – Requerimento de alteração de razão social assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;
- II - Contrato social da firma antecessora;
- III - Contrato Social da nova firma;
- IV - Comprovante do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) da nova firma;
- V - Inscrição estadual junto à Secretaria de Estado de Fazenda da nova firma;
- VI - Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e do representante legal da nova firma;
- VII - Análise Microbiológica e físico-química da água;
- VIII - Licença ambiental atualizada;
- IX – Anotação de Responsabilidade Técnica da nova firma;
- X - Termo de Compromisso, obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- XI - Programa autocontrole do estabelecimento;
- XII - Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a alteração da razão social.

Art. 42. Concomitantemente deverão ser encaminhados, ao SIM-CDS VELHO CHICO os documentos para aprovação de rótulos dos produtos tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Parágrafo único. Desde que acordado com a firma antecessora, a empresa que está locando, arrendando ou comprando e o SIM-CDS VELHO CHICO, poderá ser aceito o uso dos rótulos já aprovados por um período não superior a 6 (seis) meses.

CAPÍTULO IV

DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art.43. Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

- I – A pedido do proprietário ou representante legal;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- II - Quando deixar de funcionar por período de 1 (um) ano;
- III – Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;
- IV – Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;
- V – Quando não realizar transferência da titularidade do registro do SIM-CDS VELHO CHICO no prazo de 30 (trinta) dias;
- VI - Por cassação do registro pelo SIM- CDS VELHO CHICO.

§1º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§2º No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos documentos, lacres e carimbos oficiais do SIM- CDS VELHO CHICO.

§ 3º Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM- CDS VELHO CHICO a negação da realização da transferência pelos primeiros.

§ 4º Para fins de atendimento do inciso VI, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro do estabelecimento pelo SIM- CDS VELHO CHICO instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 44. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar oficialmente ao SIM-CDS

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





VELHO CHICO a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da data da paralisação.

Art. 45. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 46. Para fins de cancelamento de que trata o Art. 43 deverá ser atendido o que segue:

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

II - em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;

III - avaliação pelo SIM-CDS VELHO CHICO da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento e na ausência desta, laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e

IV - cancelamento do registro do estabelecimento no SIM-CDS VELHO CHICO.

TÍTULO V

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art.47. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.

Parágrafo único. As instalações e o equipamento de que trata este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinário e os utensílios diversos, em face da capacidade de

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





produção de cada estabelecimento.

Art. 48. O estabelecimento para obter o registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

- I - estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;
- II - ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;
- III - dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;
- IV - dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e de limpeza;
- V - possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;
- VI - dispor de dependências e de instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis;
- VII - dispor de dependências, instalações e de equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis;
- VIII - dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras;
- IX - dispor de dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, de coadjuvantes de tecnologia;
- X - dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;
- XI - dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização,

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;

XII - dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/contra fluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;

XIII - dispor de luz e de ventilação natural ou artificial adequadas em todas as dependências, e que estas sejam orientadas de tal forma que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos;

XIV - dispor de paredes e de separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, de cor clara, à altura mínima de 2 (dois) metros, devendo estas ser construídas de forma a facilitar a higienização e a desinfecção, preferencialmente com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso.

XV - dispor as seções industriais de pé-direito, em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico- sanitárias e tecnológicas;

XVI - possuir pisos impermeabilizados com material resistente, devendo ser construídos de modo a facilitar à higienização, desinfecção, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto;

XVII - dispor de ralos sifonados de fácil higienização;

XVIII - dispor de barreiras sanitárias, que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;

XIX - construir as janelas, portas e as demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas, a fim de evitar o acúmulo de sujidades, e que sejam de fácil higienização;

XX - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e de preparo de matérias primas e de produtos comestíveis, observado que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

XXI - possuir telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé- direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





XXII - dispor de ventilação adequada suficientes em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXIII - dispor de equipamentos e de utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e a atóxicos, defácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XXIV - dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXV - dispor de água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXVI - possuir instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, em número e em área suficientes, quando necessário, de acordo com a legislação específica;

XXVII - dispor de caldeiras ou de equipamentos geradores, com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;

XXVIII - dispor de dependência para higienização de recipientes e de utensílios;

XIX - dispor de dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;

XXX - dispor de equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;

XXXI - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;

XXXII - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e para outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXIII - dispor de rede de esgoto e de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





XXXIV - dispor de vestiários e de sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, com acesso independente da área industrial, de acesso fácil e protegido das intempéries;

XXXV - dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXXVI - dispor de local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXXVII - dispor de sede para a equipe do serviço de inspeção compreendendo a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias a qual, a critério do SIM-CDS VELHO CHICO, poderá ser compartilhada quando se tratar de estabelecimento sob inspeção periódica.

XXXVIII - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXXIX - apresentar a análise da água de abastecimento, com resultados que atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos na legislação vigente;

XL - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XLI - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

XLII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

Art. 49. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - à critério do SIM-CDS VELHO CHICO, instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - à critério do SIM-CDS VELHO CHICO, instalação específica para necropsia com forno

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 50. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária; local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves.

Art. 51. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 52. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Art. 53. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

Art. 54. O SIM-CDS VELHO CHICO poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 55. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 56. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 57. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 58. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 59. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção do SIM-CDS VELHO CHICO, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 60. O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma desta Resolução e em ato complementar.

Parágrafo único - No caso de estabelecimentos que realizem o abate de mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 61. O SIM-CDS VELHO CHICO poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.

CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 62. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 63. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art.64. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 65. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 66. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 67. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art.68. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 69. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 70. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 71. O SIM-CDS VELHO CHICO determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 72. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 73. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 74. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 75. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art.76. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 77. As instalações ou fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 78. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 79. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 80. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 81. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 82. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I - atender ao disposto nesta Resolução e em normas complementares;
- II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção ante e post mortem, conforme normas complementares estabelecidas pelo SIM – CDS VELHO CHICO;
- III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM- CDS VELHO CHICO, alimentando o sistema de informação do serviço de inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM- CDS VELHO CHICO, e demais documentações de registro do estabelecimento, conforme se refere o II e III do art. 28;
- VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM-CDS VELHO CHICO a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;
- VII – fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do SIM- CDS VELHO CHICO;
- VIII- manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- IX - fornecer substâncias para desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XIII - garantir o acesso de representantes do SIM- CDS VELHO CHICO a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos nesta Resolução e em normas complementares;
- XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:
- a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
 - b) adulteração;
- XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares editadas pelo SIM-CDS VELHO CHICO ou em legislação federal, e manter registros auditáveis de sua realização;
- XVI - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- XVII - disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM-CDS VELHO CHICO durante as fiscalizações;
- XVIII - comunicar ao SIM-CDS VELHO CHICO:
- a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
 - b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de





estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e

XIX - comunicar à unidade competente, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas, a previsão de chegada de produtos de origem animal importados que requeiram reinspeção.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM-CDS VELHO CHICO.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 83. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Resolução e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§ 3º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 4º O SIM-CDS VELHO CHICO estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 84. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Resolução e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 85. Os estabelecimentos devem apresentar os documentos e as informações solicitados pelo SIM-CDS VELHO CHICO, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 86. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM-CDS VELHO CHICO deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 87. Os estabelecimentos registrados no SIM-CDS VELHO CHICO não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento registrado em serviço de inspeção

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





oficial federal, estadual ou de um município integrante do CDS VELHO CHICO.

Parágrafo único. Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal que não pertençam ao CDS VELHO CHICO quando este tenha sua equivalência reconhecida pelo órgão competente e o estabelecimento conste no Cadastro Geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal- SISBI, mantido pelo MAPA.

Art. 88. Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

Art. 89. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública;
- II - não tenham sido adulterados;
- III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e
- IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas nesta Resolução ou em normas complementares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

Art. 90. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido nesta Resolução e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção executado

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





pelo CDS VELHO CHICO das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o proprietário ou responsável legal deverá apresentar plano de ação, o qual deverá ser apresentado ao SIM-CDS VELHO CHICO para aprovação e concessão de prazos para devida correção.

§2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas nesta Resolução.

TÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 91. Para os efeitos desta Resolução, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

- I - pertence, de forma individual ou coletiva, a produtores urbanos e agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;
- II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal; e
- III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.
- IV - atenda os requisitos previstos na Lei complementar nº 123, de 14 de julho de 2016.

Parágrafo único. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 92. As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos no Art. 91 serão

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unicidade dos processos.

Art. 93. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem operação de abate deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.

Art. 94. As análises laboratoriais de controle de qualidade dos produtos de origem animal poderão ser subsidiadas pelo CDS VELHO CHICO, diretamente ou através de parcerias, de modo a garantir o controle dos processos e a qualidade e inocuidade dos produtos beneficiados nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.

Art. 95. As taxas e valores devidos relativos à inspeção industrial e sanitária do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte terão redução de 50% (cinquenta por cento) sobre os valores fixados na Legislação dos municípios consorciados, quando couber.

Art. 96. No estabelecimento definido no Art. 91, o Responsável Técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto por agente de fiscalização sanitária.

Art. 97. O SIMC-CDS VELHO CHICO disponibilizará as diretrizes e os requisitos mínimos para elaboração dos Programas de Autocontrole a serem implantados por estes estabelecimentos.

CAPÍTULO I DO REGISTRO

Art. 98. O funcionamento dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte no território do CDS VELHO CHICO fica condicionado ao prévio registro no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CDS VELHO CHICO.

Art. 99. A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização de produtos

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





de origem animal, nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, registrados no SIM-CDS VELHO CHICO, ocorrerão conforme o disposto neste Capítulo e em normas complementares.

Art. 100 - Para o registro será requerido junto ao Coordenador do SIM-CDS VELHO CHICO, instruindo o processo com os seguintes documentos:

§1º - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

- I – Requerimento solicitando a Vistoria Prévia do Terreno ou do Estabelecimento;
- II - Laudo de Vistoria Prévia do Terreno ou do estabelecimento com parecer favorável, elaborado por médico veterinário do SIM-CDS VELHO CHICO.

§2º - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

- I - laudo de análise microbiológica da água;
- II - apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, respeitando o que for pertinente à condição de microempreendedor individual;
- III - croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;
- IV - licenciamento ambiental, de acordo com Resolução do Conama no 385/2006;
- V - alvará de licença e funcionamento da prefeitura; e
- VI - atestado de saúde dos trabalhadores.

§3º - O estabelecimento pode ter como responsável técnico profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 101 - O processo de registro de rótulos ocorrerá conforme o disposto no Título IX, Capítulo I, desta Resolução.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





CAPÍTULO II

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 102. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão as disciplinadas em normas complementares ou na ausência destas, em normas federais específicas.

Art. 103. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, é permitida a pasteurização lenta (“Low Temperature, Long Time” - LTLT, equivalente à expressão em português “Baixa Temperatura, Longo Tempo”) para produção de derivados de leite.

§1º - O equipamento de pasteurização a ser utilizado deve ser apropriado, mantendo-se o leite com agitação mecânica e lenta.

§2º - Não é permitida a pasteurização lenta para o envase de leite fluido.

Art. 104. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM-CDS VELHO CHICO, a critério deste, devendo contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos do Serviço.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 105. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas nesta Resolução.

Art. 106. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas as implicações tecnológicas

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





e classificação do estabelecimento descritas nesta Resolução;

TÍTULO VII
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
CAPÍTULO I
DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 107- Nos estabelecimentos registrados no SIM-CDS VELHO CHICO, é permitido o abate de bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto nesta Resolução e em normas complementares.

§ 1º - O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º - O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

Art. 107 A - Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





e de educação continuada dos produtores.

SEÇÃO I

DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Art. 108. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 109. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito (GTA).

Art.110. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 111. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 112. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





físicas e sanitárias dos animais pelo médico veterinário oficial.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM-CDS VELHO CHICO poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIM- CDS VELHO CHICO julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 113. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por médico veterinário oficial do SIM- CDS VELHO CHICO

§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação do médico veterinário oficial, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 5º O exame será repetido caso decorra mais de 24 horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção ante mortem.

Art. 114. Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais adotadas as medidas profiláticas cabíveis. Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas nesta Resolução ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 115. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM-CDS VELHO CHICO:

- I - notificar o serviço oficial de saúde animal;
- II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
- III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 116. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 117. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com esta Resolução e com as normas complementares.

Art. 118. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 119. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM-CDS VELHO CHICO para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do médico veterinário oficial do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 120. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do médico veterinário oficial do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 121. Quando o SIM-CDS VELHO CHICO autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

Art. 122. No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, devem ser:

§ 1º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

- I - incinerados;
- II - autoclavados em equipamento próprio; ou
- III - submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

§ 2º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 123. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto nesta Resolução.

Art. 124. O SIM-CDS VELHO CHICO levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II

Do abate dos animais

www.cdsvelhochico.ba.gov.br
Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00
cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 125. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 126. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Art. 127. Os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais são os estabelecidos pela legislação federal.

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 128. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante morte, devem ser submetidos ao abate de emergência.

§ 1º. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

§ 2º. O abate de emergência será realizado na presença do médico veterinário oficial do SIM-CDS VELHO CHICO.

§ 3º. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o § 2º, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia.

Art. 129. O SIM-CDS VELHO CHICO deve coletar material dos animais destinados ao abate

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 130. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 131. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM- CDS VELHO CHICO deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 132. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Resolução ou em normas complementares.

Art. 133. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto nesta Resolução ou em normas complementares.

Subseção II

Do abate normal

Art. 134. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos em normas federais complementares.

Art. 135. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 136. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pela legislação federal.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em legislação federal.

Art. 137. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - por outro processo autorizado pelo SIM-CDS VELHO CHICO ou legislação federal.

Art. 138. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pela legislação federal.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

Art. 139. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM-CDS VELHO CHICO poderá determinar a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 140. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIM-CDS VELHO CHICO deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III do Art. 115, do Capítulo I, do Título VII, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 141. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

§ 1º É vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame post mortem.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 142. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolagem e desossa das espécies de abate.

Art. 143. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o caput previamente ao seu transporte.

Art. 144. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 145. O SIM-CDS VELHO CHICO deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 146. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em legislação federal.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 147. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário oficial do SIM-

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





CDS VELHO CHICO, pode ser assistido por Agentes de Inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 148. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas federais complementares específicas paracada espécie animal.

Art. 149. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 150. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas federais complementares.

Art. 151. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º O julgamento e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do médico veterinário oficial do SIM-CDS VELHO CHICO.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado deve ser desnaturado ou apreendido pelo SIM- CDS VELHO CHICO quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 152. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 153. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas nesta Resolução, sob supervisão do SIM-CDS VELHO CHICO.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovinos, bubalinos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 154. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM-CDS VELHO CHICO disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 155. Durante os procedimentos de inspeção ante morte e post morte, o julgamento dos casos não previstos nesta Resolução fica a critério do SIM- CDS VELHO CHICO, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM-CDS VELHO CHICO coletará material, sempre que necessário, e

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 156. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

- I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;
- II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
- III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
- IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e
- V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 157. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

- I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;
- II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;
- III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 158. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 159. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical

VI - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VII - rubefação difusa do couro.

Art. 160. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenadas, quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 161. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 162. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

- I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
- II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
- III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;
- IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
- V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
- VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e
- VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 163. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

Parágrafo único. Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 164. A critério do SIM-CDS VELHO CHICO, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 165. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Art. 166. São condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 167. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM-CDS VELHO CHICO devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 168. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput, desde que não estejam comprometidas.

Art. 169. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 170. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completada área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 171. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 172. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 173. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 174. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 175. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepática* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 176. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 177. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 178. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 179. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 180. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





sua liberação para o consumo, a critério do SIM-CDS VELHO CHICO, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 181. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM-CDS VELHO CHICO.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 182. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 183. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 184. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 185. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º. As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 4º. O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 186. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 187. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 188. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais com linfoma maligno devem ser condenados.

§ 2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingidos pela neoplasia.

§ 3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e os órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 189. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 190. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 191. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 192. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 193. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 194. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

- I - no exame ante mortem o animal esteja febril;
- II - sejam acompanhadas de caquexia;
- III - apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;
- IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;
- V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
- VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

- I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
- II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e
- III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput.

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 195. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





julgamento da inspeção ante morte e post morte, nos termos do disposto nesta Resolução e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM-CDS VELHO CHICO, a um dos seguintes tratamentos:

- I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
- II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou
- III - pelo calor, por meio de:
 - a) cozimento em temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
 - b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou
 - c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F_0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico- científico e aprovação do Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM-CDS VELHO CHICO, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Subseção I

Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 196. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 197. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no Art.115, cabe ao médico veterinário oficial interditara atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animala serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 198. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

- I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou
- II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM – CDS VELHO CHICO.

§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 198-A. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM-CDS VELHO CHICO nas linhas de inspeção.

Art. 199. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 200. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 201. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 202. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 203. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 204. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 205. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção II

Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

Art. 206. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 207. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 208. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III

Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 209. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 210. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





remoção da área atingida.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 211. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 212. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 213. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção IV

Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 214. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 215. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 216. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 217. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.





§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 218. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 219. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 220. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 221. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 222. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º. O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

- I - por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
- II - por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
- III - por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º. O SIM-CDS VELHO CHICO poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar ou federal.

§ 3º. Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





definidos em normas complementares ou federal.

Art. 223. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caputaqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção V

Da inspeção post mortem de pescado

Art. 224. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 225. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 226. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

- I - congelamento;
- II - salga; ou
- III - tratamento pelo calor

Art. 227. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 228. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 229. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

Art. 230. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM-CDS VELHO CHICO, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§1º O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§2º O estabelecimento deve assegurar:

I - a rastreabilidade do pescado recebido, e

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput:

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e
- b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

Art. 231. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 232. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

- I - análises sensoriais;
- II - indicadores de frescor;
- III - controle de histamina, nas espécies formadoras;
- IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e
- V - controle de parasitas.

Art. 233. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado; e
- i) odor próprio, característico da espécie;

II- crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - moluscos:

a)bivalves:

1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. odor próprio e suave; e
3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b)cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3. carne firme e elástica;
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
5. odor próprio;

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2. odor próprio e suave; e
3. estarem vivos e vigorosos;

IV- anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura firme, elástica e tenra; e

V- répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;
2. cor branca rosada;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





1. odor próprio e suave;
2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e
3. textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 234. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico- químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

- I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
- II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
- III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e
- IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 235. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 236. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

- I - o tipo de pesca;
- II - o tempo de captura;
- III - o método de conservação;
- IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o caput ; e
- V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o caput.

§ 2º Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.

Art. 237. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência,

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





em recomendações internacionais.

Art. 238. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20° C (vinte graus célsius negativos) por sete dias ou a -35° C (trinta e cinco graus célsius negativos) durante quinze horas.

§2º Nas hipóteses de que tratam o caput e o §1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 239. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 240. Para os fins do disposto nesta Resolução, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 241. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 242. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 243. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas nesta Resolução e em normas federais complementares.

Art. 244. Para os fins do disposto nesta resolução, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e em normas complementares.

Art. 245. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 246. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 247. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 248. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 249. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
- II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 250. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 251. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





derivados de ovos.

Art. 252. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 253. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 254. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II - ovos de espécies diferentes.

Art. 255. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 256. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas nesta Resolução, abrange a verificação:

- I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 257 - A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 258. Para os fins desta Resolução, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 259. Para os fins desta Resolução, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 260. Para os fins desta Resolução, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 261. Para os fins desta Resolução, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 262. Para os fins desta Resolução, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 263. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 264. Para os fins desta Resolução, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento registrado no SIM-CDS VELHO CHICO e deve atender a norma complementar específica.

Art. 265. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 266. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;
- II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;
- IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 267. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro -tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 268. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 523 caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 269. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores, conforme legislação complementar do Serviço.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 270. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I - contagem de células somáticas - CCS;
- II - contagem padrão em placas – CPP;
- III - composição centesimal;
- IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos em norma complementar.

Art. 271. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

- I - características físico-químicas:
 - a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
 - b) teor mínimo de gordura de 3,0 g/100 g (três gramas por cem gramas);
 - c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
 - d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
 - e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4 g/100 g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4 g/100 g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
- i) índice crioscópico entre -0,530° H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555° H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
- j) equivalentes a -0,512° C (quinhentos e doze milésimos de grau célsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau célsius negativos), respectivamente;

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas federais complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIM-CDS VELHO CHICO, adotar outros padrões de leite.

Art. 272. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 273. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas desta Resolução e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 273 pode ser beneficiado.

§2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite,

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





de acordo com o disposto desta Resolução e em normas complementares.

§3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no Art. 263 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§4º Na hipótese de que trata o §3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM-CDS VELHO CHICO a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 274. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo SIM-CDS VELHO CHICO, as seguintes operações:

- I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré -aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
- II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 275. Para os fins desta Resolução, entende-se por filtração a retirada das impurezas do

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 276. Para os fins desta Resolução, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 277. Para os fins desta Resolução, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 278. Para os fins desta Resolução entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite.

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63º C (sessenta e três graus célsius) e 65º C (sessenta e cinco graus célsius) pelo período de trinta minutos, mantendose o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72º C (setenta e dois graus célsius) e 75º C (setenta e cinco graus célsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§2º Podem ser aceitos pelo SIM-CDS VELHO CHICO outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no §1º.

§3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o §3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

- I - refrigerado imediatamente após a pasteurização,
- II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível;
- III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

§7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 279. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130º C (cento e trinta graus celsius) e 150º C (cento e cinquenta graus celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32° C (trinta e dois graus célsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§1º Podem ser aceitos outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

§2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 280. Para os fins desta Resolução, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus célsius) e 130° C (cento e trinta graus célsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM-CDS VELHO CHICO outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 281. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

- I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);
- II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);
- III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);
- IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus célsius); e
- V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 282. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto nesta Resolução.

Art. 283. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 284. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 285. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 286. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 287. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas nesta Resolução, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 288. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 289. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos de abelhas que evidenciem:

I - Características sensoriais anormais;

II - A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico sanitários e tecnológicos; ou

III - A presença de resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde.

IV - Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§1º Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em ato complementar e microbiota capaz de alterá-los.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§2º Em se tratando de pólen apícola, pólen de abelhas sem ferrão, própolis e própolis de abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem microbiota capaz de alterá-los.

§3º Em se tratando de geleia real, é considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, microbiota capaz de alterá-la e a presença microrganismos em níveis superiores ao estabelecido no padrão microbiológico.

Art. 290. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 291. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 292. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 293. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VIII

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 294. Ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica.

Art. 295. A utilização tecnológica de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

II - o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

III - É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 296. Todos os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e percentuais na descrição dos processos de fabricação para registro dos produtos.

Art. 297. O sal e seus substitutivos empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 298. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 299. Serão observados os regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ) para os produtos de origem animal expedidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou, em casos específicos, os estabelecidos pelo órgão de inspeção estadual ou em norma complementar.

§ 1º. Os produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) ou não estejam previstos na legislação, deverão seguir as diretrizes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

§2º. Todos os produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos sob inspeção municipal executado pelo CDS VELHO CHICO devem atender aos parâmetros, e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos nesta Resolução, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 300. Sempre que necessário, o SIM-CDS VELHO CHICO solicitará ao estabelecimento documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais.

CAPÍTULO II

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

Seção I

Das matérias-primas

Art. 301. Para os fins desta Resolução, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 302. Para os fins desta Resolução, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovinos, nos búfalos e equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 303. Para os fins desta Resolução, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 304. Para os fins desta Resolução, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 305. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 306. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 307. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II

Dos produtos cárneos

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 308. Para os fins desta Resolução, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 309. Para os fins desta Resolução, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 310. Para os fins desta Resolução, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 311. Para os fins desta Resolução, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo SIM-CDS VELHO CHICO ou legislação federal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 312. Para os fins desta Resolução, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 313. Para os fins desta Resolução, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 314. Para os fins desta Resolução, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§1º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 315. Para os fins desta Resolução, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 316. Para os fins desta Resolução, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 317. Para os fins desta Resolução, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*.

Art. 318. Para os fins desta Resolução, produtos gordurosos comestíveis, segundo a

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 319. Para os fins desta Resolução, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 320. Para os fins desta Resolução, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 321. Para os fins desta Resolução, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 322. Para os fins desta Resolução, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 323. Para os fins desta Resolução, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





cozido.

Art. 324. Para os fins desta Resolução, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 325. Para os fins desta Resolução, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 326. Para os fins desta Resolução, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 327. Para os fins desta Resolução, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 328. Para os fins desta Resolução salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 329. Para os fins desta Resolução, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 330. Para os fins desta Resolução, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 331. Para os fins desta Resolução, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 332. Para os fins desta Resolução bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 333. Para os fins desta Resolução, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

Art. 334. Para os fins desta Resolução, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

Art. 335. Para os fins desta Resolução, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 336. Para os fins desta Resolução, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.

§2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 337. Para os fins desta Resolução, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 338. Para os fins desta Resolução, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 339. Para os fins desta Resolução, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.

§1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





I - a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou

II - a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 340. Para os fins desta Resolução, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 341. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQ's, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 342. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista nesta Resolução e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 343. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista nesta

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Resolução e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 344. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Art. 345. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pela legislação federal.

Art. 346. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I - quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou

II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1º C (um grau célsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do §1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 347. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I - amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35° C (trinta e cinco graus célsius), tolerando-se variações de 2,8° C (dois vírgula oito graus célsius) para cima ou para baixo;

II - caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32° C (trinta e dois graus célsius) ou exceda 38° C (trinta e oito graus célsius), mas não ultrapasse 39,5° C (trinta e nove vírgula cinco graus célsius), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionandose o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e

III - se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5° C (trinta e nove vírgula cinco graus célsius) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 348. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I - as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II - a presença de indícios de estufamento;

III - o exame das superfícies das embalagens;

IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;

V - a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

VI - a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção III

Dos produtos não comestíveis

Art. 349. Para os fins desta Resolução, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§ 1º As disposições desta Resolução não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:

I - as enzimas e os produtos enzimáticos;

II - os produtos opoterápicos;

III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;

IV - os insumos laboratoriais;

V - os produtos para saúde;

VI - os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;

VII - os produtos gordurosos;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- VIII - os fertilizantes;
- IX - os biocombustíveis;
- X - os sanitizantes;
- XI - os produtos de higiene e limpeza;
- XII - a cola animal;
- XIII - o couro e produtos derivados; e
- XIV - os produtos químicos.

§ 2º O Serviço de Inspeção do CDS VELHO CHICO estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no caput e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal, inclusive para o atendimento às exigências de exportação.

§ 3º O SIM-CDS VELHO CHICO estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos de que trata o § 1º que tenham sido registrados no SIM-CDS VELHO CHICO perante o órgão competente, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

§ 4º Não se incluem na definição do caput os produtos de que trata o inciso II do caput cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto desta Resolução ou em normas complementares.

Art. 350. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 2º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana, observado o disposto nos art. 150 e art. 529.

§ 3º Aplica-se o disposto no § 2º aos produtos condenados de que trata o art. 517.

Art. 351. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

- I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e
- II - transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 352. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM-CDS VELHO CHICO, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 353. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput.

Art. 354. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins desta Resolução, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 355. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Seção I

Dos produtos e derivados de pescado

Art. 356. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 357. Para os fins desta Resolução, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 358. Para os fins desta Resolução, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 359. Para os fins desta Resolução, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18º C (dezoito graus célsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador nas embarcações quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9ºC (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

§ 3º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e

II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

§ 4º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado para conserva e o produto de que trata o § 3º será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 360. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18º C (dezoito graus célsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 361. Para os fins desta Resolução, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM-CDS VELHO CHICO, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 362. Para os fins desta Resolução, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 363. Para os fins desta Resolução, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 364. Para os fins desta Resolução, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 365. Para os fins desta Resolução, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 366. Para os fins desta Resolução, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor,

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





conservado ou não sob refrigeração.

Art. 367. Para os fins desta Resolução, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 368. Para os fins desta Resolução, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos nesta Resolução.

Art. 369. Para os fins desta Resolução, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 370. Para os fins desta Resolução, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 371. Para os fins desta Resolução, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 372. Para os fins desta Resolução, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 373. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas nesta

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Resolução e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 374. Para os fins desta Resolução, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO ou legislação federal.

Art. 375. O SIM-CDS VELHO CHICO estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou atenderá o disposto em norma federal específica.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I

Do leite

Art. 376. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

- I - leite cru refrigerado;
- II - leite fluido a granel de uso industrial;
- III - leite pasteurizado;
- IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;
- V - leite esterilizado; e

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





VI - leite reconstituído.

§1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos nesta Resolução, mediante novas tecnologias aprovadas em norma federal complementar.

§2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do §1º.

§3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Serviço de Inspeção oficial em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 377. Para os fins desta Resolução, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 378. Para os fins desta Resolução, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 379. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 380. Para os fins desta Resolução, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos nesta Resolução.

Art. 381. Para os fins desta Resolução, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido nesta Resolução.

Art. 382. Para os fins desta Resolução, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido nesta Resolução.

Art. 383. Para os fins desta Resolução, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto nesta Resolução.

Art. 384. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas desta Resolução e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II

Da classificação dos derivados lácteos

Art. 385. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

- I - produtos lácteos;
- II - produtos lácteos compostos; e
- III - misturas lácteas.

Art. 386. Para os fins desta Resolução, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins desta Resolução, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 387. Para os fins desta Resolução, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 388. Para os fins desta Resolução, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

Art. 389. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I

Do creme de leite

Art. 390. Para os fins desta Resolução, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 391. Para os fins desta Resolução, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§1º Para os fins desta Resolução, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§2º Para os fins desta Resolução, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 392. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQ's dos produtos finais.

Subseção II

Da manteiga

Art. 393. Para os fins desta Resolução, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 394. Para os fins desta Resolução, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III

Dos queijos

Art. 395. Para os fins desta Resolução, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído -

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§2º Para os fins desta Resolução, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§3º Para os fins desta Resolução, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5° C (cinco graus célsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o §6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 396. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 397. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 398. Para os fins desta Resolução, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 399. Para os fins desta Resolução, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 400. Para os fins desta Resolução, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 401. Para os fins desta Resolução, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 402. Para os fins desta Resolução, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 403. Para os fins desta Resolução, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 404. Para os fins desta Resolução, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 405. Para os fins desta Resolução, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§2º O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§3º O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 406. Para os fins desta Resolução, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de sorofermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 407. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Art. 408. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção IV

Dos leites fermentados

Art. 409. Para os fins desta Resolução, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Subseção V

Dos leites concentrados e desidratados

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 410. Para os fins desta Resolução, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§1º Para os fins desta Resolução, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§2º Para os fins desta Resolução, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 411. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas nesta Resolução e em norma federal complementar.

Art. 412. Para os fins desta Resolução, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 413. Para os fins desta Resolução, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do MAPA, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 414. Para os fins desta Resolução, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI

Dos outros derivados lácteos

Art. 415. Para os fins desta Resolução, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 416. Para os fins desta Resolução, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 417. Para os fins desta Resolução, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 418. Para os fins desta Resolução, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 419. Para os fins desta Resolução, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 420. Para os fins desta Resolução, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 421. Para os fins desta Resolução, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 422. Para os fins desta Resolução, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 423. Para os fins desta Resolução, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 424. Para os fins desta Resolução, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 425. Para os fins desta Resolução, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 426. Para os fins desta Resolução, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 427. Para os fins desta Resolução, leitelho é o produto lácteo resultante da batadura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 428. Para os fins desta Resolução, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 429. Para os fins desta Resolução, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 430. Para os fins desta Resolução, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 431. Para os fins desta Resolução, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 432. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção oficial.

Art. 433. Para os fins desta Resolução, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 434. Para os fins desta Resolução, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto nesta Resolução.

Art. 435. Sempre que necessário, o SIM-CDS VELHO CHICO solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Seção I

Dos produtos de abelhas

Art. 436. Para os fins desta Resolução, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 437. Para os fins desta Resolução, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 438. Para os fins desta Resolução, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 439. Para os fins desta Resolução, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 440. Para os fins desta Resolução, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 441. Para os fins desta Resolução, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 442. Para os fins desta Resolução, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 443. Para os fins desta Resolução, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 444. Para os fins desta Resolução, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 445. Para os fins desta Resolução, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





ferrão.

Art. 446. Para os fins desta Resolução, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II

Dos derivados de produtos de abelhas

Art. 447. Para os fins desta Resolução, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 448. Para os fins desta Resolução, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 449. Para os fins desta Resolução, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO IX

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 450. Todo produto de origem animal comestível produzido no território do CDS VELHO CHICO deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CDS VELHO CHICO.

Art. 451. Os produtos definidos nos art. 333, art. 334, art. 349, art. 433, art. 439, art. 441, art. 443, art. 445 e art. 446 são isentos de registro.

Parágrafo único. O SIM-CDS VELHO CHICO poderá isentar de registro outros produtos previstos nesta Resolução ou em normas complementares, conforme a classificação de risco dos produtos.

Art. 452. Para efeito de registro de produto, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, de formulação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.

Parágrafo único. O registro deve ser renovado a cada 5 (cinco) anos.

Art. 452-A. Para solicitação do registro do produto o estabelecimento deve encaminhar ao SIM-CDS VELHO CHICO a seguinte documentação:

www.cdsvelhochico.ba.gov.br
Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00
cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





I - Requerimento solicitando aprovação do produto e do rótulo;

II - Memorial descritivo de fabricação do produto, em modelo estabelecido pelo SIM-CDS VELHO CHICO, contendo:

- a) matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados e em ordem decrescente;
- b) descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
- c) descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
- d) relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.
- e) Croqui do rótulo que represente fielmente a utilização das suas cores e tamanhos;
- f) Fichas técnicas de cada aditivo, quando couber;
- g) A descrição das análises laboratoriais a serem realizadas e sua frequência;

III - Comprovante de pagamento da taxa de análise de rótulos e produto, quando couber; e

IV - Outros documentos julgados necessários pelo SIMC-CDS VELHO CHICO.

§1º Para o registro de rótulo, o memorial descritivo de fabricação deve estar assinado e carimbado pelo responsável técnico.

§2º Para o cumprimento do inciso II item e deste artigo, os rótulos devem ser apresentados em papel, mesmo que venham a ser litografados, pintados ou gravados.

§3º A documentação citada nesse artigo deverá ser entregue pelo interessado na unidade local do SIM-CDS VELHO CHICO ou diretamente na coordenação do Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§4º Após aprovado, o rótulo, deverá ser inserido pelo estabelecimento no sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento denominado e-SISBI.

Art. 453. Poderá ser permitida a fabricação de produtos de origem animal sem RTIQ e não previstos nesta Resolução ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento-MAPA.

§1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do Art. 451 o requerente deve apresentar os documentos estabelecidos pelo MAPA.

Art. 454. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 455. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 456. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 457. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 458. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

§3º Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 459. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Seção I

Da rotulagem em geral

Art. 460. Para os fins desta Resolução, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição,

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 461. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM-CDS VELHO CHICO e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§4º Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

§5º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 462. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 463. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





registro aos quais correspondam.

§1º Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM-CDS VELHO CHICO

§ 2º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 3º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 4º Nos produtos registrados os rótulos devem constar a declaração do número de registro do produto no SIM-CDS VELHO CHICO

§ 5º Para os fins do § 3º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 464. O produto deve seguir a denominação do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade-RTIQ.

Art. 465. Além de outras exigências previstas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - Nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito à natureza e às condições físicas do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial do SIM;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





IV – carimbo de identificação do Consórcio;

V - CNPJ, INSCRIÇÃO ESTADUAL ou CPF, o que couber;

VI- marca comercial do produto, quando existente;

VII - prazo de validade e identificação do lote;

VIII - lista de ingredientes e aditivos;

IX - indicação do número de registro do produto no SIM – CDS VELHO CHICO: conter a seguinte frase: “Produto registrado no SIM – CDS VELHO CHICO sob nº 000/000”, onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao número de registro do estabelecimento no SIM-CDS VELHO CHICO;

X - identificação do país de origem;

XI - instruções sobre a conservação do produto;

XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§4º A prestação de serviços a que se refere o §2º deve ser aprovada pela SIM-CDS VELHO CHICO mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço.

§5º Nos casos de que trata o §3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

§6º Nos rótulos de produtos de origem animal, que apresentem em sua formulação produtos de abelhas como ingredientes, à exceção dos derivados dos produtos de abelhas, devem constar no painel principal, o percentual utilizado destes produtos.

§7º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

§8º A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.

§9º Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão conforme determina legislação específica.

§ 10º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro no SIM-CDS VELHO CHICO”, em substituição à informação de que trata o inciso IX do caput

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 466. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 467. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos à símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 468. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 469. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 470. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 469, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnicocientíficas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 471. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XXVI do caput do art. 18.

Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 470.

Art. 472. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos II, III, IV e VIII do caput do art. 465 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 473. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 474. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 475. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 476. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 477. No caso de não conformidade constatada no rótulo, o SIM-CDS VELHO CHICO, além de realizar a fiscalização de sua responsabilidade, comunicará o fato aos demais órgãos de fiscalização competentes.

Art. 478. Os estabelecimentos sob inspeção do SIM-CDS VELHO CHICO devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores, devido a quaisquer irregularidades apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.

Art. 479. Sempre que necessário, o SIM-CDS VELHO CHICO solicitará ao estabelecimento, documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Seção II

Da rotulagem em particular

Art. 480. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma federal complementar.

§2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§6º Casos de designações não previstas nesta Resolução e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM-CDS VELHO CHICO

Art. 481. Os produtos modificados, enriquecidos e dietéticos para regimes especiais deverão ser rotulados de acordo com as legislações específicas.

Art. 482. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas nesta Resolução e em normas complementares.

§2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

Art. 483. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 484. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 485. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§1º Para os fins desta Resolução, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 486. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 487. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluído na designação do produto a palavra, “descongelado” devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 488. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 489. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”

Art. 490. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 491. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo CDS VELHO CHICO.

Art. 492. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados nesta Resolução e normas complementares.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 1º O carimbo deve conter:

I - a expressão “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”, na borda superior externa;

II - palavra “INSPECIONADO”, ao centro;

III - o número de registro do estabelecimento, em três dígitos, acima da palavra “INSPECIONADO”;

IV - as iniciais “S.I.M.”, abaixo da palavra “INSPECIONADO”; e

V - o nome do município onde está localizado o estabelecimento seguido da sigla do estado, “XXXX - BA”, na borda inferior externa

§ 2º As iniciais “S.I.M.” significam “Serviço de Inspeção Municipal”.

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 4º Nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo-moldáveis, lacres e os apostos em carcaças, os carimbo deve conter:

I – o nome do município onde está localizado o estabelecimento e a sigla do estado, “XXXX-BA”, acompanhando a borda superior interna;

II - o número de registro do estabelecimento, colocado horizontalmente e no centro dentro do círculo, isolado e abaixo da palavra “INSPECIONADO”; e

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





III – na borda inferior interna devem constar as iniciais “S.I.M” que acompanham a curva inferior interna do círculo; e

Art. 493. Os carimbos do SIM-CDS VELHO CHICO devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados nesta Resolução e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 494. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 495. Os diferentes modelos de carimbos do SIM-CDS VELHO CHICO a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM-CDS VELHO CHICO devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

a) dimensões: 7cm (sete centímetros de diâmetro);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar na curva superior interna do círculo o nome do município onde está localizado o estabelecimento e a sigla do estado, “XXXX-BA”; o número de registro do estabelecimento, colocado horizontalmente e no centro dentro do círculo, isolado e abaixo

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





da palavra “INSPECIONADO” e na borda inferior interna devem constar as iniciais “S.I.M” que acompanham a curva inferior interna do círculo.

d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II - modelo 2:

a) dimensões: 5cm (cinco centímetros de diâmetro);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III- modelo 3:

a) dimensões:

1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





c) dizeres: deve conter a expressão “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL” que acompanha a curva superior externa do círculo, o número de registro do estabelecimento, isolado e acima da palavra “INSPECIONADO” que deve ser colocada horizontalmente no centro no círculo, logo abaixo, são colocadas as iniciais “S.I.M.”, deve ser colocado acompanhando a curva inferior externa do círculo o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, “XXXX - BA”; e

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - modelo 4:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: dispostas verticalmente as letras “E”, “S” ou “C” com altura de 5 cm, ou “TF” ou “FC” com altura de 2,5 cm; e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

V - modelo 5:

a) dimensões: 15 mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar os dizeres “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL” acompanhando a borda superior interna do círculo; as iniciais “S.I.M.” colocadas isoladas, horizontalmente

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





sobre o número de registro do estabelecimento; a palavra “INSPECIONADO” seguindo a borda inferior do círculo; e

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

CAPÍTULO V

DO CARIMBO DE IDENTIFICAÇÃO DO CONSÓRCIO

Art. 496. O carimbo de identificação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CDS VELHO CHICO é a garantia de que o produto é procedente dos municípios integrantes do CDS VELHO CHICO.

§1º Os produtos de origem animal inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CDS VELHO CHICO, atendidos os requisitos estabelecidos em ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o Decreto 10.032/2019 e IN 29/2020, poderão ser comercializados em quaisquer dos Municípios integrantes do consórcio o qual o estabelecimento se encontre registrado.

Art. 497. Os rótulos dos produtos registrados no SIM-CDS VELHO CHICO devem ser possuir com as seguintes informações do Consórcio Público de Desenvolvimento

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Sustentável Velho Chico – CDS VELHO CHICO:

I – denominação

II - endereço,

III - número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ),

IV- data de cadastro do CDS VELHO CHICO junto ao MAPA, e

V - logomarca oficial do CDS VELHO CHICO, na forma “SIGLA – UF”, com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do serviço de inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca.

Parágrafo único. As informações citadas no Art. 497 desta Resolução devem estar localizadas próximas ao carimbo de inspeção no rótulo.

TÍTULO X DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 498. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM-CDS VELHO CHICO julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 499. Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 500. A colheita de amostra de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuadas por servidor do serviço de inspeção oficial.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§1º Não deve ser colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.

§2º Nos casos previstos no §1º, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

Art. 501. As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à colheita.

Art. 502. Para os casos onde existam dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 503. As metodologias analíticas devem ser aquelas padronizadas e validadas por norma federal específica.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 504. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM-CDS VELHO CHICO ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção oficial.

§2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 505. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM-CDS VELHO CHICO notificará o interessado dos resultados analíticos

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 506. É facultado ao interessado requerer ao SIM-CDS VELHO CHICO a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM-CDS VELHO CHICO, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM-CDS VELHO CHICO.

§8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 507. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO

§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 508. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias úteis, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do art. 562, considerada, para este fim, como data da cientificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 509. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 510. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM-CDS VELHO CHICO pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 511. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO em normas complementares.

Art. 512. Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

Art. 513. Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 514. Confirmada a condenação do produto ou da partida, o SIM-CDS VELHO CHICO determinará a sua inutilização em subproduto não comestível.

TÍTULO XI DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 515. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio.

Art. 516. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

- I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e os prazos de validade;
- III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;
- IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
- V - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;
- VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e
- VII - o número e a integridade do lacre do serviço de inspeção oficial de origem, quando couber.

Art. 517. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos nesta Resolução e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM-CDS VELHO CHICO.

§2º Os produtos que, não, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM-CDS VELHO CHICO e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 518. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção oficial desde que:

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;
- II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
- III - seja observado o disposto no inciso XVI do caput do art. 81.

Art. 519. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do SIM-CDS VELHO CHICO, matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Art. 520. O procedimento de reinspeção de matérias-primas e produtos de origem animal a ser estabelecido em ato complementar deve ser realizado em local apropriado.

CAPÍTULO I DAS DOAÇÕES

Art. 521. Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, em decorrência de fraude econômica, adulterados ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do médico veterinário do SIM-CDS VELHO CHICO, desde que apresentarem condições apropriadas ao consumo humano.

Art. 522. Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de inspeção oficial da entidade sanitária competente.

TÍTULO XII DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

www.cdsvelhochico.ba.gov.br
Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00
cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 523. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, de modo a garantir a manutenção da sua integridade e permitir a sua conservação.

§1º Os veículos, recipientes ou compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§2º Os veículos, os recipientes ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, equipamento gerador de frio e instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em atos complementares.

Art. 524. Todos os produtos de origem animal em trânsito no território do CDS VELHO CHICO devem estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto nesta Resolução, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários oficiais em postos fixos ou volantes.

Art. 525. Os produtos e matérias-primas de origem animal registrados ou isentos de registro, procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial, atendidas as exigências nesta Resolução e legislação específica, têm trânsito permitido dentro do território do CDS VELHO CHICO por 03 (três) anos a partir do cadastro do SIM-CDS VELHO CHICO no e-SISBI, conforme previsto na Instrução Normativa nº 29 de 23 de abril de 2020, desde que rotulados ou acompanhados de documento sanitário oficial, sem prejuízo das instruções específicas à sanidade animal e podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território do CDS VELHO CHICO.

§1º Quanto de tratar de estabelecimentos aderidos ao SISBI, estes terão livre trânsito no Brasil.

§2º Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito intermunicipal no território do

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





CDS VELHO CHICO estão sujeitos à fiscalização pelo SIM-CDS VELHO CHICO, nos limites da sua competência.

Art. 526. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados de Certificado Sanitário firmado pelo médico veterinário responsável pela inspeção ou Guia de Trânsito firmado pelo agente do SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 527. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

§3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.

§4º Os produtos de origem animal que não necessitem ser identificados por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados pelo SIM-CDS VELHO CHICO, quando em trânsito, devem estar acompanhados do “Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito”, assim como as matérias.

CAPÍTULO II

DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 528. Os certificados sanitários, as guias de trânsito e as declarações de conformidade

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

§ 1º Os procedimentos de emissão dos documentos de que trata o caput serão definidos em normas complementares.

§ 2º É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

§ 3º A critério do SIM-CDS VELHO CHICO, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido nesta Resolução e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.

Art. 529. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIM-CDS VELHO CHICO e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.

§ 1º Nas hipóteses do caput, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.

§ 2º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º.

TÍTULO XIII

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 530. Serão responsabilizadas pela infração às disposições desta Resolução para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM-CDS VELHO CHICO;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM-CDS VELHO CHICO onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II

Das medidas cautelares

Art. 531. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM-CDS VELHO CHICO adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I- apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

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

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

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 509.

§1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 532. O SIM-CDS VELHO CHICO poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 509.

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

Art. 533. Constituem infrações ao disposto nesta Resolução, além de outras previstas:

I – construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 28, ou sem prévia atualização da documentação depositada, para os estabelecimentos de que trata o § 2º do referido artigo, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM-CDS VELHO CHICO;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM-CDS VELHO CHICO;

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos nesta Resolução e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM-CDS VELHO CHICO relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção Oficial ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM-CDS VELHO CHICO;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares;

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM-CDS VELHO CHICO e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM-CDS VELHO CHICO;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM-CDS VELHO CHICO no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM-CDS VELHO CHICO;

XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





XXIX - fraudar documentos oficiais;

XXX- não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXXI - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM-CDS VELHO CHICO nos prazos regulamentares;

XXXII - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM-CDS VELHO CHICO;

XXXIII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIV - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXV - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXVI - não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXXVII - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXXVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM-CDS VELHO CHICO;

XIX - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





XL - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

XLI - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XLII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XLIII - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

XLIV - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

Art. 534. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica;

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X - apresentem embalagens estufadas;

XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 535. Além dos casos previstos no Art. 534, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Resolução e em normas complementares;
- II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 536. Além dos casos previstos no Art. 534, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II - apresentem sinais de deterioração;
- III - sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM-CDS

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





VELHO CHICO ou legislação federal específica.

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 537. Além dos casos previstos no Art. 534, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 538. Além dos casos previstos no Art. 534, considera-se impróprio para qualquer tipo

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 539. Além dos casos previstos nos Art. 534 e Art. 538, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 540. Além dos casos previstos no art. 534, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 541. Para efeito das infrações previstas nesta Resolução, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Resolução, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM-CDS VELHO CHICO;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM-CDS VELHO CHICO e que se denominem como este, sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 542. O SIM-CDS VELHO CHICO estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§ 1º Enquanto as normas de que trata o caput não forem editadas, o SIM-CDS VELHO CHICO poderá:

I - autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada; ou).

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





II - determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

§ 2º O disposto neste artigo não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que tratam o art. 192 e o art. 222.

Art. 543. Nos casos previstos no Art. 533, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 544. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 545. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto nesta Resolução ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, nos casos de reincidência, ou quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante, tendo como correspondente ao valor fixado em Lei de criação do SIM dos municípios integrantes do CDS VELHO CHICO:

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- a) multa de R\$ 150 a R\$ 500,00 para infrações leves;
- b) multa de R\$ 501,00 a R\$ 3.000,00 para infrações moderadas;
- c) multa de R\$ 3.001,00 a R\$ 8.000,00 para infrações graves;
- d) multa de R\$ 8.001,00 a R\$ 12.000,00 para infrações muito graves;
- e) multa de R\$ 12.001,00 a R\$ 15.000,00 para infrações gravíssimas;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

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

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§1º As multas previstas no inciso II do caput poderão ser agravadas até o grau máximo, nos casos de ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, reincidência e prejuízo efetivo ao consumidor;

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 553 e art. 554.

§3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do §2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV do caput poderão ser aplicadas de forma

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 531.

§ 5º Os valores das multas previstos no inciso II deste artigo serão ajustados anualmente, até o limite da variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

Art. 546. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do Art. 545, as infrações poderão ser agravadas, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Parágrafo único. Aos que cometerem outras infrações a esta Resolução ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no Art. 547.

Art. 547. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do Art. 545, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo desta Resolução, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 547.A - A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos e intervalos:

I - de R\$ 150,00 a R\$ 500,00 para infrações consideradas leves, quando:

- a) manipularem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
- c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





destinados ao abate;

d) não tiverem implantado Programa de Autocontrole, inclusive BPF e PPHO;

e) não disponibilizarem aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;

f) permitirem que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;

g) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;

h) permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

i) utilizarem, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;

j) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;

k) não apresentarem documentos relacionados à renovação do registro no SIM, ou quando solicitado pela mesma;

l) não encaminharem, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;

m) não fornecer mensalmente ao SIM, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comercialização de produtos de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;

II - de R\$ 501,00 a R\$ 3.000,00 para infrações consideradas moderadas, quando:

a) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;

b) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





medidas eficazes para evitar a contaminação;

- c) recepcionarem ou mantiverem, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração;
- d) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
- e) não promoverem a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;
- f) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;
- g) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;
- h) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;
- i) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;
- j) embalam indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
- k) não cumprirem os prazos fixados pelo Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;
- l) não manterem arquivada, no estabelecimento, documentação pertinente às atividades de inspeção por período não inferior a 05 (cinco) anos;
- m) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos e aprovados pelo SIM;
- n) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;
- o) não implantarem controle de pragas;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





p) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos origem animal beneficiados ou não;

III - R\$ 3.001,00 a R\$ 8.000,00 para infrações consideradas graves, quando:

- a) reutilizarem, reaproveitarem ou promoverem o segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;
- b) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período não inferior a 05 (cinco) anos, os resultados das análises laboratoriais de autocontrole;
- c) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;
- d) não dispuserem de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames solicitados pelo SIM;
- e) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
- f) realizarem trânsito intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no órgão ou entidade competente;
- g) utilizarem rótulos inadequados, não registrados ou em desacordo ao aprovado pelo SIM, bem como expedirem produtos desprovidos de rótulos;
- h) empregarem método de abate não autorizado pelo SIM;
- i) promoverem medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;
- j) ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento;

IV - R\$ 8.001,00 a R\$ 12.000,00 para infrações consideradas muito graves, quando:

- a) promoverem, sem prévia autorização do SIM, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;
- b) abaterem animais na ausência de Médico Veterinário Oficial responsável pela inspeção;
- c) não notificarem imediatamente ao SIM a existência, ainda que suspeita, de sintomas

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;

d) não sacrificarem animais condenados na inspeção ante morte ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;

e) não darem a devida destinação aos produtos condenados;

f) fizerem uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;

g) não manterem, em depósito, nem proverem a guarda e integridade dos produtos descritos no Termo de Fiel Depositário;

V - R\$ 12.001,00 a R\$ 15.000,00 para infrações consideradas gravíssimas, quando:

a) impedirem, dificultarem, embaraçarem ou constrangerem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do SIM no desempenho das atividades de que trata este Regulamento e legislação específica;

b) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;

c) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

d) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do SIM;

e) desenvolverem, sem autorização do SIM, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

f) utilizarem, sem autorização do SIM, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

g) utilizarem ou derem destinação diversa do que foi determinado pela Inspeção Local aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado;

h) desenvolverem atividades não pertinentes a sua classificação de registro no SIM;

i) envolverem comprovadas condutas especificadas na Legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

Parágrafo único - Nos casos de reincidência, será aplicada a multa em dobro com base na cobrada anteriormente.

Art. 548. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§1º A cassação do registro de estabelecimento cabe à Coordenação do Serviço de Inspeção executado pelo CDS VELHO CHICO.

Art. 549. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 550. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 545, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênicosanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões nesta Resolução, nos casos definidos no art. 541.

§1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor dos municípios que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 551. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 545 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





- II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;
- VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- X - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO e mantidos sob a guarda do estabelecimento;





XIII - prestação ou apresentação ao SIM-CDS VELHO CHICO de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIV – fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM-CDS VELHO CHICO;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no SIM-CDS VELHO CHICO ou que não conste do cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XX - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXI - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

XXII - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XXIII - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





XXIV - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 552. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 545 será aplicada, nos termos do disposto no art. 553, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de servidor do SIM-CDS VELHO CHICO no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor SIM-CDS VELHO CHICO;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM-CDS VELHO CHICO;

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





IX - prestar ou apresentar ao SIM-CDS VELHO CHICO informações, declarações ou documentos falsos;

X - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

XI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 545 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 553, sem prejuízo de outras previsões desta Resolução, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I- não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM-CDS VELHO CHICO, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

III - prestação ou apresentação ao SIM-CDS VELHO CHICO informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

IV - não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado

V - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; e

VI - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 553. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 547, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embarço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 554. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênicosanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênicosanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 555. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 556. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no Art. 553, ou

II - não levantamento da interdição do estabelecimento depois de decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 557. O descumprimento às disposições desta Resolução e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 558. O auto de infração será lavrado por médico veterinário do SIM-CDS VELHO CHICO que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização;

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





I- a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 559. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 560. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo SIM-CDS VELHO CHICO;

Art. 561. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento – AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Art. 562. A defesa e o recurso do autuado deve ser apresentada por escrito, e protocolizada na sede do SIM-CDS VELHO CHICO no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 563. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por pessoa não legitimada;

IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 564. O Médico Veterinário oficial do SIM-CDS VELHO CHICO, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do SIM-CDS VELHO CHICO deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





relatório de instrução

Art. 565. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretário Executivo do CDS VELHO CHICO para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 566. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Secretário Executivo do CDS VELHO CHICO, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 567. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do município.

Art. 568. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 569. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 570. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





gravíssima, nos termos estabelecidos neste Resolução ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO XIV

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 571. Poderá ser instituído, no âmbito dos municípios pertencentes ao CDS VELHO CHICO, comitê técnico-científico de caráter consultivo, sem ônus remuneratório, para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em ato do Presidente do CDS VELHO CHICO.

Art. 572. O SIM-CDS VELHO CHICO poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

I - doenças, exóticas ou não;

II - surtos; ou

III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM-CDS VELHO CHICO deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 573. Durante os procedimentos de inspeção nos estabelecimentos registrados no SIM-CDS VELHO CHICO, o julgamento dos casos não previstos nesta Resolução ficará a critério do médico veterinário oficial, que deverá direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





Parágrafo único. O SIM-CDS VELHO CHICO coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 574. Os estabelecimentos de pequeno porte que elaboram produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal, deverão estar registrados no SIM-CDS VELHO CHICO e atender as normas estaduais e federais para obtenção do selo ARTE.

Art. 575. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução desta Resolução serão resolvidos pelo SIM-CDS VELHO CHICO.

Art. 576. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência desta Resolução.

Art. 577. O Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CDS VELHO CHICO expedirá normas complementares necessárias à execução desta Resolução.

Art. 578. Fica revogada a Resolução nº 001 de 30 de setembro de 2020.

Art. 579. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Bom Jesus da Lapa, 02 de março de 2023.

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00

cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747





PRESIDENTE DO CDS VELHO CHICO
Cássio Guimarães Cursino

www.cdsvelhochico.ba.gov.br

Caixa Postal 07, Bom Jesus da Lapa - BA, 47600-00
cdsvelhochico@hotmail.com / Tel: (77)3481-2747



**PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA**

(Conforme inciso II do art. 4º da Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020)

Período de Execução do Programa		
Data de Início	de	06/07/2023
Data de Fim	de	30/06/2024

1. Identificação do Serviço de Inspeção**1.1 Identificação do Serviço**

Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI	CNPJ
Serviço de Inspeção Municipal- Produtos de Origem Animal/ Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico	30.069.044/0001-39

1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios (quando for o caso).

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Serviço de Inspeção Municipal- Produtos de Origem Animal/ Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico	30.069.044/0001-39	Baianópolis	BA
Serviço de Inspeção Municipal- Produtos de Origem Animal/ Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico	30.069.044/0001-39	Bom Jesus da Lapa	BA
Serviço de Inspeção Municipal- Produtos de	30.069.044/0001-39	Brotas de Macaúbas	BA



Origem Animal/ Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico			
Serviço de Inspeção Municipal- Produtos de Origem Animal/ Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico	30.069.044/0001-39	Carinhanha	BA
Serviço de Inspeção Municipal- Produtos de Origem Animal/ Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico	30.069.044/0001-39	Cocos	BA
Serviço de Inspeção Municipal- Produtos de Origem Animal/ Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico	30.069.044/0001-39	Ibotirama	BA
Serviço de Inspeção Municipal- Produtos de Origem Animal/ Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico	30.069.044/0001-39	Morpará	BA
Serviço de Inspeção Municipal- Produtos de Origem Animal/ Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico	30.069.044/0001-39	Serra do Ramalho	BA
Serviço de Inspeção Municipal- Produtos de Origem Animal/ Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico	30.069.044/0001-39	Sítio do Mato	BA

1.3 Área de atuação

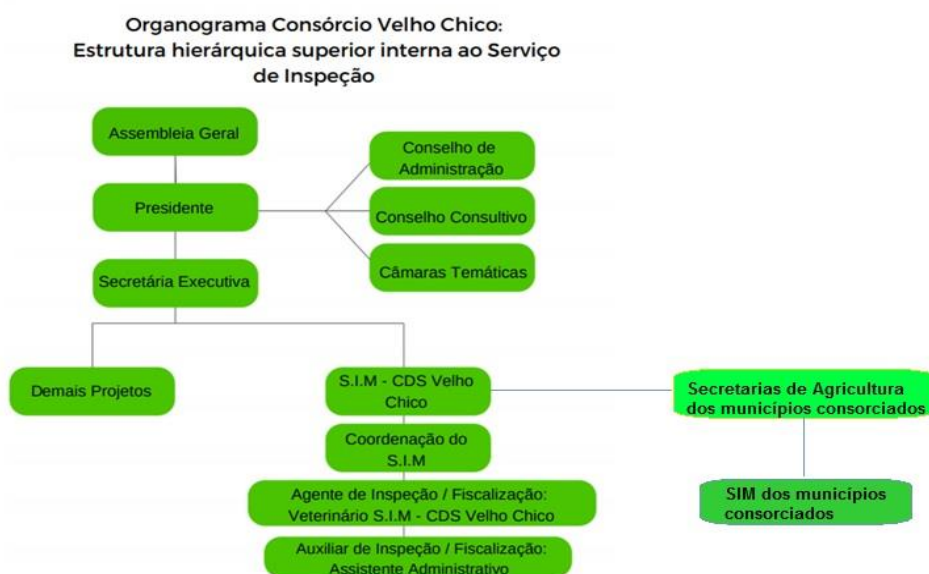
Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA	
Marque com "X" as áreas de atuação de interesse	
I – Abatedouro frigorífico	
☐	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
☐	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento	
☐	a) Carne e derivados



X	b)	Leite e derivados
	c)	Mel e produtos apícolas
	d)	Ovos e derivados
	e)	Pescado e derivados

2. Organização Administrativa

2.1 – Organograma



2.2 - Sistemas de Informação

O Serviço de Inspeção do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico utiliza o e-SISBI, que é um sistema eletrônico disponibilizado para gestão dos serviços oficiais de inspeção de produtos de origem animal dos Estados, Distrito Federal, Municípios e consórcios de Municípios, contemplando o Cadastro Geral voluntário de todos os serviços de inspeção, dos estabelecimentos e produtos neles registrados, além de controles aplicados à referida inspeção. Sua utilização favorece o processo de adesão dos interessados aos Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos de



Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA. O e-SISBI é integrado pelos módulos SGSI – Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção e SGE – Sistema de Gestão de Estabelecimento.

Além disso, o Serviço de Inspeção utiliza planilhas com controle dos registros dos estabelecimentos, indicando a quantidade de estabelecimentos registrados no SIM do CDS Velho Chico, a classificação de cada um deles, a situação do estabelecimento, o número do SIM de cada um, bem como o controle dos registros dos produtos, com o número do registro, o nome do produto, data de registro, tipo de embalagem e apresentação.

2.3 - Controle de Documentos

O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do CDS Velho Chico possui Instruções de Trabalho que abordam sobre: registro de estabelecimentos (IT nº 07) e produtos (IT nº 09), autuação e aplicação de penalidades (IT nº 03) quando verificada infração à legislação vigente, supervisão, inspeção e fiscalização (IT nº 02). Todas elas foram publicadas em Diário Oficial próprio do CDS Velho Chico. Protocolo de entrada, tramitação interna e saída de documentos sendo registrados em livros específicos. Os processos físicos estão sendo numerados e rubricados.

3. Infraestrutura Administrativa

3.1 – Estrutura Física

A sede do Consórcio fica localizada na BR 430, km-02, Bairro Shangri-lá, em Bom Jesus da Lapa- BA. O Serviço de Inspeção do Consórcio Velho Chico possui uma sala/escritório onde são realizadas as atividades internas do Serviço.

3.2- Materiais e Equipamentos

3.2.1 Mobiliário

O mobiliário é composto por duas mesas de escritório, um armário (para armazenar pastas/documentos), um telefone-fixo. Assim, estes materiais são suficientes e adequados para a execução das atividades realizadas pelo SIM.

3.2.2 Equipamento de informática

Composto por um computador (para uso geral) com internet, uma web cam, uma caixa de som para PC, e impressora. Sendo estes equipamentos aptos para o desenvolvimento das atividades desempenhadas pelo SIM.

3.2.3 Materiais de apoio administrativo



São materiais de apoio administrativo: Papel A4, pastas, organizador de mesa, cliques, post-it, grampos. Nota-se, que estes materiais são adequados para as atividades realizadas, de modo que se demonstram necessários.

3.2.4 Veículos

Para o desempenho das atividades são utilizados dois veículos bem como: um Volkswagen Saveiro, e um Volkswagen Gol 1.0.

Informa-se que estes veículos são compartilhados com outras áreas/setores do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico, de modo que há um agendamento para a utilização destes.

Ademais, este compartilhamento em nada implica no cumprimento das atividades de inspeção realizadas, uma vez que, os veículos são adequados e aptos ao desenvolvimento das atividades desempenhadas.

3.2.5 Demais instrumentos necessários às atividades de inspeção e fiscalização

Consistem em instrumentos necessários às atividades, bem como: balanças, termômetros, kits medidores de pH e cloro, luxímetros, GPS, EPI's, botas, toucas, luvas, aventais, dentre outros. Nesse sentido, estes instrumentos desempenham o adequado suporte as demandas realizadas pelo SIM.

3.3 – Laboratórios

Já foi feito convênio com o Laboratório Central do Estado (Termo de Compromisso de Cooperação Técnico Científica nº 01/2022 – Anexo I) e estamos em contato com outros laboratórios para realização de convênio afim de atender as demandas de análises laboratoriais dos produtos dos estabelecimentos e da água de abastecimento.

Em relação as análises realizadas seguem:

Leite e derivados:

Análises microbiológicas: Enterobacteriaceae; Coliformes a 30°C; Coliformes a 45°C; Estafilococos coagulase positivo; Salmonella spp; Bolores e leveduras;

Análises físico-químicas: Acidez em ácido láctico, Pesquisa de amido (qualitativa), Densidade a 15°C, Teor de Gordura, Extrato Seco Total e Desengordurado, Enzimas (fosfatase e peroxidase), Volume.



4. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização**4.1 - Inspeção e Fiscalização de Rotina****4.1.1 - Inspeção Permanente**

Não existe estabelecimento de abate registrado pelo Serviço de Inspeção do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável Velho Chico, portanto não realizamos Inspeção Permanente.

4.1.2 - Inspeção Periódica

Os parâmetros utilizados para definição da fiscalização são baseados no Risco Estimado (RE), e serão obtidos pela caracterização dos seguintes riscos:

- 1-Risco associado ao Volume de produção (RV);
- 2-Risco associado ao Produto (RP); e
- 3- Risco associado ao Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD).

O RE de cada estabelecimento registrado é calculado de acordo com o procedimento de cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento de inspeção periódica previsto na Instrução de trabalho do SIM/CDS VELHO CHICO nº 01/2023. Através desse cálculo é definido a frequência das inspeções e fiscalizações periódicas dos estabelecimentos (ANEXO II).

O quadro de pessoal é composto pelo médico veterinário, coordenador do serviço de inspeção, pelo médico veterinário, fiscal do serviço de inspeção e pela assistente administrativa.

Os procedimentos realizados na inspeção periódica se materializa na verificação dos elementos de controle descrita na Instrução de trabalho do SIM/CDS VELHO CHICO nº 06.

Os registros que evidenciam a execução das ações de inspeção são os relatórios de inspeção arquivados na sede do Serviço de Inspeção na pastas do estabelecimento. O cumprimento do cronograma de execução das inspeções periódicas é realizado conforme planejamento anual e registrado nos formulários de verificação dos elementos de controle.

4.1.3 - Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

O CDS Velho Chico fez convênio com laboratório oficial no estado para estar fazendo as análises laboratoriais de água e alimentos a fim de se verificar os padrões de qualidade dos mesmos e o atendimento às normas.

As atividades de inspeção são programadas a nível anual, ajustadas e reavaliadas a depender da demanda de estabelecimentos para registro. Durante as inspeções são verificadas todas as ações de finalidade, como fiscalizar e supervisionar, e de igual modo a coleta de amostras da matéria-prima, do produto acabado e de água para análise fiscal, bem como orientar-se os estabelecimentos a terem a responsabilidade do próprio controle de qualidade deles, tal como apresentarem também laudos de análises próprios. Todo esse esforço para obter conformidade nos produtos e nas etapas de manipulação, processamento dos alimentos, enfim em todo processo produtivo.

Os resultados das análises laboratoriais são analisados conforme prevê os limites aceitáveis, dentro do padrão de conformidade. Produtos que não têm RTIQ só obtêm registro após passarem por processo padronizado de aprovação que deve ser enviado ao MAPA. Os resultados fora de padrão são notificados aos estabelecimentos que têm a obrigação de retirar o lote que ainda estiver no comércio, bem como tem o prazo de 30 dias para apresentar outro laudo laboratorial que se enquadre nos limites aceitáveis de conformidade.

Em caso de não apresentar no prazo de 30 dias laudo laboratorial que, ainda após o mesmo, deverá sofrer outra análise fiscal para confirmação da veracidade, o estabelecimento estará sujeito à suspensão das atividades ou cancelamento do registro a critério do Serviço de Inspeção avaliar e julgar a medida mais conveniente e oportuna ser adotada, até a regularização.

4.1.4 - Programas de Autocontrole

A Resolução do SIM/CDS Velho Chico nº 002/2023, dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação e execução, o monitoramento e verificação dos PACs – Programas de autocontrole, nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo SIM/CDS Velho Chico.



O Serviço de Inspeção realiza a verificação oficial dos elementos de controles utilizando modelos de formulários específicos apresentados na Instrução de trabalho do SIM/CDS VELHO CHICO nº 06.

Abaixo são apresentados os PACs implantados nas agroindústrias e na Instrução de trabalho do SIM/CDS VELHO CHICO nº 06 são detalhados os elementos de controle de cada um deles.

Código	Programas de Autocontrole
1	Manutenção (Equipamentos, instalações e utensílios em geral; Iluminação; Ventilação; Águas Residuais; Calibração e aferição de instrumentos);
2	Água de abastecimento;
3	Controle integrado de pragas;
4	Higiene industrial e operacional;
5	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
6	Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);
7	Controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem;
8	Controle de temperaturas;
9	APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
10	Análises laboratoriais;
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
12	Rastreabilidade e recolhimento;
13	Bem-estar animal;
14	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).



Os procedimentos de autocontroles devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e apresentados ao Serviço de Inspeção para avaliação e posterior aprovação. A agroindústria deve fazer a implantação, o monitoramento e verificação dos PACs e fazer o registro em planilhas próprias. Durante a verificação oficial dos elementos de controle pelo Serviço de Inspeção, verifica-se a execução dos PACs e se todas as etapas estão sendo cumpridas pela agroindústria.

Nos formulários das verificações oficiais dos elementos de controle, as não conformidades apontadas pelo Serviço, são apresentadas para os responsáveis pela agroindústria e estes devem fazer um plano de ação para as correções das não conformidades, informando prazo para correção e responsável pela execução.

4.1.5 - Autuação e Aplicação de Penalidades

O Serviço de Inspeção descreve na Resolução do SIM/CDS Velho Chico nº 002/2023 no Título XIII, Capítulos de I a IV, os procedimentos para autuação e aplicação de penalidades, inclusive seus trâmites e as instâncias julgadoras.

Os modelos de termos e autos usados pelo serviço de inspeção para autuações e aplicações de penalidades estão descritos na Instrução de trabalho do SIM/CDS VELHO CHICO nº 03.

4.2 - Supervisões

O Coordenador realizará as supervisões fazendo o acompanhamento dos relatórios das fiscalizações realizadas pela equipe do Serviço de Inspeção e verificações in loco das atividades de fiscalização realizadas nos estabelecimentos usando como instrumento para essa atividade o modelo de Relatório de supervisão (anexo 03 da Instrução de trabalho do SIM/CDS VELHO CHICO nº 02). A supervisão consistirá na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos realizados pelo Serviço de Inspeção.



A frequência mínima das supervisões será semestralmente fazendo o acompanhamento da equipe de inspeção in loco nos estabelecimentos registrado no SIM/CDS VELHO CHICO.

A frequência mínima das supervisões pode ser alterada a critério do SIM/CDS VELHO CHICO.

ANEXO III – Programação de Supervisões.

4.3 - Coleta de Amostras para Análise Laboratorial

As coletas de amostras para análise laboratorial estão previstas na Resolução do SIM/CDS Velho Chico nº 002/2023 e são realizadas conforme cronograma anual. Os procedimentos para realização das coletas das amostras dos produtos e também da água de abastecimento estão descritas na Instrução de trabalho do SIM/CDS VELHO CHICO nº 05.

ANEXO IV - Programação de Coleta de Amostras e Análise Laboratorial.

4.4 - Prevenção e Combate à Fraude Econômica

Para a prevenção e combate à fraude econômica, o Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico publicou a Instrução de trabalho do SIM/CDS VELHO CHICO nº 04 com os procedimentos a serem executados visando prevenir e combater tal fraude.

O Serviço de Inspeção possui cronograma com planejamento anual de ações voltadas para prevenção e combate à fraude econômica, com ênfase no controle de formulação de produtos, controle de aferição de peso/volume, controle de entrada e saída da quantidade de produtos (rastreadabilidade), bem como análises laboratoriais dos alimentos com a utilização de testes para detecção de fraudes.

ANEXO V - Programação de Prevenção e Combate à Fraude Econômica.

4.5 - Combate à Atividade Clandestina



O Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico em parceria com outros órgãos (Vigilância Sanitária, ADAB, Ministério Público, Polícia Militar) traça estratégias de ações de combate às Atividades Clandestinas nos municípios integrantes do Consórcio. Dentre elas, ações de fiscalização em conjunto; realização de barreiras sanitárias buscando coibir o trânsito de produtos de origem animal sem registro; confecção e distribuição de panfletos informativos sobre os riscos dos alimentos clandestinos; orientação para aquisição de produtos de origem animal com selo de inspeção.

O Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico publicou a Instrução de trabalho do SIM/CDS VELHO CHICO nº 04 com os procedimentos direcionados ao combate às atividades clandestinas.

ANEXO VI - Programação Combate à Clandestinidade.

4.6- Educação Sanitária

O Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico realiza palestras em Exposições agropecuárias e Feiras de agricultura familiar levando conhecimento aos produtores e ao público em geral da importância do registro das agroindústrias e dos produtos de origem animal, dos riscos à saúde do consumidor quando se consome alimentos de origem animal que não foram inspecionados, da importância para a economia local do município quando se criam agroindústrias gerando emprego e renda e do registro dos produtos de origem animal legalizando-os para serem comercializados de forma segura.

Também são realizadas ações de educação sanitária com associações, cooperativas, sindicatos, em escolas, câmara de vereadores e demais grupos de pessoas que possam ser multiplicadores das informações nas diversas etapas das cadeias dos produtos de origem animal.

Além das palestras e rodas de conversas, o serviço de inspeção distribui panfletos informativos sobre os temas abordados para auxiliar nas atividades de educação sanitária.



O Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico publicou a Instrução de trabalho do SIM/CDS VELHO CHICO nº 04 com os procedimentos voltados à educação sanitária.

ANEXO VII - Programação de Educação Sanitária.

5. Programa de Capacitação

A equipe do Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico, vem fazendo capacitações nas áreas relacionadas de produtos de origem animal, buscando aprimorar os conhecimentos e desempenhar da melhor forma possível as atividades desenvolvidas pelo Serviço de Inspeção. Nos últimos anos foram realizados pela equipe diversos cursos na modalidade presencial e EAD (ANEXO VIII).

Nome do Evento	Público Alvo			Modalidade			ANO 1	ANO 2
	Médicos Veterinários e Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi Presencial	EAD		
Boas práticas de Alimentação em Serviço de Alimentação	X					X	2020	
Manejo de Frango e Galinha caipira	X					X	2021	
Estratégias Produtivas e Comercialização	X					X		
Seminário sobre a sustentabilidade dos Serviços de Inspeção Municipal (SIM) na Bahia: Balanço e	X	X		X			2021	



prospecção das ações através dos Consórcios Públicos								
Seminário sobre requisitos básicos de estruturação de serviço de Inspeção	X	X		X			2022	
1º Seminário da Cadeia Produtiva do Leite do Território Velho Chico	X	X		X			2022	
VIII Seminário Territorial de Apicultura e Meliponicultura do Velho Chico	X			X			2022	
Como Implantar uma Agroindústria de Pequeno Porte de ovos – Turma 01/2022	X					X	2022	
Requisitos básicos da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal para serviços de inspeção aderidos ou com intenção na adesão ao SISBI-POA - 2022 - Turma 10	X					X	2022	
Noções de Boas Práticas	X					X	2022	



Regulatórias destinadas à Produção Normativa Afeta à Defesa Agropecuária								
Suasa: organização, estrutura e competências - 2022 - Turma 12	X					X	2022	
Inspeção Sanitária de Ovos e derivados Turma 9A-23	X					X	2023	
Análises Laboratoriais de Produtos de Origem Animal - Turma 16A-23	X					X	2023	
Programas de Autocontroles - PACs e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - Turma 14A-23	x					X	2023	
Procedimentos para implantação do Sistema APPCC em indústrias de Produtos de Origem Animal -	x					x	2023	



2023 - Turma 13								

A equipe do Serviço de Inspeção está constantemente buscando novos cursos, tanto no formato presencial quanto no formato EAD nas plataformas do MAPA para capacitação.

PREVISÃO DE CAPACITAÇÃO

Nome do Evento	Público Alvo			Modalidade			ANO 1	ANO 2
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi Presencial	EAD		
Capacitação de técnicos das secretarias municipais de agriculturas 1. Gestão de documentos 2. Elaboração de rótulos.	01	19		X		X	Agosto 2023	Fevereiro 2024

6. Relação de estabelecimentos Interessados em realizar comércio interestadual

N.º	Nome ou Razão Social	CNPJ/CPF	Nº Registro no Serviço	Classificação
1	Akemi Beatriz Yamaguchi Carneiro Pinto	42.847.420/0001-58	005	Unidade de beneficiamento de leite e derivados

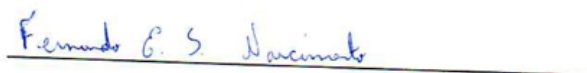


7. Declaração

Declaramos estar ciente da necessidade de manter atualizados este Programa de Trabalho e as informações prestadas no Cadastro Geral do SISBI-POA, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, através do sistema eletrônico e-SISBI, para avaliação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob risco de comprometer o processo de avaliação de equivalência e adesão ao SISBI-POA deste Serviço a qualquer momento.

8. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Bom Jesus da Lapa - BA, 06 de julho de 2023.



Fernando Escolástico da Silva Nascimento
Coordenador do Serviço de Inspeção do Consórcio Velho Chico

9. Anexos

Caso seja necessário apresentar documentos complementares, estes devem ser relacionados nesta área e anexados na mesma ordem descrita, como:

ANEXO I – Termo de Compromisso de Cooperação Técnico Científica nº 01/2022





GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA BAHIA
LACEN-LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA PROF. GONÇALO MONIZ

**TERMO DE COMPROMISSO DE COOPERAÇÃO
TÉCNICO-CIENTÍFICA Nº 01/2022, QUE ENTRE
SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS
DA SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA
BAHIA–SESAB, COM A INTERVENIÊNCIA DO
LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA
PROFESSOR GONÇALO MONIZ – LACEN E O
CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTAVEL DO VELHO CHICO - CDS DO
VELHO CHICO.**

O ESTADO DA BAHIA, por intermédio da SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA BAHIA – SESAB, com sede na Avenida Luiz Viana Filho, 4ª Avenida n.º 400, Plataforma 06, Lado B, Centro Administrativo da Bahia – CAB, CEP n.º 41.745-002, Salvador, Bahia, CNPJ/MF nº 13.937.131/0001-41, doravante denominada SESAB, neste ato representada pela sua titular, Sra. ADÉLIA MARIA CARVALHO DE MELO PINHEIRO, autorizada pelo Decreto Simples s/nº, publicado no D.O.E. de 05/02/2022, com a INTERVENIÊNCIA DO LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA PROFESSOR GONÇALO MONIZ – LACEN, órgão público vinculado à Secretaria da Saúde do Estado da Bahia, com sede na Rua Waldemar Falcão, nº 123, Brotas, CEP 40.295-001, Salvador, Bahia, representada neste ato pela sua Diretora, Sra. ARABELA LEAL E SILVA DE MELLO, autorizada pelo Decreto simples s/n, publicado no D.O.E. de 14 de março de 2019, doravante denominado de LACEN/BA, e o CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL DO VELHO CHICO - CDS DO VELHO CHICO, CNPJ/MF nº 30.069.044/0001-39, com sede ROD BR 430, s/n, ZONA RURAL, CEP 47.600-000, Bom Jesus da Lapa-BA, representado neste ato pelo seu Presidente, Sr. CÁSSIO GUIMARÃES CURSINO, Documento de Identificação nº 4977-D CREA AL, CPF 385.185.111-00, resolvem celebrar o presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** com a Integração de Atividades entre as partes, sujeitando-se no que couber, às Leis nº 8.666/1993 e 9.433/2005, mediante as Cláusulas e condições a seguir descritas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnica** tem por objeto a colaboração dos entes na realização de ações institucionais integradas, visando planejar, executar e avaliar programas de verificação da qualidade de produtos de origem animal, através de análises laboratoriais microbiológicas, utilizando-se do corpo técnico e da infraestrutura laboratorial do LACEN, no desenvolvimento conjunto dos programas de monitoramento dos referidos produtos.





GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA BAHIA
LACEN-LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA PROF. GONÇALO MONIZ

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO E RESPONSABILIDADES

Todas as ações serão desenvolvidas sob a coordenação e supervisão conjunta do **LACEN**, através da Coordenação de Laboratórios de Vigilância Sanitária e Ambiental/**CLAVIS**A e do **CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL DO VELHO CHICO - CDS DO VELHO CHICO**, com utilização das instalações físicas e recursos humanos e materiais destes, para atendimento das demandas laboratoriais e necessidades das instituições envolvidas no presente acordo.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES

DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL DO VELHO CHICO - CDS DO VELHO CHICO:

- Responsabilizar-se pela coleta e encaminhamento das amostras dos produtos para análise no **LACEN**;
- Encaminhar ao **LACEN** até fevereiro de cada ano o planejamento anual dos monitoramentos de interesse;
- Disponibilizar dados e informações técnicas necessárias à implementação dos programas e projetos pactuados;
- Acompanhar e avaliar os resultados alcançados nas atividades programadas, visando à otimização e/ou adequação das práticas;
- Conduzir as atividades com eficiência e dentro de práticas administrativas, financeiras e técnicas adequadas.

DA SESAB, através do **LACEN/CLAVIS**A:

- Quando possível, disponibilizar recursos humanos para participação no planejamento e avaliação do programa de trabalho, dando apoio laboratorial ao CDS DO VELHO CHICO;
- Quando necessário, disponibilizar treinamento aos recursos humanos do CDS DO VELHO CHICO para realização das atividades laboratoriais;
- Disponibilizar instalações físicas e equipamentos do laboratório de microbiologia de alimentos para realização de análises nas amostras previamente acordadas de produtos de origem animal enviados pelo CDS DO VELHO CHICO;
- Responsabilizar-se, por meio da **CLAVIS**A, pela recepção e análises laboratoriais das amostras encaminhadas, bem como pela emissão dos resultados obtidos nestas análises;
- Disponibilizar dados e informações técnicas necessárias à implementação dos programas e projetos pactuados;
- Acompanhar e avaliar os resultados alcançados nas atividades programadas, visando à otimização e/ou adequação das práticas;





GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA BAHIA
LACEN-LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA PROF. GONÇALO MONIZ

- g) Conduzir as atividades com eficiência e dentro de práticas administrativas, financeiras e técnicas adequadas.

CLÁUSULA QUARTA – DA OPERACIONALIZAÇÃO

As ações descritas na **Cláusula Terceira** do presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** serão definidas e detalhadas mediante protocolos e/ou ajustes específicos a serem firmados entre os partícipes, onde serão estabelecidas as responsabilidades técnicas e financeiras. O acompanhamento, a avaliação e a prestação de contas, em consonância com as propostas e demandas apresentadas, serão realizados através de relatórios semestrais e/ou anuais.

CLÁUSULA QUINTA – DA DIVULGAÇÃO

Qualquer promoção ou evento em função deste **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica**, somente poderá ser realizado com autorização dos parceiros e se no material divulgado constar o **CDS DO VELHO CHICO** e a **SESAB/SUVISA/LACEN**, com prévia consulta às Assessorias de Comunicação. Este material inclui matéria jornalística, trabalhos científicos, artigos e outros destinados à divulgação, em qualquer veículo de comunicação social, convites, folhetos e impressos em geral, tanto para circulação interna como externa.

CLÁUSULA SEXTA – DAS DESPESAS

As despesas referentes ao objeto do presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** serão custeadas pelo próprio partícipe diretamente relacionado com a atividade a ser executada, não havendo previsão de repasse de recursos entre as partes.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

O presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** vigorará pelo período de 01 (um) ano, a contar da data de publicação no Diário Oficial do Estado – DOE, podendo ser prorrogado de comum acordo entre os partícipes, mediante a elaboração de Termo(s)





GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA BAHIA
LACEN-LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA PROF. GONÇALO MONIZ

Aditivo(s), devendo a parte interessada em sua prorrogação, comunicar expressamente a sua intenção, com 60 (sessenta) dias de antecedência.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

Constitui motivo para rescisão do presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica**, o inadimplemento de quaisquer das cláusulas pactuadas neste acordo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** também poderá ser rescindido, de comum acordo entre as partes, mediante prévia notificação escrita, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Havendo pendências e/ou trabalhos em execução, as partes definirão através de um “Termo de Encerramento do **Compromisso de Cooperação Técnico-Científica**”, as responsabilidades relativas à conclusão ou à extinção de cada um dos trabalhos e de todas as demais pendências.

CLÁUSULA NONA – DA PUBLICAÇÃO

A **SESAB** se incumbirá de publicar, no Diário Oficial do Estado – DOE, o extrato deste **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** até 10 (dez) dias após a assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos no presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica** serão resolvidos de comum acordo entre os partícipes, podendo ser firmado, se necessário, Termos Aditivos que farão parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

Para dirimir as questões oriundas do presente instrumento, é competente o Foro da Comarca de Salvador – BA, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.





GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DA SAÚDE DO ESTADO DA BAHIA
LACEN-LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA PROF. GONÇALO MONIZ

E por estarem justos e acordados, assinam o presente **Termo de Compromisso de Cooperação Técnico-Científica**, em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas signatárias, para que se produzam os necessários efeitos jurídicos e legais.

Salvador, _____ de _____ de 2022.

**ADÉLIA MARIA CARVALHO DE MELO
PINHEIRO**
Secretária da Saúde do Estado da Bahia

ARABELA LEAL E SILVA DE MELLO
Diretora do LACEN/BA

CÁSSIO GUIMARÃES CURSINO
CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL
DO VELHO CHICO - CDS DO VELHO CHICO

TESTEMUNHAS:

Documento assinado eletronicamente por **CÁSSIO GUIMARAES CURSINO**, Usuário Externo, em 17/05/2022, às 12:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Arabela Leal e Silva de Mello**, Diretor, em 19/05/2022, às 11:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Adélia Maria Carvalho de Melo Pinheiro**, Secretário(a) Estadual de Saúde, em 23/05/2022, às 16:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00047441266** e o código CRC **ADAFB3CD**.



ANEXO II - PROGRAMAÇÃO DAS INSPEÇÕES E FISCALIZAÇÕES PERIÓDICAS COM FREQUÊNCIA BASEADO EM RISCO – ANO 2023/2024

ESTABELECIMENTO / MÊS	J U L	A G O	S E T	O U T	N O V	D E Z	J A N	F E V	M A R	A B R	M A I	J U N
Akemi Beatriz Yamaguchi Carneiro Pinto	X			X			X			X		

ANEXO III – Programação de Supervisões

PROGRAMAÇÃO DE SUPERVISÕES – ANO 2023/2024

ESTABELECIMENTO / MÊS	J U L	A G O	S E T	O U T	N O V	D E Z	J A N	F E V	M A R	A B R	M A I	J U N
Akemi Beatriz Yamaguchi Carneiro Pinto	X						X					



ANEXO IV - Programação de Coleta de Amostras e Análise Laboratorial.

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANALISES DA ÁGUA														
ESTABELECIMENTO	Nº SIM	RESPONSÁVEL PELA COLETA	ANO 2023											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Akemi Beatriz Yamaguchi Carneiro Pinto	005	Franklin Cavalcante				12/04						x		

**PLANEJAMENTO ANUAL (2023) DOS MONITORAMENTOS DE INTERESSE
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

PRODUTO	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA
Leite Pasteurizado Integral	JULHO/2023	JULHO/2023
Queijo de Coalho	JULHO/2023	JULHO/2023
Queijo Minas Frescal	JULHO/2023	JULHO/2023
Doce de leite	JULHO/2023	JULHO/2023
Leite Pasteurizado Integral	DEZEMBRO/2023	DEZEMBRO/2023
Queijo de Coalho	DEZEMBRO/2023	DEZEMBRO/2023
Queijo Minas Frescal	DEZEMBRO/2023	DEZEMBRO/2023
Doce de leite	DEZEMBRO/2023	DEZEMBRO/2023



ANEXO V - Programação de Prevenção e Combate à Fraude Econômica.

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES PARA PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO / COMUNIDADE	ANO 2023/2024											
		J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J
Coleta de amostras de produtos acabados do estabelecimento Akemi Beatriz Yamaguchi Carneiro Pinto para análise laboratorial (Leite pasteurizado integral, Queijo de coalho, Queijo Minas Frescal, Doce de leite)	Ibotirama	X						X					

ANEXO VI - Programação Combate à Clandestinidade.

CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO/ COMUNIDADE	ANO 2023											
		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
FISCALIZAÇÕES EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS EM PARCERIA COM A VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL DE BOM JESUS DA LAPA PARA COIBIR O COMÉRCIO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SEM REGISTRO NOS ORGÃOS COMPETENTES.	BOM JESUS DA LAPA					19/05	26/06		X			X	
DISTRIBUIÇÃO DE PANFLETOS EM EXPOSIÇÕES AGROPECUÁRIAS E FEIRAS DE AGRICULTURA COM INFORMAÇÕES DA IMPORTÂNCIA DE NÃO SE ADQUIRIR PRODUTOS CLANDESTINOS.	Cocos, Brotas de Macaúbas, Ibotirama,					04/05 26/05	03/06 15 e 16/06						



ANEXO VII - Programação de Educação Sanitária.

CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO/ COMUNIDADE	ANO 2023											
		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Realização de palestra na expococos pelo serviço de inspeção do CDS Velho Chico sobre como registrar estabelecimentos e produtos de origem animal.	Cocos - BA					0 4/ 0 5							
Distribuição de panfletos													
Roda de conversa com produtores na 1ª FEBRAF – Feira Brotense de agricultura familiar – pelo serviço de inspeção do CDS Velho Chico sobre como registrar estabelecimentos e produtos de origem animal.	Brotas de Macaúbas - BA					2 6/ 0 5							
Distribuição de panfletos													
Realização de palestra na 20ª feira da agricultura familiar – pelo serviço de inspeção do CDS Velho Chico sobre como registrar estabelecimentos e produtos de origem animal.	Brotas de Macaúbas - BA						0 3/ 0 6						
Distribuição de panfletos													
Realização de palestra na feira territorial do velho chico pelo serviço de inspeção do CDS Velho Chico sobre como registrar estabelecimentos e produtos de origem animal.	Ibotirama - BA						1 5 e 1 6/ 0 6						
Distribuição de panfletos													



ANEXO VIII – Cursos realizados por membros do Serviço de Inspeção Municipal do CDS Velho Chico

CURSO: Boas práticas de Alimentação em Serviço de Alimentação;

DATA: 14/12/2020;

ORGANIZAÇÃO: Escola Nacional de Administração Pública- ENAP

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



CURSO: Manejo de Frango e Galinha caipira;

DATA: 02 /03/ 2021;

PALESTRA: Estratégias Produtivas e Comercialização;

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



EVENTO: Seminário sobre requisitos básicos de estruturação de serviço de Inspeção

LOCAL: Brasília- DF

DATA: 23/05/2022 e 27/05/2022

ORGANIZAÇÃO: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



EVENTO: 1º Seminário da Cadeia Produtiva do Leite do Território Velho Chico

LOCAL: Paratinga- BA

DATA: 27/07/2022

ORGANIZAÇÃO: CAR, Secretaria de Agricultura de Paratinga, Fundifran, CDS Velho Chico e CODETER.



REGISTRO FOTOGRÁFICO:

EVENTO: VIII Seminário Territorial de Apicultura e Meliponicultura do Velho Chico

LOCAL: Ibotirama- BA

DATA: 14/09/2022 e 15/09/2022

ORGANIZAÇÃO: COPAMESF

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



CURSO: "Como Implantar uma Agroindústria de Pequeno Porte de ovos – Turma 01/2022";

DATA: 17/09/2022;

ORGANIZAÇÃO: EMATER-DF

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



CURSO: "Requisitos básicos da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal para serviços de inspeção aderidos ou com intenção na adesão ao SISBI-POA - 2022 - Turma 10";

DATA: 02/10/2022 a 02/12/2022;

ORGANIZAÇÃO: ENAGRO

REGISTRO FOTOGRÁFICO:





CURSO: "Noções de Boas Práticas Regulatórias destinadas à Produção Normativa Afeta à Defesa Agropecuária";

DATA: 02/10/2022 a 02/12/2022;

ORGANIZAÇÃO: ENAGRO

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



CURSO: "Suasa: organização, estrutura e competências - 2022 - Turma 12";

DATA: 08/10 a 10/12/2022;

ORGANIZAÇÃO: ENAGRO

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



CURSO: "Inspeção Sanitária de Ovos e derivados Turma 9A-23"

DATA: 22/02/2023 a 24/03/2023

ORGANIZAÇÃO: Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de SC - CIDASC em parceria com a Fundação Escola de Governo – ENA.

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



CURSO: Análises Laboratoriais de Produtos de Origem Animal - Turma 16A-23**DATA:** 22/02/2023 a 24/03/2023**ORGANIZAÇÃO:** Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de SC - CIDASC em parceria com a Fundação Escola de Governo – ENA.**REGISTRO FOTOGRÁFICO:****CURSO: Inspeção Sanitária de Leite e Derivados - Turma 8A-23****DATA:** 22/03/2023 a 24/04/2023**ORGANIZAÇÃO:** Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de SC - CIDASC em parceria com a Fundação Escola de Governo – ENA.**REGISTRO FOTOGRÁFICO:**

CURSO: Programas de Autocontroles - PACs e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - Turma 14A-23**DATA:** 15/05/2023 a 15/06/2023**ORGANIZAÇÃO:** Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de SC - CIDASC em parceria com a Fundação Escola de Governo – ENA.**REGISTRO FOTOGRÁFICO:****CERTIFICADO**

Certificamos que

Franklin Miranda Cavalcante, CPF nº 99154528534, completou o curso de **Programas de Autocontroles - PACs e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - Turma 14A-23**, promovido pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de SC - CIDASC em parceria com a Fundação Escola de Governo - ENA, no período de 15/05/2023 a 15/06/2023, com carga horária de 30 horas, na modalidade a distância.

Código: 64864b0a-48b8-4874-863d-1fb6c813d7ab

**CURSO: Procedimentos para implantação do Sistema APPCC em indústrias de Produtos de Origem Animal - 2023 - Turma 13****DATA:** 08/05/2023 a 30/06/2023**ORGANIZAÇÃO:** Escola Nacional de Gestão Agropecuária (ENAGRO)**REGISTRO FOTOGRÁFICO:**



IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM Análises Físico-Química e Microbiológica de Alimentos e Água				Páginas: 01 a 18
Código: 05	Data de Emissão: 27/04/2023	Data de Vigência: 06/07/2023	Próxima Revisão: Anual	Versão nº: 02
Elaborado por: Fernando Escolástico da Silva Nascimento Médico Veterinário Franklin Miranda Cavalcante Médico Veterinário Joyce Sales Carvalho Pinto Assistente Administrativa			Homologado por: Cássio Guimarães Cursino Presidente do CDS VELHO CHICO	

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





ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA

1. DOCUMENTO DE REFERENCIA

2

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.

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





5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

3

6. 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.

Análises físico-químicas

Deverão ser coletadas amostras em triplicata, sendo uma amostra encaminhada ao laboratório credenciado pelo Consórcio, e as demais devem ser utilizadas como contraprova.

Uma amostra de contraprova deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra de contraprova deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

As três amostras devem pertencer ao mesmo lote, não devendo ser consideradas as informações complementares ao número do lote na sua identificação, tais como: hora, minuto e segundo. Essas três amostras podem, inclusive, ser coletadas na mesma unidade do produto; como, por exemplo, mesma peça, caixa, saco, bag, etc.

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





De acordo com o § 3º do art. 470 do Decreto 9.013/2017, não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- ☐ A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- ☐ O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- ☐ Tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial.

Não são coletadas amostras em triplicata para análise de nitritos e ou nitratos e para quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição à lactose tendo em vista que a natureza do produto não permite a realização de análise de contraprova.

6.1 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 solicitada, usando como referência planilhas de análises definidas pelo MAPA, que constam no site com acesso em:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analiseslaboratoriais-anuarios-programas>

6.2 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;

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





- Lacre numerado.

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

5

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). Faz-se necessário o preenchimento da cinta (ANEXO 02), que deve ser colocada em saco plástico e este colado a segunda embalagem com auxílio de fita adesiva. 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.

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



**Particularidades da contraprova:**

- 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.

6

8. 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>.

9. Frequência das Coletas

Serão realizadas um mínimo de duas análises oficiais microbiológicas e físico-químicas 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 03).

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:

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





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

10. Ações Fiscais mediante Resultados Não Conformes:

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

10.1 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 interditada 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.

10.2 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 interditado 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;

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





- 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 interditada 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.

8

Observação quanto ao resultado de análise Microbiológica e Físico Química:

A compilação dos dados de envio e avaliação de laudos será realizada com preenchimento de planilha de controle de análises conforme ANEXO 04

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), conforme orientado na Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 04/2023.

11.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.

11.1 Material Necessário

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





- 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.

11.2 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;

11.3 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

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





embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo.

10

11.4 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).

11.5 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.

11.6 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.

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





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.

11.7 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.

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





- 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 nº 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.

12

12. 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	27/04/2023	17	Criação do Documento
02	06/07/2023	18	Atualização

12. ANEXOS

ANEXO 01

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





 SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	01 – LABORATÓRIO:	
	() Físico-química () Microbiologia () RBQL 13	
	02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
	04 – Nº DO SIM	05 – PROGRAMA:
06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:		07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – Nº REG. PRODUTO:
		10 – MARCA:
		11 – Nº DO CNPJ:
12 – ESTABELECIMENTO:		13 – ENDEREÇO (CONFORME CNPJ):
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE
17 – TAMANHO DO LOTE		18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:		20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA SIM:
		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:
22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):		
ANO	CICLO	AMOSTRA
HORA DO INÍCIO DO TURNO		TURNO:
		☐ 1 ☐ 2 ☐ 3
LINHA:		VOLUME DE ABATE/ DIA:
☐ 1 ☐ 2 ☐ 3		
23 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:		24 – DATA DA REMESSA
TEMPERATURA (°C):	() CONGELADO SÓLIDO () RESFRIADO () AMBIENTE	
25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
26 – OBSERVAÇÕES:		
27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO
29 – E-MAIL PARA CONTATO:		

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





30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO		31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO	
		14	
32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:			
TEMPERATURA (°C):	() CONGELADO SÓLIDO	() RESFRIADO	() AMBIENTE () DECOMPOSIÇÃO
33 – OBSERVAÇÕES (laboratório):			
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:			

ANEXO 02

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





 CINTA DE IDENTIFICAÇÃO		35. N.º DA SOLICITAÇÃO/ ANO
36. CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL	37. N.º DO SIM	38. N.º DO LACRE
39. ANÁLISE(S) REQUERIDA (S)- CÓDIGO (S)		
40. ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		

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





ANEXO 03

16

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO -							
MÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE*	LABORATÓRIO	SIM RESPONSÁVEL

*MIC - Microbiológica FQ - Físico-Química

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





CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANALISES DA ÁGUA														
ESTABELECIMENTO	Nº SIM	RESPONSÁVEL PELA COLETA	ANO											
			J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

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





ANEXO 04

[illegible]

Tipo de Análise: MIC=Microbiológica FQ=Físico-Química

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





IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM Autos e Termos de Sanções e Penalidades				Páginas: 01 a 27
Código: 03	Data de Emissão: 27/04/2023	Data de Vigência: 06/07/2023	Próxima Revisão: Anual	Versão n.º: 02
Elaborado por: Fernando Escolástico da Silva Nascimento Médico Veterinário Franklin Miranda Cavalcante Médico Veterinário Joyce Sales Carvalho Pinto Assistente Administrativa			Homologado por: Cássio Guimarães Cursino Presidente do CDS VELHO CHICO	

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





AUTOS E TERMOS DE SANÇÕES E PENALIDADES

1. DOCUMENTO REFERÊNCIA

Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 - Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências;

Lei nº 9784 de Janeiro de 1999, Regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal;

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 – RIISPOA;
DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 – RIISPOA atualizado.

2. OBJETIVO

Estabelecer procedimento operacional padrão que possibilite regulamentar as penalidades que serão aplicadas quando da ocorrência de infrações pelos estabelecimentos, e definir modelos de documentos de autuação e aplicações de penalidades.

3. APLICAÇÃO

Aplica – se a todos os estabelecimentos registrados no SIM, responsáveis do SIM e Assessores Jurídicos, Coordenador do SIM/CDS Velho Chico e Secretária Executiva do CDS Velho Chico.

4. PROCEDIMENTOS PARA SANÇÕES POR INFRAÇÕES A LEGISLAÇÃO REFERENTE AOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seguindo a Resolução do SIM/CDS Velho Chico que prevê as penalidades cabíveis em cada situação de não conformidade, as infrações serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis. O descumprimento às disposições previstas na Resolução e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

O auto de infração será lavrado por médico veterinário do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou ainda na sede do Serviço, caso necessário. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na Sede do SIM, no prazo de quinze dias, contados da data da cientificação oficial. Depois de encerrado prazo da defesa deve ser juntada ao processo a mesma, e encaminhado com relatório ao Coordenador do SIM/CDS Velho Chico, que deve proceder ao julgamento em primeira instância. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a

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





reconsiderar, encaminhará o processo administrativo à Secretária Executiva do CDS Velho Chico, para decidir o recurso em segunda e última instância.

O controle do histórico de autuações e aplicação de penalidades será realizado pelo Serviço de Inspeção Municipal, onde deverá informar número de Auto, data de emissão, dados do estabelecimento, não conformidade registrada, ação fiscal tomada, e quando aplicável, informações referente a valor e pagamento das multas aplicadas (MODELO ANEXO 01).

3

5. DOCUMENTOS DECORRENTES DO PROCESSO DE FISCALIZAÇÃO NO AMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Para fins desta Instrução de Trabalho e seguindo o que rege a Resolução do SIM/CDS Velho Chico, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

- I - Auto de Apreensão;
- II - Termo de Inutilização;
- III - Termo de Colheita de Amostra;
- IV - Auto de Fiel Depositário;
- V - Termo de doação;
- VI - Auto de Interdição;
- VII - Auto de Infração;
- VIII - Termo de Notificação;
- IX - Termo de Advertência;
- X - Termo de Desinterdição;
- XI - Termo de Revelia;
- XII - Auto de Multa
- XIII - Relatório de Instrução para julgamento 1ª instância;
- XIV - Termo de Julgamento em 1ª instância;
- XV - Termo de Julgamento em 2ª instância.

I - Auto de Apreensão é o documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos (MODELO ANEXO 02).

II - Termo de Inutilização é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos (MODELO ANEXO 03).

III - Termo de Colheita de Amostra é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial (MODELO ANEXO 04).

IV - Auto de Fiel Depositário é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação (MODELO ANEXO 05).

V - Termo de doação é o documento que confere autorização de doação de produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos

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





registrados. Só poderão ser objeto de doação os produtos cujas amostras foram submetidas a análises laboratoriais e possuam laudos com parâmetros em conformidade para o consumo humano e que atendam as demais determinações estabelecidas na Resolução do SIM/CDS Velho Chico (MODELO ANEXO 06).

VI -Auto de Interdição é o documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto (MODELO ANEXO 07).

VII - Auto de Infração é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes na Resolução do SIM/CDS Velho Chico ou em legislação específica (MODELO ANEXO 08), referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações, que conterá os seguintes elementos:

- Nome e qualificação do autuado;
- Local, data e hora da sua lavratura;
- Descrição do fato;
- Dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- Prazo de defesa;
- Assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção ou fiscalização;
- Assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunha da autuação.

VIII - Termo de Notificação é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator, quando houver a aplicação da pena de advertência (MODELO ANEXO 09).

IX – Termo de Advertência é aplicada quando o infrator for primário e não se verificar circunstância Agravante (MODELO ANEXO 10).

X - Termo de Desinterdição é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição (MODELO ANEXO 11).

XI - Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal (MODELO ANEXO 12).

XII – Auto de Multa é o documento lavrado pela autoridade competente, para aplicar a penalidade prevista na legislação, por infração cometida pelo estabelecimento (MODELO ANEXO 13).

XIII -Relatório de Instrução para Julgamento em 1ª Instância é a narração ou descrição ordenada e formal dos principais fatos observados e colhidos do processo administrativo, pelo relator, contendo manifestação conclusiva quanto ao cumprimento dos procedimentos legais estabelecidos na norma específica e a sanção administrativa sujeita (MODELO ANEXO 14).

XIV - Termo de Julgamento Termo em 1ª instância é o documento lavrado com o objetivo de estabelecer a decisão no processo administrativo de apuração de infração (MODELO ANEXO 15).

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





XV - Termo de Julgamento Termo em 2ª instância é o documento lavrado nos casos em que após proferida a decisão em 1ª instância, não houver a reconsideração e o auto de infração for mantido, passando para julgamento em instância superior (MODELO ANEXO 16).

6. Das Infrações e Sanções Administrativas e Pecuniárias

Art 1º - As sanções, a serem aplicadas pela Inspeção terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado o direito a ampla defesa.

Art. 2º - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração de dispositivos presentes na Resolução do SIM/CDS Velho Chico, de legislação específica e instruções que venham a ser expedidas, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;
- II - multas, nos casos de reincidência, ou quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante:
 - a) multa de R\$ 150 a R\$ 500,00 para infrações leves;
 - b) multa de R\$ 501,00 a R\$ 3.000,00 para infrações moderadas;
 - c) multa de R\$ 3.001,00 a R\$ 8.000,00 para infrações graves;
 - d) multa de R\$ 8.001,00 a R\$ 12.000,00 para infrações muito graves;
 - e) multa de R\$ 12.001,00 a R\$ 15.000,00 para infrações gravíssimas;
- III - apreensão da matéria-prima, dos produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando houver indícios de que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;
- IV - condenação e inutilização da matéria-prima, dos produtos ou subproduto ou derivado de produto de origem animal, quando constatado condições higiênico-sanitárias inadequadas ao fim a que se destinam ou forem adulteradas;
- V - suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, constatação da fraude ou no caso de embargo à ação fiscalizadora;
- VI - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na alteração, adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a insuficiência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
- VII - cancelamento de registro do estabelecimento ou do produto junto ao órgão de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

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





§ 1º- As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em contas circunstâncias agravantes.

§ 2º- As penalidades previstas nos incisos V e VI deste artigo poderão ser revogadas após o atendimento das exigências que motivaram a sua aplicação.

§ 3º- O cancelamento do registro ocorrerá quando a interdição do estabelecimento ultrapassar o período de 12 (doze) meses.

§ 4º- Os valores das multas previstos no inciso II deste artigo serão ajustados anualmente, até o limite da variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, apurado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

Art. 3º - Para a imposição da pena, serão observados:

I - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia públicas;

II - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

III - os antecedentes e a conduta do infrator, quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 4º- São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ter o infrator cometido a infração, visando à obtenção de qualquer tipo de vantagem para si ou para outrem;

II - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências legais, para evitá-lo;

III - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração consequência danosa para a saúde ou à economia públicas;

V - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou inspeção;

VI - ter o infrator agido com dolo ou má-fé;

VII - o descumprimento das obrigações do fiel depositário;

VIII - ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos servidores oficiais do SIM.

Art. 5º - Havendo concurso de circunstâncias agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.





Art. 6º- Para os efeitos presentes na Resolução do SIM/CDS Velho Chico, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, depois de esgotadas as instâncias recursais, antes de decorrido o período de 02 (dois) anos.

Art. 7º- Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais gravoso.

Art. 8º- A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante, nos seguintes casos e intervalos:

I - de R\$ 150,00 a R\$ 500,00 para infrações consideradas leves, quando:

- a) manipularem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
- c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;
- d) não tiverem implantado Programa de Autocontrole, inclusive BPF e PPHO;
- e) não disponibilizarem aos funcionários uniformes limpos ou completos, EPI e utensílios;
- f) permitirem que funcionários uniformizados inadequadamente trabalhem com produtos de origem animal;
- g) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajadas, pessoas estranhas às atividades, pessoas portadoras de doenças infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;
- h) permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
- i) utilizarem, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
- j) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências anexas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;
- k) não apresentarem documentos relacionados à renovação do registro no SIM, ou quando solicitado pela mesma;

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





- l) não encaminharem, no prazo determinado, ou não entregarem, quando solicitado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento;
- m) não fornecer mensalmente ao SIM, os dados referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, matérias-primas, industrialização, transporte e comercialização de produtos de origem animal, bem como uma cópia da guia de recolhimento das taxas obrigatórias quitadas;
- II - de R\$ 501,00 a R\$ 3.000,00 para infrações consideradas moderadas, quando
- a) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;
- b) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados bem como, não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação;
- c) recepcionarem ou mantiverem, em suas instalações, matéria-prima ou ingrediente contendo parasitos, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de preparação ou elaboração;
- d) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
- e) não promoverem a limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos, utensílios e instalações e desinfecção quando necessário;
- f) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua contaminação ou deterioração;
- g) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de acondicionamento, higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;
- h) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos não apropriados ao tipo do produto;
- i) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação vigente;
- j) embalam indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;

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





k) não cumprirem os prazos fixados pelo Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento quanto à implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;

l) não manterem arquivada, no estabelecimento, documentação pertinente às atividades de inspeção por período não inferior a 05 (cinco) anos;

m) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos e aprovados pelo SIM;

n) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência da área industrial;

o) não implantarem controle de pragas;

p) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos origem animal beneficiados ou não;

III - R\$ 3.001,00 a R\$ 8.000,00 para infrações consideradas graves, quando:

a) reutilizarem, reaproveitarem ou promoverem o segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;

b) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período não inferior a 05 (cinco) anos, os resultados das análises laboratoriais de autocontrole;

c) não mantiverem, à disposição da inspeção ou fiscalização, registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;

d) não dispuserem de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames solicitados pelo SIM;

e) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

f) realizarem trânsito intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no órgão ou entidade competente;

g) utilizarem rótulos inadequados, não registrados ou em desacordo ao aprovado pelo SIM, bem como expedirem produtos desprovidos de rótulos;

h) empregarem método de abate não autorizado pelo SIM;

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





i) promoverem medidas de erradicação de pragas nas dependências industriais por meio do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;

j) ameaçar, intimidar ou retirar auxiliar de inspeção de qualquer de suas funções, ainda que temporariamente sem prévia concordância do Médico Veterinário Oficial responsável pelo estabelecimento;

IV - R\$ 8.001,00 a R\$ 12.000,00 para infrações consideradas muito graves, quando:

a) promoverem, sem prévia autorização do SIM, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;

b) abaterem animais na ausência de Médico Veterinário Oficial responsável pela inspeção;

c) não notificarem imediatamente ao SIM a existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;

d) não sacrificarem animais condenados na inspeção ante morte ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;

e) não darem a devida destinação aos produtos condenados;

f) fizerem uso desautorizado de embalagens ou carimbos de estabelecimentos registrados;

g) não manterem, em depósito, nem proverem a guarda e integridade dos produtos descritos no Termo de Fiel Depositário;

V - R\$ 12.001,00 a R\$ 15.000,00 para infrações consideradas gravíssimas, quando:

a) impedirem, dificultarem, embaraçarem ou constrangerem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos servidores públicos oficiais do SIM no desempenho das atividades de que trata este Regulamento e legislação específica;

b) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;

c) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

d) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros, sem autorização do SIM;

e) desenvolverem, sem autorização do SIM, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

f) utilizarem, sem autorização do SIM, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;





g) utilizarem ou derem destinação diversa do que foi determinado pela Inspeção Local aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interdito, apreendido ou condenado;

h) desenvolverem atividades não pertinentes a sua classificação de registro no SIM;

i) envolverem comprovadas condutas especificadas na Legislação Penal como desacato, resistência, corrupção, ameaça ou agressão.

Parágrafo único- Quando a mesma conduta infrigente for passível de multa em mais de um dispositivo presente na Resolução do SIM/CDS Velho Chico, prevalecerá o enquadramento no item mais gravoso.

Art. 9º- Nos casos de reincidência, será aplicada a multa em dobro com base na cobrada anteriormente.

11

7. HISTÓRICO

Deverá 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	27/04/2023	27	Criação do Documento
02	06/07/2023	27	Atualização

8. ANEXOS

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





ANEXO 01

[illegible]

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





ANEXO 02

AUTO DE APREENSÃO Nº XXX/ANO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO

Razão Social:
CNPJ:
SIM:
Endereço:
Município/UF:
CEP:

No(s) dia(s) _____ do mês de _____ do ano de _____, no município de _____/BA, eu, _____, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi do estabelecimento _____, localizado no endereço _____ o(s) produto(s) listados a seguir, por ter infringido o disposto na Lei nº _____, e na Resolução nº _____, pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº REGISTRO	QUANTIDADE

A Liberação do(s) produto(s) fica condicionada a: _____.

O(s) produto(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção Municipal, 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: _____

RG: _____

CPF: _____

CPF: _____

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





ANEXO 03

TERMO DE INUTILIZAÇÃO Nº XXX/ANO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no município de _____-BA, eu Médico Veterinário, abaixo assinado, representando o Serviço de Inspeção Municipal, em obediência à Lei nº _____, regulamentada pelo Resolução nº _____, determinei a INUTILIZAÇÃO do(s) produto(s) listados abaixo, apreendido(s) e condenado(s) em ____/____/_____, conforme Auto(s) de Apreensão(ões) _____.

Seguem relacionados abaixo os produtos e respectivas quantidades a serem inutilizados:

14

Estes produtos foram inutilizados no estabelecimento _____

de CNPJ _____ situado(a) à _____

(endereço completo).

Para constar, lavrei o presente Termo de Inutilização em três vias dando cópia ao responsável pelo local da inutilização, para os devidos fins.

(Assinatura e carimbo do servidor do SIM)

Nome do Autuado
CPF

Nome da testemunha
CPF

Nome da testemunha
CPF

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





ANEXO 04

TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS Nº XXX/ ANO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO:

Razão Social:
CNPJ:
SIM
Endereço:
Município/UF: CEP:

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no município de _____ - BA, eu, _____, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº _____, regulamentada pela Resolução nº _____, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras dos produtos relacionados abaixo, junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado.

Produto	Nº Registro do produto	Marca	Quantidade	Fabricação	Nº da SOA*

*Solicitação Oficial de Análise

Nº da SOA	Lacre Amostra	Lacre Contraprova SIM	Lacre Contraprova Empresa

Natureza da análise		
() Fiscalizatória	() Monitoramento	() Controle Interno

Código das análises requeridas

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ____ / ____ / ____.

Assinatura do Responsável pela colheita: _____
(nome, cargo)

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

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





ANEXO 05

AUTO DE FIEL DEPOSITÁRIO Nº XXX/ANO

A empresa _____, estabelecida
à _____, no município de _____-BA, ficará como
FIEL DEPOSITÁRIA do(s) produto(s) _____

num total de _____, por ter sido o mesmo apreendido pelo Serviço de
Inspeção Municipal, com embasamento legal em _____.

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

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário responsável

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

Assinatura do responsável pela empresa

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





ANEXO 06

TERMO DE DOAÇÃO

No(s) dia(s) _____ do mês de _____ do ano de _____, a
empresa _____ estabelecida à
_____ no município de _____
_____ – BA, foi procedida pelo Serviço de Inspeção Municipal,
em conformidade com o(s) Artigo(s) _____ da Resolução nº _____ e da
Lei nº _____, onde teve produtos apreendidos que devem ser doados à entidade
_____, do município de
_____ – BA. Sendo doados os seguintes
produtos:

(especificar produtos e quantidade)

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário responsável

Ciente em ____/____/____

Assinatura do responsável pela empresa

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





ANEXO 07

AUTO DE INTERDIÇÃO Nº XXX/ ANO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Nome empresarial:	
CNPJ:	
SIM	
Endereço:	
Município/UF:	CEP:

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ horas, nesta cidade de _____-BA eu, _____ Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, presente as testemunhas abaixo-assinadas, com base na Lei Municipal nº _____, regulamentada pela Resolução nº _____, procedo a interdição _____ do estabelecimento _____ (total ou parcial) _____ (razão social).

Devido a _____

_____, para efetivação de medidas sanitárias previstas nas supracitadas leis.

Tendo em vista o disposto no(s) artigo(s) _____
(mencionar leis e decretos) e, para constar, lavrei o presente Auto em duas vias.

_____ - BA, ____/____/____

Testemunha

Autoridade autuante (carimbo e assinatura)

Testemunha

Assinatura do autuado

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





ANEXO 08

AUTO DE INFRAÇÃO Nº XXX/ ANO

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:

Razão Social:	
CNPJ:	
SIM	
Endereço:	
Município/UF:	CEP:

19

No(s) dia(s) _____ do mês de _____ do ano de _____, as _____ horas, no município de _____-BA, eu, _____, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a(s) seguinte(s) infração(ões),

de que trata a Lei nº _____, regulamentada pela Resolução nº _____. A(s) infração(ões) acima relatada(s) poderá(ão) acarretar, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções: advertência, multa de 1 a 100% do valor máximo previsto em Lei, apreensão ou condenação, suspensão de atividade, interdição total ou parcial do estabelecimento, cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento, sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, conforme Art. _____ da Resolução nº _____. Fica o(a) infrator(a) cientificado(a) de que poderá apresentar defesa por escrito, acompanhada das provas que entender necessárias, protocolizando no Serviço de Inspeção Municipal do CDS Velho Chico, no prazo previsto no Art. _____ da Resolução nº _____, sob pena do processo tramitar à revelia do(a) autuado(a).

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

Em de de

Assinatura do Autuante: _____
(nome, cargo)

Assinatura do Autuado: _____
(nome e documento)

Testemunhas:

(nome e documento)

(nome e documento)

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





ANEXO 09

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº XXX/ANO

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, eu abaixo assinado, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção e no cumprimento da Lei Municipal nº _____ regulamentada pela Resolução nº _____, NOTIFIQUEI, o estabelecimento _____, CNPJ _____, Responsável Legal _____, CPF _____, Estabelecido a _____, no Município de _____ - Bahia.

20

Fiscalizando o estabelecimento foi detectado:

Solicito que no prazo de _____ (dias) atenda a notificação. Vale salientar que o não cumprimento deste prazo, serão aplicadas as sanções legais, conforme legislação vigente.

(local) _____ -BA,

em ____/____/____

TESTEMUNHAS

CPF: _____

AUTUADO

CPF: _____

AUTUANTE

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





ANEXO 10

TERMO DE ADVERTÊNCIA

O médico veterinário do Serviço de Inspeção usando das prerrogativas que lhe confere o artigo, da Resolução nº, ADVERTE a empresa, estabelecida à no município de - BA, em virtude da infração ao(s) artigo(s) da

Resolução nº, ocorrida em, conforme Auto de Infração anexo.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

(local) - BA, em

Assinatura e Carimbo do Autuante

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

Assinatura do responsável pela empresa

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





ANEXO 11

TERMO DE DESINTERDIÇÃO Nº XXX/ANO

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO

Razão Social:
CNPJ:
SIM
Endereço:
Município/UF:
CEP:

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ horas, nesta cidade de _____ eu, _____

Médico Veterinário do Serviço de Inspeção, presente as testemunhas abaixo-assinadas, com base na Lei Municipal nº _____, Resolução nº _____, tendo em vista o disposto no(s) artigo(s) _____, procedo a desinterdição do estabelecimento _____.

Devido a _____

(descrição das ações realizadas para atendimento das exigências que motivaram a interdição), atendendo a(s) exigência(s) descrita(s) no Termo de Interdição referido.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ____ / ____ / ____

Assinatura do Responsável pela desinterdição:
(nome, cargo)

Assinatura do Interessado:
(nome e CPF)

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





ANEXO 12

TERMO DE REVELIA Nº. XXX/ANO

Processo nº:

Auto de Infração nº:

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:

Razão Social:	
CNPJ:	
SIM	
Endereço:	
Município/UF:	CEP:

DATA LIMITE PARA APRESENTAÇÃO DA DEFESA: ____/____/____

Aos ____ dias do mês de ____ do ano de ____ declaro revel o representante legal do estabelecimento supra citado, qualificado nos autos, considerando que o mesmo foi regularmente intimado e notificado e deixou de apresentar defesa no prazo legal, nos termos da Lei Municipal nº ____ regulamentada pela Resolução nº ____.

_____-BA, ____/____/____.

Serviço de Inspeção Municipal

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





ANEXO 13

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

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





ANEXO 14

RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA

1. Processo nº:			
2. Razão Social ou Nome do interessado:			
3. Localização			
4. SIM:			
5. Assunto: Auto de Infração N°			
6. Dos fatos: O auto de infração fora lavrado em __/__/____ pelo Médico Veterinário Oficial _____ contra a interessada pela constatação de "(transcrição das irregularidades conforme Auto de Infração)". A ciência da autuada fora registrada em __/__/____, por meio de assinatura do Auto de Infração / por meio do recebimento pelo Correio, conforme Aviso de Recebimento. Na oportunidade, também foram lavrados os documentos (citar outros termos emitidos, por exemplo, Termo de Apreensão...)			
7. Base Legal/Artigos infringidos: Artigo xx, do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pela Resolução N° ____/____.			
8. Histórico do autuado: A autuada é (reincidente ou primária), conforme consulta ao histórico de infrações anexado ao presente processo.			
9. Da defesa: A interessada apresentou defesa no dia xxxxx, atendendo o prazo estabelecido no artigo xx da Resolução N° xxx/xxx, portanto considerada tempestiva, e argumenta que OU A interessada apresentou defesa no dia xxxxx, tendo ultrapassado o prazo estabelecido no artigo xx da Resolução N° xxx/xxx, portanto é considerada intempestiva OU A interessada não apresentou defesa, sendo considerada revel, conforme Termo de Revelia (n° xxxxxx).			
10. Do mérito:			
11. Conclusão:			
12. Proposição da sanção:			
Artigo xxx da Resolução:	Classificação da infração (Art. XX)	Infração	Valor da Multa:
Inciso xxxx	Leve Moderada Grave Gravíssima	Descrição da infração conforme Auto de Infração	X% do valor máximo = R\$xxxx
Inciso xxxx	Leve Moderada Grave Gravíssima	Descrição da infração conforme Auto de Infração	X% do valor máximo = R\$xxxx
		Total:	R\$ (soma dos valores)
13. Local e Data: município/BA, xx de de 20xx.			
Assinatura do Médico Veterinário Relator: xxxx			

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





ANEXO 15

**TERMO DE NOTIFICAÇÃO DE JULGAMENTO DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
Nº 000/202X – SIM/COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO**

PROCESSO ADMINISTRATIVO: xxxxxxxxxxxxxxxx

Razão Social: xxxxxx

CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxx

Responsável Legal: xxxxxxxxxxxx

CPF: xxxxxxxxxxxx

Registro SIM: xxxxxxxx

Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, BAHIA

CEP: xxxx

Telefone: xxxxxxxxxxxx

26

Prezado Responsável Legal,

Fica vossa senhoria notificada que o Coordenador do Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico, autoridade competente desta autarquia, Sr. xxxxxxxxxxxx, em julgamento do Auto de Infração nº xxxx datado de xxxxx, referente ao processo em epígrafe, considerou PROCEDENTE o auto de infração supracitado.

Como consequência, aplica-se contra a autuada, com base na legislação vigente, a seguinte sanção administrativa:

MULTA no valor de R\$ xxxxx, conforme disposto no inciso xx, do Artigo xx, da Lei nº xxx/xxxx, e na alínea “xx”, no inciso xx, do art. Xxx, da Resolução nº xxx/xx.

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução, intimando-o a cumprir as exigências no prazo legal ou, em caso de discordância, recorrer à instância superior, no prazo previsto no Art. xxx do Decreto nº xxx/xxx.

Em caso de pagamento, o comprovante de recolhimento da multa deverá ser, necessariamente, encaminhado à sede do SIM no CDS Velho Chico para conhecimento, em atenção ao setor do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, ou pelo email xxxxxxxxxxxxxxxxx, sob pena de inscrição na dívida ativa e posterior execução judicial.

XXXXX, Bahia, xxxxxx de 202x.

Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do CDS Velho Chico

() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

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

Assinatura do Autuado:
(nome e documento)**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**



ANEXO 16

**TERMO DE NOTIFICAÇÃO DE JULGAMENTO DE SEGUNDA INSTÂNCIA
SIM/GABINETE DA SECRETÁRIA EXECUTIVA DO CDS VELHO CHICO**

PROCESSO ADMINISTRATIVO: xxxxxxxxxxxxxxxx

Razão Social: xxxxxx

CNPJ: xxxxxxxxxxxxxxxx

Responsável Legal: xxxxxxxxxxxx

CPF: xxxxxxxxxxxx

Registro SIM: xxxxxxxx

Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, BAHIA

CEP: xxxx

Telefone: xxxxxxxxxxxx

27

Prezado Responsável Legal,

Considerando o auto de infração nº XXXX, lavrado em XXXX, referente ao processo em epígrafe, o relatório de instrução, a regularidade dos procedimentos fiscais e tudo o mais que dos autos consta, a autoridade julgadora de segunda instância deste Serviço, XXXXXX, considerou PROCEDENTE a autuação e impõe à autuada, a seguinte sanção administrativa:

Multa no valor de R\$XXXX (XX reais) conforme disposto no Artigo xx, inciso xx da Lei nº xxx/xx, e Artigo xxx, inciso xx, alínea xx da Resolução nº xxx/xxxx.

Após o recebimento da Notificação do Termo de Julgamento, o(a) notificado(a) deve realizar o pagamento em até xxx(xxx dias) e apresentar o respectivo comprovante em até xxx (xxx) dias após o recolhimento da multa, o qual deverá ser protocolado ou encaminhado ao Serviço de Inspeção Municipal na Sede do Consórcio Velho Chico, ou pelo email xxxxxxxx, sob pena de inscrição na dívida ativa e posterior execução judicial.

XXXXX, Bahia, xxxxxx de 202x.

Secretária Executiva do CDS Velho Chico**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**



IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM Cálculo de Risco Estimado Associado ao Estabelecimento de Inspeção Periódica				Páginas: 01 a 13
Código: 01	Data de Emissão: 27/04/2023	Data de Vigência: 06/07/2023	Próxima Revisão: Anual	Versão nº: 02
Elaborado por: Fernando Escolástico da Silva Nascimento Médico Veterinário Franklin Miranda Cavalcante Médico Veterinário Joyce Sales Carvalho Pinto Assistente Administrativa			Homologado por: Cássio Guimarães Cursino Presidente do CDS VELHO CHICO	

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





PROCEDIMENTO PARA CÁLCULO DE RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO DE INSPEÇÃO PERIÓDICA

2

1. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

DECRETO Nº 9.013, de 29 de março de 2017, MAPA.
DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 – RIISPOA atualizado.
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 138, de 8 de fevereiro de 2022, MAPA.

2. OBJETIVOS

Estabelecer procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos (R), para determinar a frequência de fiscalização em estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipal dos municípios consorciados, sujeitos à inspeção periódica.

3. APLICAÇÃO

Aplica-se a todos os estabelecimentos registrados no SIM sujeitos à inspeção periódica.

4. DEFINIÇÕES

Análise de Risco: ferramenta capaz de reorientar a fiscalização do tradicional processo de inspeção baseado no produto para um eficaz e moderno processo de inspeção baseado em risco estimado, preconizado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, oferecendo aos fiscais diretrizes práticas para a condução das fiscalizações em um formato essencialmente preventivo.

A inspeção com base em risco visa identificar os fatores de risco para a proteção da saúde dos consumidores, determinar prioridades e alocar recursos efetivamente e eficientemente. Desta forma, a inspeção deve ser intensificada quando os perigos podem trazer consequências sérias à saúde do consumidor ou quando os produtos possuem maior risco de contaminação (FAO, 2008).

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Profissionais responsáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM

6. PROCEDIMENTO

O método de inspeção baseado no risco propõe priorizar as inspeções com ênfase no processo e nos controles implementados pelos estabelecimentos, que tem

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





como intuito monitorar os pontos críticos de controle e mitigar os riscos.

Seguindo metodologia estabelecida nesta Instrução de Trabalho, caberá a cada Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao consórcio, realizar a tabulação dos dados referentes ao Risco Associado ao Volume de Produção (RV), Risco Associado ao Produto (RP) e Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento (RD) para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos (R) localizados no município de sua abrangência; bem como definir e elaborar cronograma anual, com as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos.

3

6.1 Obtenção do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R)

O R será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I – Volume de produção;

II – Produto; e

III – Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização.

O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido diário, considerando o máximo permitido, conforme tabela disposta no Anexo 01. O volume produzido pelo estabelecimento será obtido como base nos dados de produção dos estabelecimentos registrados constantes nos sistemas de informação disponíveis. Em casos de ausência de dados na forma prevista anteriormente, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro ou relacionamento do estabelecimento.

O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo 02. Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados obtidos com base nas informações apresentadas para o registro, bem como normas internas complementares.

O risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD), quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização, será caracterizado pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende a legislação vigente, conforme tabela disposta no Anexo 03, considerando:

I – As violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físicoquímicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais, quando couber;

II – As reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de

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





identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

III – Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização in loco; e

IV – A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

4

A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um Fiscal do SIM, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no Anexo 04.

A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do R será realizada pela avaliação de relatório gerado na última avaliação ou fiscalização realizada no estabelecimento.

Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 3 (três), até a sua primeira fiscalização, onde será reavaliada.

O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro). O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção municipal não estará submetido ao cálculo do R previsto nesta norma interna. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.

Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:

$$R = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$$

Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I – Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou

II – Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou

III – Se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no R, conforme tabela disposta no Anexo 05.

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





Caberá à equipe do SIM:

I – Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos registrados no serviço;

II – Definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III – Fornecer informações referentes a violações detectadas em análises oficiais relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físicoquímicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos, quando couber, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo 04; e

IV – Fornecer informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no anexo 04.

5

7. 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.

Quando uma Instrução de Trabalho é extinta, o responsável pela documentação e registro de dados precisa conservar a rastreabilidade do mesmo.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	27/04/2023	14	Criação do Documento
02	06/07/2023	13	Atualização

8. ANEXOS

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





ANEXO 01

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido (diário) para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV)

Área	Volume produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 5.000 kg	P	1
	5.000 - 30.000 kg	M	2
	Acima de 30.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 1.000 kg	P	1
	1.000 – 5.000 kg	M	2
	Acima de 5.000 kg	G	3
Leite (L)	Até 10.000 L	P	1
	10.000 – 50.000 L	M	2
	Acima de 50.000 L	G	3
Mel	Até 500 kg	P	1
	500 – 2.000 kg	M	2
	Acima de 2.000 kg	G	3
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 1.000 kg	P	1
	1.000 – 5.000 Kg	M	2
	Acima de 5.000 Kg	G	3

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





ANEXO 02

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

7

Área	Categoria	RP
CARNE	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
LEITE	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
	Molho Lácteo	3
	Permeado	1
	Petisco de Queijo	3
	Produto Lácteo Concentrado	2
	Produto Lácteo Cru	2
	Produto Lácteo Em Pó	2
	Produto Lácteo Esterilizado	2
	Produto Lácteo Fermentado	2

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





	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Produto Lácteo Proteico	2
	Produto Lácteo Uht	2
	Queijo Maturado	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Não Maturado	3
	Queijo Ralado	2
	Queijo Ultrafiltrado	3
	Ricota	3
	Sobremesa Láctea	2
MEL	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1
	Compostos de Produtos Das Abelhas	1
	Derivados Da Própolis (Em Massa)	1
	Derivados Da Própolis (Em Volume)	1
	Derivados de Pólen Apícola	1
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Polen	2
	Polen Desidratado	2
	Própolis	1
OVOS	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico -	2

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





	Desidratação	
PESCADO	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

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





ANEXO 03

Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD):

Condições para a caracterização do RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais. SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais. SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; OU COM reclamações, denúncias e	3

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





demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

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





ANEXO 04

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD) Nº ____ /SIM

12

1. IDENTIFICAÇÃO		
1.1. Razão Social:		
1.2. Número de Registro no SIM:		
2. REGISTROS		
EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO (Dados gerados durante a fiscalização)	2.1. Período de fiscalização (DD/MM/AA):	
	2.2. O estabelecimento disponibiliza corretamente dentro dos prazos legais definidos as informações referentes aos dados de produção e comercialização ao SIM (mapas estatísticos)?	() Sim () Não
	2.3. Meses/Anos Verificados:	
	2.4. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	() Sim () Não
	2.5. Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):	
	2.6. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	() Sim () Não
	2.7. Observações da fiscalização à chefia imediata:	
3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO		
3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo 03 desta Instrução de Trabalho):		
RD () 1 () 2 () 3 () 4		
3.2. () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.		
Termo de interdição:		
3.3 Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:		

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





ANEXO 05

Quadro para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

13

RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (R)	ESTIMATIVA DE RISCO	FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO
1	Muito baixo	Quadrimestral
2	Baixo	Trimestral
3	Médio	Bimestral
4	Alto	Mensal

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





IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM Combate a atividades clandestinas e Fraudes de Produtos de Origem Animal, e ações de Educação Sanitária				Páginas: 01 a 12
Código: 04	Data de Emissão: 27/04/2023	Data de Vigência: 06/07/2023	Próxima Revisão: Anual	Versão nº: 02
Elaborado por: Fernando Escolástico da Silva Nascimento Médico Veterinário Franklin Miranda Cavalcante Médico Veterinário Joyce Sales Carvalho Pinto Assistente Administrativa			Homologado por: Cássio Guimarães Cursino Presidente do CDS VELHO CHICO	

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





COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS, COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E AÇÕES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA.

1. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017.

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

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção realizar atividades de combate as fraudes, combate as atividades clandestinas e ações de educação sanitária, garantindo a qualidade dos produtos de origem animal.

3. APLICAÇÃO

Aplica-se a todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Serviço de Inspeção as quais tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

4. DEFINIÇÕES

Fraude alimentar: Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor.

Segundo a legislação brasileira, é considerada fraude:

- ☐ Qualquer alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões ou formulação estabelecidos em Regulamentos Técnicos específicos;
- ☐ Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- ☐ Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- ☐ Conservação com substâncias proibidas;
- ☐ Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente.

A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos e autenticidade dos alimentos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, APPCC – Portaria MAPA nº 46/1998, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/DAS).

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





5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

6. PROCEDIMENTO

6.1 Prevenção e Combate à Fraude Econômica:

O Serviço de Inspeção deve estabelecer um cronograma com programação anual (MODELO ANEXO 01), prevendo a realização de, no mínimo, três ações de prevenção e combate a 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, ações relacionadas a atividades de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

6.1.1 Análises Físico-Químicas

As amostras de produtos acabados serão coletadas por Servidor do SIM e enviadas para laboratório credenciado/conveniado para a realização de análises físico-químicas, seguindo cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma amostra por produto produzido. No combate à fraudes de leite e derivados os principais métodos de detecção são através do índice crioscópico e densidade, teste de acidez titulável, detecção de adição de conservantes e reconstituintes do leite, teor de gordura.

6.1.2 Controle de Formulação

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação (ANEXO 02). O controle de formulação deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido pelo SIM, com frequência mínima anual, de uma avaliação para cada produto produzido. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM.

6.1.3 Aferição de Peso e Volume

A aferição do peso é outra verificação realizada, sendo utilizada somente em produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado in loco (ANEXO 03). O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma avaliação para cada produto produzido.

6.1.4 Outros métodos de combate à fraude

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





O PAC de formulação de produtos e combate à fraude também deverá ser verificado juntamente com os outros métodos de controle do estabelecimento, tais o controle de rastreabilidade através dos relatórios de recebimento de matéria-prima e relatórios de expedição da produção mensal.

Também será realizada avaliação e controle de rótulos aprovados através da verificação “in loco” na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas.

6.2 Ações de Combate às Atividades Clandestinas:

Consiste em realizar ações que visam o combate às atividades clandestinas de obtenção de matéria-prima, produção e comercialização de todo produto de origem animal sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência, em relação ao estabelecimento de origem, localização e/ou empresa responsável. O Serviço de Inspeção deve estabelecer um cronograma com programação anual (ANEXO 04), onde devem ser realizadas, no mínimo, três ações de prevenção e combate às atividades clandestinas.

Neste intuito, podem ser realizadas ações de fiscalização em parceria com Vigilância Sanitária, Agência Estadual de Defesa Agropecuária e outros órgãos, demandas oriundas do Ministério Público e Promotorias, além de atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Dentre algumas ações tem-se, reuniões com representantes de empresas; mapear estabelecimentos clandestinos do município no intuito de buscar a regularização dos mesmos; visita a estabelecimentos comerciais que vendem produtos de origem animal, a fim de verificar se há presença de produtos rotulados, porém sem o registro; vistorias no comércio local, em parceria com a vigilância sanitária, a fim de identificar possíveis vendas e/ou produção de produtos e subprodutos de origem animal irregular; ação conjunta com Agência de Defesa Agropecuária da Bahia e demais órgãos competentes visando identificar irregularidades no trânsito de produtos, bem como, no abate, produção e/ou comércio.

6.3 Ações de Educação Sanitária:

Educação Sanitária consiste na prática educativa que tem por objetivo induzir a população a adquirir hábitos que promovam a saúde, evitando doenças e mantendo o bem estar. Assim, o Serviço de Inspeção deve estabelecer 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.

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





Neste contexto, podem ser realizadas reuniões, palestras, oficinas, entrevista em rádio, publicação em mídias sociais, montagem de stand em Feiras, entre outras.

Confecção de 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. Deve-se considerar como frequência anual, a execução de no mínimo três ações de Educação Sanitária (ANEXO 05).

5

7. Ações Fiscais:

7.1 Desvio de análises Físico-Químicas:

- Procedimento descrito na Instrução de Trabalho nº 05.

7.2 Desvio na formulação dos produtos e aferição do peso:

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Apreensão do lote e/ou rotulagem;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração e/ou interdição.

7.3 Outros:

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração e/ou interdição.

8. Regime Especial de Fiscalização (REF)

Considerando o que estabelece:

O Artigo 2º da Lei Federal nº 7889 de 23 de novembro de 1989: “Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções: 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 higiênicosanitárias adequadas”.

O Artigo 6º da Lei nº 8078 de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, que estabelece que “são direitos básicos do consumidor”: “a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos”.

E considerando a necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no Decreto Federal 5741/2006 que estabelece o

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





Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária – SUASA.

Institui-se o Regime Especial de Fiscalização (REF).

Regime Especial de Fiscalização (REF) é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas às empresas registradas junto ao SIM, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação ou adulteração dos mesmos.

Para esta finalidade é considerada reincidência a verificação de não conformidades a partir do segundo resultado insatisfatório do mesmo parâmetro para o mesmo produto, comprovados através de análises oficiais físico-químicas ou comprovação de suspeitas de alteração.

6

8.1 Implantação do REF

A implantação do REF se dará mediante comunicação do SIM a empresa e após a lavratura do auto de infração, nos casos em que não tenha sido aplicado anteriormente, seguida da aplicação de uma ou mais medidas a seguir, definidas pelo SIM:

- a. Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de auto de interdição conforme modelo da Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 03, Anexo 07;
- b. Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do auto de apreensão conforme modelo da Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 03, Anexo 02;
- c. Suspensão da expedição e comercialização do produto ou da produção, através de ofício;
- d. Apreensão dos lotes envolvidos e solicitação de ações corretivas e recall pela empresa, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- e. Lacração das câmaras, instalações e/ou equipamentos;
- f. Acompanhamento fiscal do(s) processo(s) de fabricação do(s) produto(s);
- g. Outras medidas corretivas, a juízo do SIM de acordo com a não conformidade detectada nos termos da legislação.

8.2 Finalização do REF

A finalização do REF se dará mediante:

- a. Apresentação de resultado satisfatório de 3 (três) lotes consecutivos composto por 05 amostra de cada lote. A coleta das amostras deve ser realizada pelo fiscal do SIM. Os lotes produzidos devem ficar sequestrados até o recebimento dos laudos destes lotes;
- b. A comercialização dos lotes produzidos com resultado satisfatório durante o REF deve ser autorizada pelo fiscal do SIM após o estabelecimento sair do REF;
- c. A finalização do REF será formalizada com a conclusão do processo pelo fiscal do SIM, através de ofício emitido pelo SIM.

A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções

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





previstas na legislação vigente e a critério do SIM.

9. 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.

7

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	22/04/2023	12	Criação do Documento
02	06/07/2023	12	Atualização

10. ANEXOS

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





ANEXO 01

8

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES PARA PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO/ COMUNIDADE	ANO xxxx											
		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

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





ANEXO 02

Controle de Formulação de Produtos

Realizado pelo responsável pelo serviço de inspeção. Deve ser realizado de todos os produtos durante o ano. Quando constatado Não Conformidades deve ser realizado um Relatório de Não Conformidade (RNC). Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável

Estabelecimento:

Registro SIM:

Data:

Produto:

Nº Registro:

Ingredientes	Quantidade (kg ou L)	%
TOTAL		

Atende o RTIQ do produto? () C () NC () NA

Conforme memorial de registro do produto? () C () NC () NA

Os mix utilizados apresentam a composição declarada no registro do produto? () C () NC () NA

Observações:

Médico Veterinário do SIM

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





ANEXO 03

Controle de Aferição de Peso

Aferição do peso líquido: pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso descrito condiz com o verificado. Quando constatar Não Conformidade deve-se realizar um Relatório de Não Conformidade (RNC).

Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável

Estabelecimento:

Registro do SIM:

Data	Produto	Peso Bruto	Peso Líquido	Peso da Embalagem ou Recipiente	C/NC/NA

10

Médico Veterinário do SIM

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





ANEXO 04

11

CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO/ COMUNIDADE	ANO xxxx											
		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

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





ANEXO 05

12

CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO/ COMUNIDADE	ANO xxxx											
		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

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





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





IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM Gestão de Documentos				Páginas: 01 a 27
Código: 02	Data de Emissão: 27/04/2023	Data de Vigência: 06/07/2023	Próxima Revisão: Anual	Versão nº: 02
Elaborado por: Fernando Escolástico da Silva Nascimento Médico Veterinário Franklin Miranda Cavalcante Médico Veterinário Joyce Sales Carvalho Pinto Assistente Administrativa			Homologado por: Cássio Guimarães Cursino Presidente do CDS VELHO CHICO	

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





1. OBJETIVO

Estabelecer o procedimento operacional padrão, com metodologia a ser utilizada visando garantir a padronização dos documentos recebidos e arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle do processo, bem como, controlar problemas que facilmente poderiam ser evitados.

Os arquivos possuem duas finalidades: a primeira é servir à administração da entidade que o produziu; a segunda é servir de base para o conhecimento da história desta entidade.

2. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a rotina de gestão documental do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio VELHO CHICO, sendo que a documentação deve ficar arquivada na sede do Serviço.

3. DEFINIÇÕES

“Considera-se gestão de documentos o conjunto de procedimentos e operações técnicas referentes à sua produção, tramitação, uso, avaliação e arquivamento em fase corrente e intermediária, visando a sua eliminação ou recolhimento para a guarda permanente” (Lei Federal nº 8.159, de 8 de janeiro de 1991).

4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Profissionais responsáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

5. 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 e etc. As principais atividades desempenhadas nesta fase são: protocolo, arquivamento, empréstimo, consulta e destinação.

5.1 Protocolo

Formaliza as atividades de recebimento e envio dos documentos. Sendo necessário registrar em caderno de protocolo específico, numerado com a identificação dos documentos, remetente, identificação do recebedor (nome e assinatura) e local de armazenamento. Os documentos são numerados conforme sua ordem de chegada ao livro de protocolo e arquivados nas pastas, separados por tipo de documento.

5.2 Arquivamento

O arquivamento consiste na guarda dos documentos em lugar próprio, como caixas ou pastas, em mobiliários específicos, como estantes e/ou arquivos de aço. Para

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





que os arquivos se tornem acessíveis é necessário que eles sejam corretamente arquivados de maneira que possibilite sua recuperação com agilidade. 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, cada empresa vinculada ao SIM recebe um número (cronológico) e seus arquivos (pastas) ficam vinculados a este, devendo ser organizados e arquivados da seguinte forma:

3

5.2.1 Organização das pastas por Empresa:

5.2.1.1. Processo de registro de estabelecimento: será constituído pela documentação mínima para registro das empresas solicitada pelo SIM, conforme definido na Resolução do SIM/CDS Velho Chico nº 01 de 02 de março de 2023. Após o fechamento do processo de registro, todas as folhas devem ser carimbadas, rubricadas e numeradas.

5.2.1.2. Documentos atualizados: pasta destinada a todos os documentos renováveis que constam no processo de registro, bem como, documentos relacionados a renovação do registro, descritos na Resolução do SIM/CDS Velho Chico nº 01 de 02 de março de 2023.

5.2.1.3. Alterações de Projetos: os projetos de alterações e/ou ampliações, juntamente com os demais documentos descritos na Resolução do SIM/CDS Velho Chico nº 01 de 02 de março de 2023 devem ser arquivados em ordem cronológica. Os projetos devem ser verificados (carimbados, assinados, datados) e aprovados pelo SIM.

5.2.1.4. Processo de registro de produtos: processo onde consta memorial descritivo e croqui dos rótulos dos produtos que a empresa produz, conforme orientações da Resolução do SIM/CDS Velho Chico nº 01 de 02 de março de 2023. Os mesmos devem estar carimbados e assinados, obedecendo ao arquivamento pela ordem de aprovação do registro do produto.

5.2.1.5. Registros de visitas: são utilizados para registro de atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção nos estabelecimentos ou a produtores, conforme Ficha de Atendimento Individual (ANEXO 01) e Relatório de Visitas Técnicas (ANEXO 02). Todas as folhas devem ser carimbadas e assinadas. Os relatórios serão arquivados em ordem cronológica.

5.2.1.6. Análises Microbiológicas Oficiais: respeitando o cronograma estabelecido pelo SIM no Programa de Trabalho e seguindo metodologia estabelecida na Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 05/2023, as análises Microbiológicas após serem verificadas, devem ser arquivadas em ordem cronológica, carimbadas, assinadas e datadas. Quando houver não conformidades, o estabelecimento deve ser comunicado para que seja feita as correções necessárias.

5.2.1.7. Análises Físico-químicas Oficiais: respeitando o cronograma estabelecido pelo SIM no Programa de Trabalho e seguindo metodologia estabelecida

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





na Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 05/2023, as análises Físico-químicas após serem verificadas, devem ser arquivadas em ordem cronológica, carimbadas, assinadas e datadas. Quando houver não conformidades, o estabelecimento deve ser comunicado para que seja feita as correções necessárias.

5.2.1.8. Análises Oficiais de Água: respeitando o cronograma estabelecido pelo SIM no Programa de Trabalho e seguindo metodologia estabelecida na Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 05/2023, as análises de água após serem verificadas, devem ser arquivadas em ordem cronológica, carimbadas, assinadas e datadas. Quando houver não conformidades, o estabelecimento deve ser comunicado para que seja feita as correções necessárias.

5.2.1.9. Relatórios de recebimento de matéria prima, produção e comercialização: fornecidos pelas empresas mensalmente, devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar verificados, carimbados, assinados e datados. Quando houver não conformidades, o estabelecimento deve ser comunicado para que seja feita as correções necessárias.

5.2.1.10. Planilhas de Inspeção/fiscalização: realizadas pelo fiscal do SIM para verificação oficial, conforme modelos apresentados na Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 06/2023. Estas devem ser divididas em sub processos, quando necessário e arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas.

5.2.1.11. Relatórios de Supervisão: O Coordenador do Serviço de Inspeção realizará supervisão para avaliar a equipe do Serviço de Inspeção. Para essa supervisão devem ser utilizados os Relatórios de Supervisão (ANEXO 03) que consistirá na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos realizados pelo Serviço de Inspeção. Os 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. As supervisões ocorrerão semestralmente, porém, havendo necessidade, a critério do Coordenador do SIM, poderá ser alterada.

5.2.1.12. Relatório de Não Conformidade (RNC): os RNC devem ser registrados em documento específico (ANEXO 06 Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 06/2023) e arquivados em ordem cronológica, onde devem conter, no mínimo, o número do RNC, a data em que foi gerado, a principal não conformidade, o prazo para solução e o status. 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 RNC deve seguir uma sequência única por empresa.

5.2.1.13. Plano de Ação: devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pela empresa. Para este procedimento pode ser utilizado o Plano de Ação modelo apresentado no ANEXO 04.

5.2.1.14. Autos e termos emitidos: a Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 03/2023 apresenta os modelos de autos e termos de sanções e penalidades cabíveis em cada situação de não conformidade, a serem utilizados pelo Serviço de

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





inspeção. Estes devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pelo profissional do SIM.

5.2.1.15. Controle de Formulação de Produtos: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM e seguindo modelo ANEXO 02 da Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 04/2023, os controles de formulação de produtos devem ser efetuados pelo fiscal do SIM. Em seguida, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados e datados. Quando houver não conformidades, o estabelecimento deve ser comunicado para que seja feita as correções necessárias.

5.2.1.16. Controle de Aferição de Peso/Volume: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM e seguindo modelo ANEXO 03 da Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 04/2023, os controles de aferição de peso/volume devem ser efetuados pelo fiscal do SIM. Em seguida, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados e datados. Quando houver não conformidades, o estabelecimento deve ser comunicado para que seja feita as correções necessárias.

5.2.1.17. Registro de documentos extras: item destinado para arquivar os documentos gerais enviados pela empresa. Todos os documentos devem estar assinados pelos responsáveis da empresa.

5.2.1.18. Regime Especial de Fiscalização - REF: O procedimento deve ser realizado conforme descrito na Instrução de Trabalho SIM/CDS Velho Chico nº 04/2023. Devem ser arquivados em ordem cronológica. Devem estar verificados (carimbados, assinados, datados).

5.2.2 Organização dos documentos exclusivos do S.I.M

5.2.2.1. Ofícios Expedidos

Todos os ofícios expedidos pelo SIM são discriminados em um livro específico, contendo o número e ano, a data, destinatário, assunto, assinatura do responsável pela emissão e assinatura do responsável pelo recebimento. Os ofícios devem seguir uma numeração contínua, por ano, e após protocolados, devem ser arquivados em ordem cronológica, em pasta específica.

5.2.2.2. Protocolo de Recebimento

Todos os documentos recebidos pelo SIM devem ser descritos em um livro específico, que deve conter o remetente, a discriminação do documento, número, data, assinatura do responsável e local de armazenamento. Os documentos recebidos devem receber uma numeração contínua, conforme a sequência do livro de protocolo e devem ser arquivados em pasta específica.

5.2.2.3. Registro de reuniões

Destinada para guardar as memórias das reuniões realizadas pelo SIM, ou que a equipe participou. O registro deve apresentar convocação, lista de presença (Modelo

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





ANEXO 05), relatório com fotos e/ou material utilizado. Estes devem estar carimbados e assinados e ser arquivados em ordem cronológica.

5.2.2.4. Registro de ações de combate à clandestinidade e educação sanitária

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.

5.2.2.5. Compilação de dados

Pasta destinada para armazenamento das planilhas de compilação de dados do SIM, referente a registro de estabelecimentos, dados de produção da empresa, Registros de RNC, registros de autos, entre outros dados, conforme modelos: ANEXO 06, as quais devem ser alimentadas de acordo com demanda específica, assinadas e arquivadas em ordem cronológica.

5.2.2.6. Relatórios de Supervisão e Auditoria do Serviço de Inspeção

Pasta destinada para arquivar os registros de supervisões realizadas no SIM pelo Consórcio VELHO CHICO, e/ou auditorias executadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Na realização das supervisões, o Coordenador do Serviço de Inspeção do Consórcio VELHO CHICO efetuará a verificação ao SIM para aplicar o Relatório de Supervisão do SIM (ANEXO 07). As supervisões ao SIM ocorrerão anualmente, porém, havendo necessidade, pode-se realizar mais de uma supervisão dentro deste período.

5.2.2.7. Capacitação

Pasta destinada para armazenamento de certificados, declaração, listas de presença, registros fotográficos e demais comprovações de participação em oficinas, cursos, capacitação interna e demais treinamentos realizados pela equipe do SIM.

5.2.2.8. Legislações

Destinada para arquivar legislações municipais de implantação e regulamentação do SIM, bem como demais lei e atos normativos que sirvam de consulta e orientação na execução do Serviço de Inspeção.

5.3 Empréstimo

Todo trabalho do recebimento ao arquivamento é desenvolvido visando a recuperação rápida e completa da informação. Quando solicitado um empréstimo ou devolução de documentos, será feito por meio de ofício expedido pelo SIM, e o mesmo armazenado na pasta de ofícios expedidos.

5.4 Destinação de documentos

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





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 sua emissão ao órgão responsável (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.

7

6. 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	30/03/2023	31	Criação do documento
02	30/04/2023	32	Atualização
03	30/05/2023	33	Atualização
04	30/06/2023	34	Atualização

(Quadro acima mostrando o exemplo do preenchimento)

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	27/04/2023	27	Criação do documento
02	06/07/2023	27	Atualização

7. ANEXOS

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





ANEXO 01

FORMULÁRIO DE ATENDIMENTO INDIVIDUAL – FAI

DIA:	MÊS:	ANO:
HORA INICIAL:	HORA FINAL:	

Razão Social _____ Município: _____
Registro no SIM: _____ CNPJ: _____ Contato: _____

Principais atividades realizadas / Assuntos abordados:

[illegible]

Principais pessoas contatadas/envolvidas:

Total de pessoas envolvidas: _____

Servidor do SIM
Carimbo e assinatura

Representante do estabelecimento
Assinatura

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





ANEXO 02

MODELO DE RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA



RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CDS VELHO CHICO

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





SUMÁRIO

10

1. Objetivo-----	00
2. Atividades Desenvolvidas-----	00
3. Conclusão-----	00

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



**1. Objetivo****2. Atividades Desenvolvidas****3. Conclusão**

Município, XX de XXXXX de 202X.

Médico Veterinário Oficial

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





ANEXO 03

RELATÓRIO N.º XXX/SIM/AA () SUPERVISÃO () AUDITORIA

PARTE I – ESTABELECIMENTO

12

A – Identificação		
SI n.º		
Razão Social:		
B – Endereço		
Logradouro:		
Bairro:	Município/UF:	CEP:
Fone: ()	Correio eletrônico do estabelecimento:	
Categoria/classe:		
Responsável pelo estabelecimento e seu cargo:		
Responsável técnico e registro em conselho:		
Número de turnos de trabalho:		
Atividades realizadas no turno 01:		
Atividades realizadas no turno 02:		
Atividades realizadas no turno 03:		
N.º total de funcionários:	M:	F:
Objetivo da supervisão/auditoria:		
Documentos de referência:		
C – Relatórios de Fiscalização, Supervisão, Auditoria, Missão		
01- Atendimento aos planos de ação		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
D – Elementos de controle		
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
02- Água de abastecimento		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
03- Controle integrado de pragas		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
04- Higiene industrial e operacional		
4.1 Avaliação Documental		

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





Existe deficiência?							Sim ()	Não ()
(a) Programa escrito	(b) Identificação e inclusão de todas as superfícies de contato	(c) Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	(d) Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	(e) Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	(f) Registros de verificação e ação corretiva	(g) Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros		

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

4.2 Avaliação *in loco*

Existe deficiência?					Sim ()	Não ()
(a) Implementação e registro	(b) Higienização pré-operacional e registro	(c) Higienização operacional e registro	(d) Verificação e registro	(e) Ação corretiva e registro		

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Existe deficiência?					Sim ()	Não ()
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

06- Procedimentos sanitários operacionais

Existe deficiência?					Sim ()	Não ()
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

07- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem – IN 49/2006.

Existe deficiência?					Sim ()	Não ()
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

08- Controle de temperaturas

Existe deficiência?					Sim ()	Não ()
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

09- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC

9.1 Avaliação Documental

Existe deficiência?					Sim ()	Não ()

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





(a) Programa escrito	(b) O programa contempla todos os perigos (biológicos, físicos e químicos), PCCs, limites críticos, procedimentos e ações corretivas	(c) O programa contempla, no caso dos PCs, os programas de pré-requisitos	(d) Registros de monitoramento e ações corretivas	(e) Registros de verificação e ações corretivas	(f) Registros de validação do programa escrito	(g) Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	(h) Revisão e controles de pré-embarque

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

9.2 Avaliação *in loco*

Existe deficiência?

Sim ()

Não ()

(a) Monitoramento e registro

(b) Verificação e registro

(c) Ação corretiva e registro

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole e atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)

Existe deficiência?

Sim ()

Não ()

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

11- Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive *in natura*)

Existe deficiência?

Sim ()

Não ()

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

12- Rastreabilidade e recolhimento

Existe deficiência?

Sim ()

Não ()

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

13- Respaldo para certificação oficial

Existe deficiência?

Sim ()

Não ()

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

14- Bem-estar animal

Existe deficiência?

Sim ()

Não ()

N.A. ()

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

15- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivo ruminantes.

Existe deficiência?

Sim ()

Não ()

N.A. ()

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





Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

16- Comentários finais

15

E – Conclusão

O estabelecimento detém o controle de todos os processos avaliados.

O estabelecimento não detém o controle dos seguintes processos avaliados (citar os elementos de controle): _____. As ações fiscais adotadas devem ser referenciadas no campo "Comentários finais".

Em todos os casos o estabelecimento tem 30 dias para enviar plano de ação ao SI, identificando as ações adotadas, os prazos e as não conformidades já consideradas como solucionadas.

F – Nomes, data, carimbos e assinaturas

Período:

Supervisor/auditor:

Representante do estabelecimento:

Responsável pela equipe do SI:

RELATÓRIO N.º XXX/SIM/AA () SUPERVISÃO () AUDITORIA

PARTE II – AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES DO SERVIÇO OFICIAL

A – Identificação da Equipe do Serviço de Inspeção (SI)			
SI n.º:			
Nome e cargo do responsável pela equipe do SI:			
N.º de veterinários:	N.º de AISIPOA/AAA	N.º de auxiliares de inspeção	
Nomes dos Fiscais Agropecuários e Médicos Veterinários Oficiais.		N.º da matrícula ou identificação do convênio, se aplicável.	

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



[illegible]

B – Atividades de Inspeção

01– Inspeção <i>ante e post mortem</i> (específico para estabelecimentos em regime de inspeção permanente)						
Existe deficiência?					Sim ()	Não ()
(a) Chegada dos animais e conferência da documentação	(b) Inspeção <i>ante mortem</i> - execução da técnica, julgamento e registro	(c) Registros de coleta de tronco encefálico, relacionados aos animais abatidos de emergência, de animais mortos no curral e de animais que chegam mortos no estabelecimento (exclusivo para ruminantes)	(d) Inspeção <i>post mortem</i> - execução das técnicas de linha, critérios de julgamento e registros	(e) Inspeção <i>post mortem</i> - execução das técnicas no DIF, critérios de julgamento e registros	(f) Controle de sequestro e destinação do aproveitamento condicional e condenação (procedimentos e registros)	
Observações:						

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





02– Plano de inspeção ou roteiro de fiscalização		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Observações:		

03– Verificação oficial <i>in loco</i> de todos os elementos de controle		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Observações:		

04– Verificação oficial documental de todos os elementos de controle		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Observações:		

05– Ações oficiais adotadas pelo SI no caso de detecção/identificação de não conformidades do estabelecimento durante a verificação oficial <i>in loco</i> ou durante a verificação oficial documental		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Observações:		

06 – Análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento nos planos de ação e acompanhamento do seu cumprimento		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Observações:		

07 – Análises laboratoriais (procedimentos de coleta, preparo e envio de amostras) em atendimento aos programas oficiais (inclusive PNCRC) bem como adoção das ações oficiais de controle, quando detectados desvios		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Observações:		

08 – Verificação dos resultados das análises laboratoriais dos programas de autocontrole da empresa e realização das análises de verificação oficial em atendimento às exigências sanitárias específicas para exportação, bem como interpretação correta de seus resultados e adoção das ações oficiais de controle, quando cabíveis		
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()
Observações:		

09 – Certificação Sanitária Oficial		

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





Existe deficiência?						Sim ()	Não ()
(a) Controle de estoque e utilização dos lacres oficiais	(b) Controle de estoque e utilização dos selos-lacres oficiais	(c) Controle de estoque, utilização e inutilização do papel especial contendo elementos de segurança para Certificação	(d) Compatibilidade e dos carimbos utilizados com os modelos preconizados na legislação	(e) Controle da emissão, substituição e cancelamento da Certificação Sanitária Oficial	(f) Controle da habilitação da matéria-prima e de produto	(g) Conferência documental de respaldo para a Certificação Sanitária Oficial	(h) Controle da Certificação Sanitária Oficial para matéria-prima e produto destinado ao aproveitamento condicional
Observações:							

18

10 – Atendimento a frequência de fiscalização baseada no risco estimado associado ao estabelecimento (somente em regime inspeção periódica) e da frequência de verificação oficial de programas de autocontrole		
Existe deficiência?		
Observações:		

11 – Durante a supervisão/auditoria foram identificadas necessidades de capacitação?		
Observações:		

12 – Observações finais	

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas

Período:

Supervisor/auditor:

Responsável pela equipe do SI:

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





ANEXO 04

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

19

Razão Social: _____ SIM _____

Município: _____ Data: _____ Relatório de NC nº: _____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura:
				Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura:
				Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura:
				Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	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	

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





ANEXO 05

20

LISTA DE PRESENÇA				
TEMA:		DATA:	HORÁRIO:	
Nº	NOME	ENTIDADE	EMAIL/TELEFONE	ASSINATURA

FOTOS:

MATERIAL UTILIZADO:

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





ANEXO 06

21

1. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO						
Denominação do Serviço Oficial de Inspeção (Município/Estado): Serviço de Inspeção Municipal						
Nome da Secretaria ou órgão ao qual o SIM está vinculado: Secretaria Municipal de Agricultura						
Endereço do SIM: CNPJ nº.						
Bairro:						
CEP:		Município:		UF: BA		
Telefone/Fax:		E-mail:				
Site:						
Nome e cargo do responsável pelo Serviço de Inspeção Oficial:						
Nome do suplente ou substituto:						
2. Nº. DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL						
Abatedouros Frigoríficos por Espécies	Bovídeos/Ratitas*		Suídeos**	Misto***	Aves/ Coelhos	Pescado
	0		0	0	0	0
Unidades de Beneficiamento	Carne	Pescado	Ovos	Leite	Produtos de abelhas	
	0	0	0	0	0	
Ovos e Derivados	Granja Avícola					
	0					
Leite e Derivados	Granja Leiteira		Posto de Refrigeração		Queijaria	

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





	0	0	0
Nº de estabelecimentos aderidos ao SISBI:			
3. RELAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS INTEGRANTES DO SIM			
Classificação:	Estabelecimento:		

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





ANEXO 06

23

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM						
Razão Social do Estabelecimento:						
Nome Fantasia:						
Número de registro:						
Data do registro:		N.º. do processo de registro:		Renovação do registro n.º:		
Classificação do Estabelecimento:						
Número do CNPJ:						
Nome do Responsável Técnico:						
Nome proprietário:						
Endereço:						
Bairro:						
CEP:				Município:		UF:
Telefone:				E-mail:		
Site:						
2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS						
N.º.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)

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





ANEXO 06

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA														
RAZÃO SOCIAL:								N.º DO SIM						
MUNICÍPIO:								ANO:						
PRODUTOS	QUANT/UND	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

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





ANEXO 06

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE PRODUÇÃO														
RAZÃO SOCIAL:								N.º DO SIM						
MUNICÍPIO:								ANO:						
PRODUTOS	QUANT/UND	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

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





ANEXO 07

Relatório de Supervisão Documental do SIM			
Realizado pelo Coordenador do Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico, na sede do Serviço de Inspeção.			
Equipe do SIM:		Data:	
1. Verificação Check List	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
1.1 – As não conformidade do último check list foram sanadas			
2. Verificação documental	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
2.1 – Gestão de Documentos (verificar o controle de entrada e saída de documentos, organização das pastas, uso dos formulários-modelo)			
2.2 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos (conferir se há documentação e se seguiu rito de avaliação)			
2.3 – Avaliação de Registro de Produtos e Controle de Rótulos (verificar os memoriais descritivos e croquis dos rótulos)			
2.4 – Rastreabilidade (uso de formulários, preenchimento de planilhas, recebimento de planilhas dos Estabelecimentos)			
2.5 – Análises Física Química, Microbiológica de Alimentos e Água (conferir cumprimento de cronograma de envio, planilha de compilação de dados e histórico de NC)			
2.6 – Verificação Oficial Programas de Autocontrole (avaliar formulários de fiscalização e verificação oficial dos PACs)			
2.7 – Realização de atividades de combate a Fraudes de Produtos de Origem Animal			
2.8 – Realização de atividades de combate a clandestinidade			
2.9 – Realização de atividades de Educação Sanitária			
2.10 – Aplicação e controle de Autos e Termos			
ITEM	NÃO CONFORMIDADE	PRAZO SOLUÇÃO	

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





27

Assinatura e Carimbo do Coordenador do Serviço de Inspeção
responsável pela verificação

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





IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM Programas de Autocontrole – Implantação e Verificação				Páginas: 01 a 69
Código: 06	Data de Emissão: 28/04/2023	Data de Vigência: 06/07/2023	Próxima Revisão: Anual	Versão n.º: 02
Elaborado por: Fernando Escolástico da Silva Nascimento Médico Veterinário Franklin Miranda Cavalcante Médico Veterinário Joyce Sales Carvalho Pinto Assistente Administrativa			Homologado por: Cássio Guimarães Cursino Presidente do CDS VELHO CHICO	

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





PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

Decreto 5.741 de 30 de março de 2006, que regulamenta os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei 8.171, de 17 de janeiro de 1991, que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, Artigo 152;
Decreto 6.348, de 08 de janeiro de 2008, que altera o Artigo 2º do Decreto 5.741/2006, delegando competência ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA - para a edição de atos e normas complementares ao Regulamento;
Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017, do MAPA;
Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020 do MAPA;
Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 08 de março de 2017, do MAPA;
Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997, do MAPA;
Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, do MAPA.

2

2. OBJETIVOS

Estabelecer procedimento operacional padrão que possibilite os estabelecimentos sob inspeção e fiscalização dos Serviços de Inspeção Municipal – SIM integrantes do CDS Velho Chico, implantar e executar, de forma compulsória, as Boas Práticas de Fabricação como pré-requisitos para seu registro e reconhecimento no SIM, seguido da implantação e implementação dos autocontroles de forma continuada.

Estabelecer um procedimento operacional padrão de Verificação Oficial dos Autocontroles in loco e documental, ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todas as empresas do SIM e ao fiscal do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

4. DEFINIÇÃO

Boas Práticas de Fabricação – BPF's: condições e procedimentos higiênicosanitários básicos e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares.

Programas de Autocontrole – PAC's: são programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados por cada estabelecimento, devidamente documentados e validados, visando assegurar a inocuidade e qualidade dos seus produtos, caracterizados principalmente pelos programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou programas equivalentes.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e responsável pelo SIM.

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





6. PROCEDIMENTO

6.1 Implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação

Todo estabelecimento que produz ou manipula alimentos devem elaborar seu próprio manual e mantê-lo disponível para que funcionários e colaboradores possam consultá-lo diariamente. No processo de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal, a empresa deve apresentar comprovação de treinamento em Boas Práticas de Fabricação de seus funcionários, bem como manual que ficará à disposição dos mesmos, com implantação imediata a regularização do estabelecimento no SIM. O documento deve descrever os procedimentos operacionais realizados pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo:

- ☐ Identificação da empresa;
- ☐ Os requisitos higiênicos sanitários dos edifícios;
- ☐ A manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;
- ☐ O controle da água de abastecimento;
- ☐ O controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- ☐ A capacitação de profissionais;
- ☐ O controle da higiene e saúde dos manipuladores;
- ☐ O manejo de resíduos;
- ☐ E o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.

6.2 Implantação dos Programas de Autocontrole pelos estabelecimentos

Os Programas de Autocontroles - PAC's, conhecidos também como gestão da qualidade, são definidos como o conjunto de boas práticas utilizadas nas diversas áreas funcionais da empresa, para obter-se, de forma eficaz e duradoura, a qualidade pretendida para um produto. Compreendem os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional – PPHO, Procedimentos Sanitários Operacionais- PSO, Análise de perigo e pontos críticos de controle – APPCC e, num contexto mais amplo, as Boas Práticas de Fabricação – BPFs. Todo processo de produção é composto de diversos subprocessos, todos eles influenciando na qualidade do produto final. Neste caso, agrupam-se os mesmos em quatro categorias: instalações e equipamentos, pessoal, matérias-primas e metodologia de produção, formando-se os Programas de Autocontrole, que devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões, a saber:

Código	Programas de Autocontrole
1	Manutenção (Equipamentos, instalações e utensílios em geral; Iluminação; Ventilação; Águas Residuais; Calibração e aferição de instrumentos);
2	Água de abastecimento;
3	Controle integrado de pragas;
4	Higiene industrial e operacional;
5	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;

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





6	Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);
7	Controle da matéria prima, ingredientes e material de embalagem;
8	Controle de temperaturas;
9	APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
10	Análises laboratoriais;
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
12	Rastreabilidade e recolhimento;
13	Bem-estar animal;
14	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

Esses autocontroles devem constar em documentos que expliquem como são realizados os procedimentos de recepção e acondicionamento, processamento, manipulação, fabricação, conservação, guarda, estocagem e transporte, de matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos, quais os cuidados na manutenção de instalações, máquinas, equipamentos e utensílios, dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, da iluminação e da ventilação, como é realizado o controle da água de abastecimento da indústria, os cuidados com as águas residuais, os procedimentos para o controle de pragas, da limpeza e sanitização, assim como para o controle da higiene, dos hábitos higiênicos, da saúde e dos treinamentos dos operários.

Também devem ser contemplados os procedimentos sanitários das operações, os procedimentos padronizados de higiene pré e operacional, a forma em que são realizados os controles das temperaturas dos ambientes e dos processos, o controle das calibrações e aferições dos equipamentos de monitoramento dos processos, dos laboratórios e das análises laboratoriais, das formulações dos produtos e do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, quando for o caso.

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? Quem? Como? Onde? Quando? Ou seja, deve-se identificar a ação/atividade, qual ou

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





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.

5

Os procedimentos de autocontrole devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelas empresas. Quando houver mudanças estruturais, operacionais ou de fluxograma, o PAC deverá ser atualizado.

7. ELEMENTOS DE CONTROLE

7.1 MANUTENÇÃO

- Equipamentos, instalações e utensílios em geral
- Iluminação
- Ventilação
- Águas Residuais
- Calibração e aferição de instrumentos

7.1.1 Equipamentos, instalações e utensílios em geral

Objetivo geral

Avaliar se as instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e se estão em condição sanitária de operação.

Descrever se existem vestiários e sanitários em número suficiente e de tamanhos adequados ao número de trabalhadores das indústrias e se estes estão instalados de forma que não tenham acesso direto a áreas de recepção/processamento/armazenamento.

Descrever se os equipamentos são suficientes para satisfazer às necessidades da demanda, como são organizados e se estão em condições higiênicas adequadas a um estabelecimento produtor de alimentos. Descrever o mecanismo para a guarda de roupas e objetos pessoais e se são em número idêntico ou maior que o de funcionários, não devendo,

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





neste caso, serem usados para a guarda de materiais que não sejam roupas e de uso pessoal. Os calçados devem ser guardados separados das roupas.

Descrever como é a instalação de vasos sanitários, se estes estão funcionando perfeitamente, sempre provida de lavatórios (pias e torneiras) e papel toalha não reciclável, ou outra forma de absorvente higiênico para a secagem das mãos ou método de secagem alternativo, assim como detergente e sanitizante apropriados para as mãos devendo ser mantidos nas condições mais rigorosas de higiene. A lavagem das mãos e antebraços é compulsória quando da saída de vestiários, sanitários e mictórios e antes de entrar nos locais onde são manuseados e processados matérias-primas, produtos e subprodutos. Os uniformes e aventais também devem ser protegidos de contaminações quando esses locais forem utilizados.

Avaliar se os acessos às áreas industriais, há instalação de barreiras sanitárias em número adequado ao contingente de pessoas que ali trabalham. Estas consistem no conjunto formado por dispositivo com torneira com água, escova e detergente para lavagem de calçados, denominada lava botas, torneira, pia e dispositivo com detergente para a lavagem das mãos e antebraços e também dispositivos com toalhas de papel não reciclável e com desinfetante para a secagem e sanitização das mãos e antebraços. Todas as torneiras devem ter mecanismo de fechamento que não utilize as mãos. Avaliar se existem cestos com tampas articuladas e de abertura e fechamento também não manual para o depósito das toalhas de papel não reciclado utilizadas. As barreiras sanitárias devem ser instaladas em locais estratégicos, de forma que as pessoas, quando acessarem as áreas industriais, sejam obrigadas a higienizarem os calçados, as mãos e antebraços.

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

Descrição dos métodos de controle utilizados para manutenção de equipamentos e instalações, como, por exemplo, forro, teto, paredes, pisos, portas, janelas e outros pertinentes das áreas internas e externas;

Descrição dos controles dos tipos de manutenção (preventiva e corretiva);

Descrição da frequência de monitoramento;

Descrição dos métodos de controle utilizados para a manutenção, organização, higienização e funcionalidade das instalações, equipamentos dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias

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





7.1.2 Iluminação

Objetivo geral

Avaliar se a manutenção e a funcionalidade da iluminação de todas as áreas industriais apresentar-se iluminadas e com intensidade adequada, verificando se nas áreas de recepção, processamento, manipulação, armazenamento e inspeção de matérias-primas e produtos e em todos os locais onde são executados procedimentos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, é possível realizar a avaliação da eficiência dos procedimentos de higienização. Avaliar se a intensidade da luz permite a visualização de contaminações nas matérias-prima, produtos e nas superfícies que com estes entram em contato. A cor da luz não deve distorcer a cor dos produtos e matérias-primas e a disposição das lâmpadas deve ser de maneira tal que não ocorram áreas de sombreamento. Avaliar se todas as luminárias são providas de protetores contra quebra de lâmpadas. Avaliar se os setores do estabelecimento dispõe de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção.

Objetivos específicos mínimos a serem abordados:

Descrição da intensidade (em lux) da iluminação, frequência, modo de avaliação e forma de proteção das luminárias de todos os setores;

A indústria deverá possuir iluminação de acordo com os parâmetros preconizados nas legislações e normas complementares.

7.1.3 Ventilação

Objetivo geral

Avaliar se as instalações são construídas e mantidas de maneira que ocorram as menores variações possíveis de temperatura e umidade entre elas, e quando isto não for possível, que no ambiente industrial existem mecanismos de controle da formação de condensação, neve e gelo.

Avaliar se os setores do estabelecimento dispõe de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal, impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

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





Controlar o excesso de umidade, que se apresenta como vapor, condensações e formação de gelo que podem propiciar odores indesejados, assim como condições ambientais insalubres das dependências industriais. A formação de vapor, neve ou gelo também é inconveniente nos locais de armazenagem de matérias-primas e produtos acabados, devendo ser controlada de forma preventiva.

8

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

Descrição dos métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de condensação, incluindo quando aplicável, presença de cortinas de ar ou cortinas de plástico (PVC transparente), exaustores;

Descrição da previsão da formação de vapores, condensações e gelo e se há controle para evitar alteração das matérias-primas e produtos, contribuindo para a contaminação cruzada, de forma a garantir que matérias-primas e produtos não sofram alterações e que os ambientes sejam conservados livres de condições insalubres.

7.1.4 Águas residuais

Objetivo geral

Avaliar se a direção do sistema de escoamento permite caimentos adequados dos pisos, de canaletas e tubulações se possuem dimensões apropriadas e identificadas para sua condução, evitando empoçamentos e seu cruzamento com a rede de água de abastecimento. Descrever como é o sistema de recolhimento de águas residuais e se este, facilita o recolhimento e é capaz de drenar o volume produzido, bem como é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável. Avaliar se nos locais onde há descarga de água e de outros líquidos, é dada atenção especial atenção a drenagem dos mesmos, evitando a formação de condições sanitárias indesejáveis que possam prejudicar matérias-primas e produtos. Avaliar se no sistema de recolha das águas utilizadas, existem ralos sifonados para impedir o refluxo de gases.

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

Descrição dos métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de água residuais, presença de resíduos sólidos e o refluxo de gases no piso e nos equipamentos.

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





7.1.5 Calibração e aferição de equipamentos

Objetivo geral

Descrever o procedimento de calibração e o ajuste dos instrumentos a padrões reconhecidos e referenciais, servindo os instrumentos calibrados, como referência para proceder-se à aferição. Manter os certificados de calibração atualizados, enviando todos os equipamentos e instrumentos para instituições habilitadas por órgãos oficiais para proceder à calibração.

Avaliar se nas situações em que não há necessidade do envio à outra instituição, os instrumentos/equipamentos estão sendo calibrados por pessoas treinadas e responsáveis por tais procedimentos, devendo as mesmas registrar suas ações em planilhas específicas para o controle da calibração.

Descrever o procedimento de aferição periódica dos instrumentos de controle realizado no estabelecimento. Manter os instrumentos de controle de processos aferidos tendo como referência outro equipamento ou instrumento calibrado.

Descrever as ações corretivas se durante a aferição for verificada diferença de mensuração entre o calibrado e o aferido, deve-se registrar em planilha própria o fator de correção, de forma que o processo seja controlado de maneira adequada e quando possível ou necessário, proceda-se a substituição do instrumento/equipamento.

Descrever os procedimentos pelos quais os estabelecimentos procedem às calibrações e aferições dos instrumentos, equipamentos e outros dispositivos de controle de processo, assim como suas frequências.

Avaliar se os instrumentos estão identificados através de etiquetas, ou de outra maneira, de forma que seja possível relacionarem os instrumentos com as áreas ou aparelhos, ou ainda, com os processos em que os mesmos são utilizados, devendo constar no instrumento, ou em planilha própria nos casos em que o anterior não for possível, a data da última e da próxima aferição ou calibração. Ainda, na etiqueta ou na forma de identificação que a substituir, deve constar a assinatura do responsável pela aferição ou calibração.

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

Descrição e identificação de todos os instrumentos de controle utilizados, as respectivas faixas de uso e a frequência de aferição e calibração; Descrição das frequência dos monitoramentos.

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

9





7.2 ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Objetivo geral

Estabelecer procedimento de controle da água de abastecimento utilizada nos processos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, que, em diversas situações, suas superfícies entram em contato com as matérias-primas, produtos e embalagens, além de muitas vezes participar na diluição de ingredientes e aditivos, servindo de veículo. O controle da qualidade da água utilizada pelos estabelecimentos é fundamental para os processos fabris garantirem inocuidade.

Avaliar a disponibilidade de água potável para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição. Observando se dispõem de água em quantidade e qualidade suficiente às suas necessidades de limpeza e sanitização, também para o preparo de soluções utilizadas nos processos produtivos e nas análises laboratoriais de controle de processos, devendo ainda, atender à legislação vigente que rege o assunto.

Avaliar a potabilidade da água utilizado em todos os processos realizados no estabelecimento, com identificação dos pontos de coleta de água e mensuração do cloro residual livre e pH. Para garantia do processo de controle, periodicamente os estabelecimentos devem analisar água coletada no ponto de entrada dos reservatórios.

Avaliar o tipo de fonte de água de abastecimento, se fonte própria (manancial de superfície e /ou subterrâneo) ou rede pública. Neste caso, deve-se conhecer a bacia de captação da água, identificando-se possíveis fontes causadoras de poluição, como outras indústrias, atividades agrícolas e o consequente uso de agrotóxicos, etc. Com base nessas informações, a empresa determina a frequência das análises de controle e seu monitoramento. Quando a origem da água é a rede pública de abastecimento, por sofrer tratamento em estação própria à finalidade, os estabelecimentos devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação. Descrever o método de cloração da água, a qual pode ser feita de forma automática, através de cloradores eletrônicos ou por pastilhas, com dispositivos de alerta que sejam acionados quando ocorrerem problemas de funcionamento, quando necessário, alarme sonoro e/ou visual. Avaliar a frequência da realização de análises da água de abastecimento





como parte de seus autocontroles. A quantidade de cloro e pH deve ser de acordo com a legislação vigente. Para evitar possíveis acúmulos de contaminações nos locais onde a água fica estagnada deve ser avaliado se a rede hidráulica, é projetada, construída e mantida de forma a não apresentar pontos de pressão negativa no sistema, evitando-se a entrada de contaminações por sucção quando da ruptura de tubulações. Nos casos em que isso seja impossível, devem ser instalados dispositivos eliminadores de vácuo, mantendo a pressão interna das tubulações sempre positiva.

11

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

Descrição dos métodos utilizados para o controle da água e o tipo de fonte de água de abastecimento;

Descrição da Identificação de todos os pontos de água do estabelecimento, estabelecendo a frequência da cloração, aferição do cloro livre e pH;

Descrição da periodicidade do envio de amostras de água de abastecimento para análise microbiológica.

7.3 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Objetivo geral

Evitar a formação de condições que favoreçam o desenvolvimento/alojamento de insetos e roedores, além de evitar que tais pragas tenham acesso às áreas industriais.

Avaliar se as áreas externas são mantidas livres de acúmulos de água, resíduos de alimentos, se não apresentam situações ou locais que possam servir de abrigos para insetos e roedores, assim como situações que propiciem a reprodução destes.

Avaliar se as armadilhas para atrair insetos estão instaladas em locais que não sejam visíveis desde as áreas externas das indústrias, não sendo recomendada sua instalação nas dependências em que sejam manipulados ou armazenados matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos.

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

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





Monitoramento do ambiente interno e externo visando identificar condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas;

Descrição das armadilhas (portas iscas, iscas luminosas, entre outros) e barreiras físicas contra o acesso de pragas instaladas no estabelecimento;

Mapa de iscas (porta iscas numerados com mapa de armadilhas e layout da empresa);

Frequência do monitoramento do controle;

Descrição dos produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente registrados em órgão competente, constando indicação de uso. Caso a empresa possua prestação de serviço terceirizado, a mesma deverá apresentar a descrição no próprio manual.

12

7.4 HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL

Objetivo geral

Descrever os procedimentos padronizados de higiene operacional - PPHO de forma a estabelecer uma rotina de ações para evitar a contaminação direta ou cruzada e alterações indesejadas nas matérias-primas e produtos, preservando suas qualidades originais antes, durante e depois das operações industriais.

Evitar qualquer tipo de contaminação nas matérias-primas e produtos, causadas pelo contato com superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos e manipuladores.

Estabelecer em seu ambiente se seus processos produtivos estão sob controle, diminuindo os riscos de contaminações e garantindo a inocuidade de suas matérias-primas e produtos, através de procedimentos pré-operacionais de limpeza e sanitização.

Descrever como é o controle do monitoramento dos procedimentos padronizados de higiene pré-operacional (PPHO pré-operacional) e são realizados logo após o término da limpeza, e se os monitoramentos dos procedimentos operacionais (PPHO operacional) são realizados durante a produção ou nos intervalos de almoço ou troca de turno de trabalho.

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

Descrição e frequência de como são limpos e desinfetados todos os setores, equipamentos e utensílios;

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





Lista atualizada de todos os produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente aprovados pelos órgãos competentes para indústria de alimentos, especificando princípio ativo, finalidade, concentração, diluição e forma de uso, com apresentação da ficha técnica dos produtos químicos utilizados;

Os produtos químicos e utensílios utilizados na limpeza e desinfecção devem ser controlados, devidamente identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos;

Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

7.5 HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS

Objetivo geral

Garantir que todas as pessoas, ao sair dos vestiários e sanitários e ao adentrarem às áreas de produção, além disso, sempre que necessário, realizem a lavagem das mãos e antebraços, que deve ser seguida da desinfecção dos mesmos. Para isso, em cada local citado, devem estar instaladas torneiras e pias com detergente e desinfetante, em número suficiente, devendo elas estar posicionadas estrategicamente.

Avaliar se na lavagem as mãos são lavadas minuciosamente, prevendo-se situações em que seja necessário o uso de luvas. Quando do uso destas, além das mãos e antebraços, também elas devem ser objeto de lavagem e higienização. Todas as pessoas, que de uma forma ou outra, estejam envolvidas na recepção, processamento, industrialização, transformação, embalagem, armazenagem, carregamento e transporte, assim como as superfícies que entram em contato com matérias-primas e produtos de origem animal, devem sofrer higienizações adequadas de forma a não alterar os mesmos.

Avaliar os hábitos higiênicos do pessoal, não podendo os manipuladores espirrar, tossir, falar sobre matérias-primas e produtos de origem animal, nem coçar ou tocar em locais contraindicados, dessa forma, diminuindo o risco de contaminações de matérias-primas e produtos de origem animal.

Avaliar se o uniforme do pessoal é de cor clara, com frequência definida de troca se houver necessidade e naqueles casos em que ocorra a contaminação do mesmo, de forma a evitar a contaminação cruzada com matérias-primas, embalagens e produtos. Nas ocasiões

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





em que outros dispositivos precisam ser utilizados para evitar essa contaminação, como por exemplo, o uso de aventais, deve haver essa previsão nos autocontroles. Nos casos em que um mesmo operário, quando factível, trabalhe numa área suja e numa área limpa, como, por exemplo, recepção e produção, a troca de uniformes é imprescindível, cada vez que o mesmo entre na área de produção, assim sendo para a lavagem e sanitização das mãos e antebraços.

14

Avaliar a saúde dos operários, devendo os mesmos só serem admitidos dentro das áreas de manipulação de matérias-primas e produtos, depois da apresentação das carteiras de saúde, que devem estar totalmente preenchidas, datadas, assinadas pelos funcionários, pelos médicos, apresentado fotos dos titulares e devendo constar nas mesmas a expressão “apto a manipular alimentos”. Quando da presença de doenças infecciosas, feridas abertas, lesões purulentas, ou quando o operário for portador inaparente ou assintomático de doença ou agente causador de toxinfecções, ou outra fonte de contaminação, que possam causar risco à saúde, deve ele ser afastado da função até enquanto o risco persista. Os documentos de controle da saúde dos operários devem estar à disposição do SIM, devendo os estabelecimentos ter planilhas de controle, onde conste a relação dos funcionários, a data de renovação dos exames médicos e consequentemente da carteira de saúde.

Procedimento descrito quanto aos treinamentos dos funcionários contemplando os assuntos abordados. Também as empresas devem treiná-los no desempenho dos monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros, na tomada de decisões quando da ocorrência de desvios dos programas, assim como para que tenham ciência de sua importância para o cumprimento das metas. Devem ser previstas simulações de execução de monitoramentos, verificações e tomadas de decisão no caso de não conformidades dos procedimentos propostos, sendo as mesmas registradas. Todos esses treinamentos e registros devem constar nos autocontroles.

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

Descrição das boas práticas de manipulação e fabricação pelos manipuladores, abordando correta higienização de mãos e antebraços, luvas, botas e uniformes; Descrição dos uniformes: composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luvas, avental, máscara e outros) e local de guarda; Atestado de saúde atualizado para os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação; Prever medidas que possam reduzir risco de contaminação direta e/ou cruzada dos alimentos,

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





quando na ocorrência de doenças, lesões, ou em casos de portadores de agentes de toxinfecções alimentares, estabelecimento de normas sanitárias para colaboradores e visitantes;

Capacitação sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação, hábitos higiênicos, monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros previsto em cronograma.

15

7.6 PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS – PSO

Objetivo Geral

Manter todas as superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos de trabalhos e outros, que entram em contato com matérias-primas e produtos, limpos e sanitizados.

Manter as instalações, equipamentos, utensílios, instrumentos e outros, que não entram em contato direto com matérias-primas e produtos, mas que podem participar de alguma forma para que ocorra contaminação cruzada nestes, limpos e sanitizados na frequência necessária, de forma a mantê-los em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

Manter as matérias-primas e produtos de origem animal protegidos de qualquer tipo de alterações durante as recepções, os processamentos, manipulações, armazenamentos, carregamentos, transbordos e transportes, devendo esses itens constar nos autocontroles dos estabelecimentos. Avaliar se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas e 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.

Estabelecer procedimento de prevenção quando durante as manipulações e processamentos ocorrerem contaminações cruzadas, evitando acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando contra fluxos.

Manter os veículos transportadores de matérias-primas e produtos projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequada, apresentando-se com 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.

Manter os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias primas e produtos funcionando de maneira correta.

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





Verificar se os produtos químicos utilizados nas limpezas, os sanitizantes, os coadjuvantes de fabricação e outros similares utilizados pelas indústrias, são seguros, isto é, atóxicos e comprovadamente efetivos nas condições de uso, devendo eles, serem utilizados, preparados e armazenados de maneira que não sofram alterações nas suas condições ideais de uso, não alterem matérias-primas e produtos e não gerem situações que possam comprometer as boas condições higiênico-sanitárias das operações.

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

Descrição dos métodos utilizados para controlar os procedimentos sanitários operacionais – PSO;

Descrição das frequências de monitoramentos;

Capacitação sobre procedimentos sanitários operacionais, monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros previsto em cronograma.

7.7 CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGEM

Objetivo geral

Documentar os procedimentos de controle na recepção das matérias-primas, de forma a detalhar sua origem, as condições de armazenamento, a integridade das embalagens e recipientes, sua identificação, as temperaturas de armazenamento e as situações de risco de contaminação cruzada, sendo esses itens também aplicáveis aos ingredientes e aos materiais das embalagens e rotulagem, quando for o caso.

Descrever os cuidados nos procedimentos de manipulação das matérias-primas durante as transferências para as diversas seções das indústrias, de forma a preservar a integridade das embalagens e recipientes, evitando a exposição do conteúdo, de forma a prevenir possíveis contaminações, verificando as condições de manutenção de estrados e prateleiras de depósito.

Manter controle da manutenção das embalagens, identificando situações em que elas possam sofrer contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, devendo mantê-las em local limpo, seco, protegido de poeira, insetos, roedores, e de outras pragas, ou outras situações que possam gerar contaminações cruzadas ou alterações das matérias-primas, ingredientes e produtos.

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





Manter as embalagens que entram em contato direto com os produtos armazenadas em local separado, de forma isolada e mantidas dentro de suas embalagens originais, protegidas de possíveis contaminações ambientais. As embalagens danificadas, perfuradas, rasgadas ou que de outra forma se apresentem inadequadas para uso, devem ser inutilizadas. As embalagens secundárias também devem ser armazenadas em local separado.

17

Quanto aos ingredientes, as indústrias devem armazená-los em local próprio para esse fim, isolados, devendo-os manter em suas embalagens originais e, quando houver necessidade de transferência para outras embalagens ou recipientes, devem ser retiradas quantidades suficientes apenas para seu uso no período imediato, sempre mantendo-as em ambiente limpo, seco, protegido de poeiras, insetos e roedores e de outras condições que possam ocasionar contaminações e/ou alterações nas suas características originais.

Os ingredientes devem ser registrados ou dispensados de registro, ainda, deve existir indicação de órgão oficial competente que respalde seu uso nas condições indicadas pelos estabelecimentos em seus autocontroles.

Os estabelecimentos que recebem leite como matéria-prima devem cumprir o que determina a Instrução Normativa no 77, de 26 de Novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras normas que venham a substituí-la. Descrever o plano de qualificação de fornecedores de leite e/ou Manual de qualidade do leite, dependendo do tipo do estabelecimento, com critérios para seleção e destinação da matéria prima de acordo com a legislação vigente, entre outros itens descritos na norma e em ofícios internos.

Descrever os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, permitindo a recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto ou uma organização, por meio de informações previamente registradas.

Estabelecer os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado. A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo e seu produto, do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.

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





Rastrear é manter os registros necessários para identificar e informar os dados relativos à produção, à origem e ao destino de um produto, podem ser utilizados os modelos de planilhas de controle de recepção de matéria prima, produção e expedição apresentados na I.T. 08 – Rastreabilidade.

18

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

Descrição dos critérios utilizados para seleção dos fornecedores e cadastro de fornecedores atualizados;

Descrição das características observadas durante o recebimento da matéria- prima, ingredientes e embalagens, constando a origem ou registro dos produtos em órgão competente, finalidade e instruções de uso;

Descrição do modo de armazenamento;

As embalagens dos ingredientes ou matéria prima, cujo conteúdo foi utilizado parcialmente, devem ser mantidas fechadas, identificadas e armazenadas em local adequado, respeitando a validade após aberto;

Controle de estoque;

Descrição dos métodos de rastreabilidade;

Descrição das frequência dos monitoramentos.

7.8 CONTROLE DE TEMPERATURAS

Objetivo geral

Descrever as formas de controle da manutenção das temperaturas nos ambientes, de maneira que não se alterem as temperaturas das matérias primas, ingredientes e produtos.

Manter a temperatura ambiente controlada, para que não ocorram alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos, como é o caso do descongelamento das carnes.

Nas situações em que não existam equipamentos para registro constante das temperaturas, as mesmas devem ser controladas através de verificações/inspeções frequentes e consequentes registros de seu controle.

Avaliar se 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.

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





Estabelecer os mecanismos de controle da variação das temperaturas e mecanismos para identificar quando os mesmos não estejam funcionando de forma correta, de maneira que possam ser tomadas medidas corretivas o mais rápido possível, evitando situações que permitam alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos.

19

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

Descrição de todos os ambientes, equipamentos, operações e produtos/ matérias-primas que necessitem do controle de temperatura;

As temperaturas devem estar de acordo com as legislações vigentes;

Estabelecimento de frequência de todas as mensurações de temperaturas relacionadas ao controle do processo em todas as suas etapas;

Descrição das frequências dos monitoramentos.

7.9 ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE-APPCC

Objetivo geral

Estabelecer um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, e contemplando para a aplicação nas indústrias, os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica.

Estabelecer procedimentos de verificação dos Pontos Críticos de Controle –PCC.

Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva.

Constitui-se de sete princípios básicos, a saber:

1. identificação do perigo;
2. identificação do ponto crítico;
3. estabelecimento do limite crítico;
4. monitorização;
5. ações corretivas;
6. procedimentos de verificação;
7. registros de resultados.

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





A empresa deve fornecer as condições para que o Sistema de APPCC seja implantado e cumprido. Os procedimentos de controle da qualidade, baseados no APPCC, devem ser específicos para cada indústria e cada produto.

20

Objetivos específicos mínimos a serem abordados:

Descrição do desenvolvimento das etapas para elaboração e implantação do plano APPCC, conforme Portaria n.º 46, de 10 de Fevereiro de 1998 ou outra legislação que venha a substituí-la.

7.10 ANÁLISES LABORATORIAIS

Objetivo geral

Descrever a programação das coletas de amostras para cada produto, matéria prima e água de abastecimento para envio a laboratórios que realizam análises microbiológicas. Manter o plano de amostragem atualizado, descrevendo quais as análises que serão realizadas e as frequências de coleta para monitoramento da qualidade e da inocuidade e também quais as atitudes a serem tomadas quando da identificação de resultados não conformes nessas análises, tudo isso de acordo com a legislação em vigor.

Realizar análises nos próprios estabelecimentos, como é o caso das indústrias que recebem leite em natureza, devendo existir laboratórios aparelhados o suficiente para realização das análises mínimas necessárias e pessoas treinadas para tal.

Manter o manual de boas práticas laboratoriais (MBPL) atualizado, composto pelo plano de amostragem, por um manual de bancada, nos casos em que devam ser realizadas análises de monitoramento no próprio estabelecimento, devendo contemplar também todos os procedimentos relacionados à conduta dos laboratoristas, ao descarte de amostras, de reagentes, de utensílios e equipamentos de uso único, os registros e as frequências dos treinamentos de todos os envolvidos nesse setor e suas reciclagens, assim como os registros das análises realizadas.

No manual de bancada devem ser descritos os procedimentos de análise no controle da inocuidade das matérias primas, ingredientes e produtos, devendo também contemplar os equipamentos, materiais, utensílios e reagentes utilizados e suas quantidades mínimas necessárias.

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





Estabelecer programa de recolhimento, descrevendo a forma de recolhimento (recall) dos produtos em caso de desvios que possam acarretar danos ao consumidor, meios descritos de como serão rastreados e recolhidos, constando as seguintes diretrizes: os funcionários devem ser capacitados para sua execução; prever simulação de recall; procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto; a forma de segregação dos produtos recolhidos e sua destinação final.

21

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

Descrição dos produtos registrados e matérias primas e os tipos de análises a serem realizadas, estipulando a rotatividade, frequência e quantidade de produtos a serem coletados conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares;

Descrição dos requisitos de análises de água de abastecimento a serem realizadas, estipulando a rotatividade e a frequência;

Cronograma de coleta de amostras;

Ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios não conformes;

Descrever método de recolhimento e destinação dos produtos, prevendo simulações de recall.

7.11 CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS E COMBATE A FRAUDES

Objetivo geral

Apresentar a forma em que os estabelecimentos monitoram e registram os procedimentos de controle de formulação dos produtos e suas frequências, as medidas preventivas para evitar que os mesmos sejam fabricados em desacordo com as fórmulas aprovadas e as medidas corretivas quando são verificadas essas situações.

Elaborar os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados e manter os produtos fabricados de acordo com as formulações aprovadas

Determinar o modo de controle sobre as formulações a fim de se obter produtos de acordo com a composição aprovada no memorial descritivo de rotulagem, atendendo aos padrões de identidade e qualidade, prevenindo à fraude econômica.

Objetivos específicos mínimos a serem abordados:

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





Descrição dos produtos formulados indicando quantidade da matéria prima, ingredientes e aditivos que o compõe, bem como planilhas de controle de pesagem; Descrição das frequência dos monitoramentos, devendo este ser por lote.

22

7.12 RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO

Objetivo Geral

Descrever o sistema de rastreabilidade adotado pela empresa, seja das matérias-primas e ingredientes utilizados em seus processos, seja do produto final.

Objetivo específicos mínimos a serem abordados:

Os procedimentos devem assegurar que é possível localizar seus produtos em qualquer fase do processamento ou ainda em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, quais ações poderão ser tomadas e qual a destinação dos produtos recolhidos.

7.13 BEM ESTAR ANIMAL

Objetivo geral

Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.

Estabelecer os procedimentos adotados referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/ esfolia que atendam a legislação pertinente.

Objetivos específicos mínimos a serem abordados:

- ☐ Descrição dos procedimentos de transporte, desembarque, lotação, jejum, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfolia;
- ☐ Descrição das frequência dos monitoramentos.

7.14 MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER)

Objetivo geral

Estabelecer procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva remoção,

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





segregação e destinação dos Materiais Específicos de Risco – MER, nos frigoríficos que abatem ruminantes (bovinos, bubalinos, caprinos e ovinos), em virtude da prevenção da Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), seguindo o descrito no Memorando N.º 001 de 23/01/2017 do MAPA.

Os materiais considerados potencialmente de risco especificado (MER) para EEB são: encéfalo, olhos, amígdalas, medula espinhal e parte distal do íleo para bovinos e cabeça, medula espinhal e baço para ovinos.

Descrever os procedimentos operacionais relacionados aos MER, com registros diários auditáveis, contemplando:

- Remoção e segregação dos MER durante o abate;
- Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/n.º de animais);
- Destruição: incineração, cozimento em digestor, utilização do resíduo como material combustível em fornalha ou destinação a aterro, mediante prévia autorização de órgão competente. Os MER serão encaminhados à destruição, quando não destinados à alimentação humana (mercado interno) e à produção de medicamentos e cosméticos de uso humano;

- Medidas preventivas e corretivas de possíveis desvios.

Os MER deverão ser impedidos de entrar na cadeia alimentar dos ruminantes, não podendo ser utilizados como resíduos animais para o processamento de farinhas de carne e/ou ossos ou produtos gordurosos (destinação à graxaria), a fim de se evitar o risco de transmissão do agente de EEB através destes produtos e garantindo que os demais resíduos utilizados na produção destas farinhas e produtos gordurosos sejam esterilizados.

Procedimentos de observância obrigatória para remoção, segregação e destinação dos MER:

- Insensibilização/Remoção de resíduos cerebrais: Os animais devem ser insensibilizados conforme procedimentos para o abate humanitário (Instrução Normativa n.º 03/2000/DAS de 17 de janeiro de 2000). O método humanitário de abate mais adequado é a insensibilização mecânica que consiste no atordoamento por pistola de percussão/concussão da caixa craniana, portanto, sem penetração e sem lesão direta do encéfalo, evitando a dispersão de tecido cerebral no ambiente e contaminação da carcaça.

Quando o método de insensibilização utilizado for o de lesão direta do encéfalo com pistola de dardo penetrante, os eventuais resíduos do encéfalo dispersados durante a

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





insensibilização devem ser removidos do ambiente (Box de atordoamento e praia de vômito) e da carcaça (perfuração deixada pelo dardo na região frontal) e acondicionados em recipiente para depois serem juntados ao cérebro. Recolher possíveis resíduos de encéfalo (cérebro) presente nos equipamentos ou piso, com auxílio de rodos e pás, devidamente identificados.

Colocar os resíduos em recipientes exclusivos para tal fim (com cor diferenciada que identifique os utensílios e caixas usados para finalidade de coleta de MREs).

- **Ablação da cabeça:** O ponto de separação da cabeça da carcaça para lavagem deve ser provido de um recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos materiais especificados de risco (MER), para que o funcionário dessa linha possa fazer o recolhimento de partes do tecido cerebral, assim como fragmentos da medula oblonga e espinhal que, porventura, sobram das operações anteriores. Esses resíduos devem ser tratados como MER e também juntados ao recipiente contendo encéfalo.

Previamente à separação da cabeça da carcaça são necessários cuidados operacionais a fim de que se mantenha todos os músculos da cabeça preservados do risco de contaminação por pelos, sujidades externas e fragmentos da medula oblonga e espinhal.

- **Remoção das amígdalas:** As cabeças após separadas das carcaças e lavadas, são penduradas na nória de cabeça ou local adequado para serem submetidas à inspeção post mortem (linha de inspeção B). Após a inspeção, o funcionário responsável pela coleta de MER, realiza a retirada das amígdalas que devem ser colocadas em recipiente devidamente identificado conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER.

- **Remoção dos olhos:** Imediatamente após a inspeção do conjunto cabeça-língua, a cabeça é separada da língua e encaminhada à seção de cabeça, onde serão realizadas as operações de desarticulação da mandíbula, retirada dos músculos e remoção dos olhos. Os olhos devem ser retirados por funcionário habilitado e depositados em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER.

Importante salientar que a operação de retirada dos olhos pode ser realizada ainda na sala de matança, juntamente com a remoção das amígdalas.

- **Remoção do cérebro:** O fendimento da cabeça para retirada do cérebro pode ser realizado como última operação da seção de cabeça, utilizando-se o equipamento denominado abridor de cabeça. A retirada do cérebro deve ser realizada por funcionário habilitado e depositado em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano

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





de remoção, segregação e destinação dos MER. O cérebro, quando destinado ao consumo humano, deve ser retirado e acondicionado em recipiente próprio para produto comestível.

• Remoção da medula espinhal: Após evisceração, a carcaça segue para a plataforma de serra de carcaça, onde a mesma é serrada na posição ventral, sentido caudo/cranial, seguindo a linha média, dividindo a carcaça em duas meias-carcaças o que facilita a retirada da medula espinhal. A retirada da medula espinhal pode ser feita manualmente utilizando um instrumento com formato de espátula específico para este fim ou com extrator pneumático. A medula deve ser acondicionada em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Os fragmentos da medula espinhal provenientes da serragem da coluna vertebral que caem na área adjacente à plataforma da serra de carcaça devem ser recolhidos e acondicionados no mesmo recipiente de medula, até serem destruídos. A medula espinhal, quando destinada ao consumo humano deve ser retirada ainda na linha de toalete e acondicionada em recipiente para produto comestível.

• Remoção da porção distal do íleo: A operação de remoção da porção distal do íleo deve ocorrer na área suja da triparia, através de seccionamento do mesmo, utilizando gabarito de 70 cm. O terço distal do íleo seccionado deve ser acondicionado em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Os estabelecimentos que aproveitarem todo intestino delgado para consumo humano deverão possuir procedimentos escritos e registros, que garantam que o beneficiamento de tripas, não implica em risco de introdução em produtos destinados a alimentação animal. Padronizar o modo de identificação dos locais e recipientes envolvidos no plano de remoção, segregação e destinação dos materiais especificados de risco (MER) e incluí-los nos programas de autocontrole do estabelecimento. Os equipamentos utilizados para remoção de MER assim como os recipientes utilizados para seu acondicionamento, devem ser identificados por código de cor ou com tarja indicando seu uso específico para essa finalidade. Os MERs devem ser devidamente ensacados em embalagens identificadas, pesados e destinados à incineração. O controle da pesagem dos MERs deve ser registrado em planilhas. A destruição diária por incineração dos MER no próprio estabelecimento de abate, só deve ser realizada se o equipamento (forno crematório) utilizado, não produzir emissões prejudiciais à natureza. O equipamento deve ser autorizado pelo órgão competente do meio ambiente.

Objetivos específicos mínimos a serem abordados

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





- ☐ Descrição de procedimentos de remoção, segregação e destinação dos materiais de risco (MER).

8. PROCEDIMENTO DE VERIFICAÇÃO OFICIAL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.

26

O Serviço de Inspeção Municipal é o responsável principal pelas ações de fiscalização, junto aos estabelecimentos registrados. A supervisão, a cargo da Coordenação do Serviço de Inspeção do consórcio CDS Velho Chico, consiste na avaliação quanto às condições gerais de funcionamento dos estabelecimentos registrados e na avaliação das atividades de fiscalização.

A verificação oficial com base nos autocontroles é atividade inerente à fiscalização, sob competência do SIM, e visa avaliar, principal e especificamente, a implementação dos programas de autocontrole por parte das empresas registradas.

O Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico passa a adotar, como atividades de rotina na fiscalização da implantação e execução dos programas de autocontrole nas indústrias sob suas responsabilidades, os procedimentos de acordo com este manual.

A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação in loco (Modelo: ANEXO 01) e avaliação documental (Modelo: ANEXO 02). Para as não conformidades apontadas nessas avaliações, o estabelecimento deverá encaminhar o plano de ação (modelo Anexo 07) no prazo de 10 (dez) dias para o Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico, informando as ações corretivas para inconformidades apontadas nas avaliações.

Os estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter periódico, a frequência da verificação dos autocontroles será realizada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecimento, conforme Instrução de Trabalho 01.

Para verificação oficial da execução dos autocontroles utilizam-se as chamadas Áreas de Inspeção (AI), que consiste em cada seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes, compreendendo também o espaço tridimensional onde os mesmos estão inseridos. Através destas, inspeciona-se o processo de produção e verifica-se os registros de monitoramento dos programas de autocontrole feitos pelas empresas, devendo os fiscais do Serviço de Inspeção terem conhecimento prévio dos mesmos para a execução das tarefas.

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





A fiscalização dos registros deve focar ainda na sua autenticidade, devendo-se atentar para itens como a maneira que as informações são apresentadas, existência de rasuras, eventuais correções de informações. As anotações feitas nas áreas industriais, durante os monitoramentos/verificações, são características. Os erros feitos durante o preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção.

27

9. PROCEDIMENTOS ADOTADOS NA VERIFICAÇÃO FISCAL DA IMPLANTAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS AUTOCONTROLES DAS EMPRESAS

9.1 FISCALIZAÇÃO DA MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Serviço de Inspeção deve focar seus procedimentos na manutenção dos referidos itens, devendo-se identificar as situações que necessitam ações emergenciais, o mais rápido possível e identificar as deficiências do programa, considerando suas consequências e exigindo da empresa sua correção/atualização. Quando da inspeção das instalações e equipamentos, também deve-se verificar as condições de higiene ambiental do setor em pauta, complementando a fiscalização do PPHO.

9.1.1 Inspeções das instalações:

Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;

Se forro, teto, paredes e piso são de material durável, impermeável e de fácil higienização e se há necessidade de reparos;

Se a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;

Se os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos de manipulação, processamento, estocagem de matérias-primas e produtos não comestíveis;

Se os locais onde são manipulados matérias-primas e produtos acabados, nas diferentes fases da produção, são isolados uns dos outros, de forma a prevenir/reduzir contaminações de uns para outros;

Se as instalações (estruturas, salas, depósitos) são mantidas em condições aceitáveis e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas.

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





9.1.2 Inspeção dos equipamentos

Se foram projetados e construídos de maneira a facilitar sua limpeza/sanitização e se não causam alterações às matérias-primas/produtos quando do seu uso nas respectivas atividades laborais;

Se são fáceis de desmontar e se a empresa o faz na frequência prevista para limpeza/sanitização;

Se foram instalados em locais que permita ao Serviço de Inspeção avaliar as condições sanitárias;

Se os mesmos precisam de reparos, dando atenção às superfícies que entram em contato com as matérias-primas e alimentos;

Se equipamentos/utensílios usados no armazenamento de não comestíveis são instalados/operados de maneira tal, que não exista risco de contaminação cruzada para as matérias-primas e produtos em fabricação ou acabados e se os mesmos estão identificados como de uso exclusivo para não comestíveis;

Se existem desgastes nos equipamentos que comprometem a eficiência da limpeza;

Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados;

Se são passíveis de transferência de resíduos e odores às matérias-primas e produtos e se os lubrificantes utilizados são apropriados à situação.

9.1.3 Frequência da Fiscalização

9.1.3.1 Fiscalização Local

A fiscalização local da manutenção das instalações e de equipamentos deve ser realizada em cem por cento das áreas de inspeção, com frequência conforme cronograma da inspeção. Os registros dessas verificações devem ser anotados na planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco.

9.1.3.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental da manutenção das instalações e de equipamentos é feita através da verificação das planilhas de controle da manutenção preventiva e corretiva das

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





instalações e dos equipamentos, da empresa. Essa fiscalização deve ser realizada, conforme cronograma da inspeção e os registros das mesmas devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

29

9.2 FISCALIZAÇÃO DE VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS

Tem comunicação direta com seções de matérias-primas e produtos comestíveis;

São em número suficiente e tem dimensões adequadas às necessidades;

Se foram projetados e construídos de forma a permitir boa manutenção das condições higiênico-sanitárias das instalações;

Se as condições higiênicas são mantidas nessas instalações;

Se as barreiras sanitárias estão adequadas, com os equipamentos e dispositivos necessários para a higienização dos calçados e mãos (detergente líquido ou similar, toalhas de papel descartável, não reciclado), água potável de fluxo contínuo, sem torneiras com fechamento manual e se estas higienizações são realizadas na forma e na frequência adequadas;

Se os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos.

Se existe separação entre as roupas civis e as de uso industrial.

9.2.1 Frequência da Fiscalização

9.2.1.1 Fiscalização Local

A fiscalização local deve ser feita com frequência conforme cronograma da inspeção, em cem por cento das áreas, devendo-se observar a funcionalidade dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, a organização e a higiene ambiental. Os registros das verificações devem ser anotados na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção.

9.2.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Essa fiscalização deve ser realizada conforme cronograma da inspeção e os registros das mesmas devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

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





9.3 FISCALIZAÇÃO DA ILUMINAÇÃO

Na inspeção do controle da iluminação o Serviço de Inspeção deve verificar:

Se existe iluminação nas diferentes áreas da indústria;

Se a cor e a intensidade da luz são adequadas, se permitem boa avaliação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, utensílios, matérias-primas e produtos;

Se as luminárias são dispostas de forma a fornecer iluminação uniforme, sem que haja formação de zonas de sombra;

Se todas as luminárias são providas de protetores contra a quebra das lâmpadas ou dotadas de lâmpadas não explosivas.

9.3.1 Frequência da fiscalização

9.3.1.1 Fiscalização Local

A fiscalização local da iluminação deve ser realizada em cem por cento das áreas de inspeção, com frequência conforme cronograma da inspeção. Os registros dessas verificações devem ser anotados na planilha Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco.

9.3.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental do controle da iluminação é realizada conforme cronograma da inspeção, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Essa fiscalização deve ser realizada conforme cronograma da inspeção e os registros das mesmas devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.4 FISCALIZAÇÃO DA VENTILAÇÃO

Na fiscalização do controle da manutenção e funcionalidade da ventilação o Serviço de Inspeção deve identificar as situações em que ocorram a formação de vapores, condensações e formação de gelo que requerem ações imediatas e aquelas que não comprometem o processo produtivo, sendo estas últimas aceitáveis. Neste caso, quando o programa de

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





autocontrole identifica tais situações, não há a necessidade da intervenção do Serviço de Inspeção.

Durante a inspeção local do estabelecimento o Serviço de Inspeção deve verificar:

Se a ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis, que podem alterar as matérias-primas e produtos ou mascarar odores de deterioração, ou de alguma outra forma alterar matérias-primas e produtos;

Se a ventilação é adequada ao controle da condensação;

Se há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias primas e produtos;

31

9.4.1 Frequência de fiscalização

9.4.1.1 Fiscalização Local

Na fiscalização local das condições de controle da ventilação deve ser realizada em cem por cento das áreas de inspeção, com frequência conforme cronograma da inspeção. Os registros dessas verificações devem ser anotados na planilha Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco.

9.4.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental dos controles da ventilação deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Essa fiscalização deve ser realizada conforme cronograma da inspeção e os registros das mesmas devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.5 FISCALIZAÇÃO DAS ÁGUAS RESIDUAIS

Durante as verificações, os Serviços de Inspeção devem observar:

Se todo o volume de águas residuais é drenado;

Se na recolha das águas residuais, estas não entram em contato com a água de abastecimento;

Se as águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios;

Se as instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas;

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





Se, quando houver possibilidade de contaminação da água de abastecimento pelas águas residuais, existem dispositivos que previnam tal situação;

Se as águas residuais se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso.

Se os ralos da indústria possuem sifões evitando o refluxo.

32

9.5.1 Frequência de fiscalização

9.5.1.1 Fiscalização Local

A fiscalização local do controle das águas residuais deve ser realizada com frequência conforme cronograma da inspeção, devendo abranger, cem por cento das áreas industriais.

Os registros das verificações devem ser registrados na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco.

9.5.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental dos controles das águas residuais deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.6 FISCALIZAÇÃO DA CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DOS INSTRUMENTOS DE CONTROLE DOS PROCESSOS

Na fiscalização local do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle dos processos os Serviços de Inspeção devem fiscalizar:

Se os instrumentos de controle de processos estão identificados;

Se há registro da última e data prevista para a próxima aferição ou calibração;

Se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua;

Se o programa de calibração e aferição está sendo cumprido, ou seja, se as calibrações e aferições são realizadas na forma e frequência descritas;

Se, quando ocorrem desvios, são tomadas as devidas ações corretivas e preventivas;

Na fiscalização documental do controle da calibração e aferição dos instrumentos de

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





controle dos processos os Serviços de Inspeção devem verificar:

Se há registros das ações;

Se os registros estão assinados por seus responsáveis;

Se, quando for o caso, as calibrações são realizadas em instituições especializadas e credenciadas por órgão regulador competente e se existem documentos que comprovem tais calibrações;

Se as ações corretivas e preventivas praticadas estão descritas nos autocontroles;

Se os registros e documentos estão à disposição dos Serviços de Inspeção a qualquer tempo;

9.6.1 Frequência de fiscalização.

9.6.1.1 Fiscalização Local

A fiscalização local do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle dos processos deve ser feita com frequência conforme cronograma da inspeção, através da inspeção visual dos equipamentos e/ou instrumentos de controle de processo. Para registro das fiscalizações de combate a fraude, deve-se utilizar a Planilha de Aferição de Peso (Anexo 03, da I.T. 04 – Combate a Fraudes de Produtos de Origem Animal).

9.6.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle dos processos deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, observando se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização “in loco”. Os registros das fiscalizações documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.7 FISCALIZAÇÃO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Durante a inspeção local do controle da captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento, o Serviço de Inspeção deve verificar:

Se os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas;

Se as redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado e se os pontos de coleta de água estão identificados.

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





Se existem eliminadores de vácuo, quando necessários e se existem fins de linhas bloqueados;

Se a água tem pressão e temperatura adequadas nas diferentes áreas de manipulação, processamento de matérias-primas, produtos e demais setores da indústria;

Se, quando da existência de recirculação de água, como no uso de trocadores de calor, a mesma mantém suas características originais de qualidade;

Se quando há água de reuso esta é mantida livre de patógenos e coliformes fecais;

Se o volume de água tratada é suficiente para a demanda das indústrias.

Se o teor de CRL e pH apresenta-se em níveis adequados.

9.7.1 Frequência de fiscalização

9.7.1.1 Fiscalização Local

A fiscalização local do tratamento e distribuição da água de abastecimento é feita através da mensuração do pH e do CLR em vários pontos da rede de distribuição, dentro da indústria.

Também, deve-se verificar o sistema de captação e de tratamento, os reservatórios e a rede de distribuição com frequência conforme cronograma da inspeção, utilizando-se a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco.

9.7.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental dos controles do sistema de captação, tratamento, armazenamento e distribuição da água de abastecimento, devem ser realizadas conforme cronograma da inspeção, através dos registros de controle dos estabelecimentos, devendo-se verificar os resultados das análises laboratoriais de controle dos mesmos e o cumprimento do cronograma de coletas, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.8 FISCALIZAÇÃO DO CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Na fiscalização do controle integrado de pragas o Serviço de Inspeção deve:

Inspeccionar o ambiente externo, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;

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





Inspecionar as áreas internas buscando indícios da presença de pragas;

Revisar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas);

Se, quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma junto ao órgão competente;

Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal e se o armazenamento dessas substâncias é feito em local e forma adequada e se há controle restrito das mesmas nas indústrias.

35

9.8.1 Frequência de fiscalização

9.8.1.1 Fiscalização Local

Na fiscalização local do controle de pragas, o Serviço de Inspeção deve inspecionar as armadilhas, proteção contra insetos e presença de pragas dentro da indústria conforme cronograma da inspeção, em cem por cento das áreas, utilizando-se da Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco para registro dos achados durante as inspeções (ANEXO 03)

9.8.1.2 Fiscalização Documental

Na fiscalização documental dos controles deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental. Revisar os registros de fiscalização e monitoramento;

9.9 FISCALIZAÇÃO DA HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL

Na execução da fiscalização local do PPHO – limpeza e sanitização pré e operacional dos estabelecimentos, os Serviços de Inspeção o farão através da inspeção visual, das áreas de inspeção, abrangendo nesta fiscalização, as condições de higiene e sanitização também das construções e estruturas nele compreendidas (forro, teto, tubulações, vigas, paredes, pisos, drenagem de águas, etc.). Também devem ser fiscalizados os procedimentos de limpeza e sanitizações - PPHO pré-operacional e PPHO operacional – devendo-se verificar

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





se os mesmos foram executados de forma correta e de acordo com o descrito nos programas de autocontroles.

Normalmente os estabelecimentos realizam as limpezas e sanitizações dos equipamentos nos intervalos dos turnos de trabalho, mas os programas devem prever a limpeza de alguns equipamentos durante as operações de manipulação/fabricação. A análise das condições higiênicas, pelo exame visual, pode ser complementada com testes químicos, físicos e microbiológicos, podendo ser colhidas amostras de ingredientes, aditivos, matérias-primas e produtos para análises laboratoriais oficiais. Deve-se verificar se as ações corretivas são efetivas e se as empresas cumprem com os prazos de atendimento das não-conformidades.

36

A fiscalização documental deve ser realizada pela observação do preenchimento das planilhas dos autocontroles e pela fiscalização de que, o que está sendo praticado, está descrito em tais documentos. Também devem ser verificados os registros gerados por equipamentos, como é o caso de discos de termo registradores. Particular atenção deve ser dada aos registros de desvios e falhas na operacionalização dos programas e suas consequentes ações corretivas. As ações corretivas devem ser direcionadas não somente aos equipamentos, instrumentos e utensílios usados no processo, mas também se deve considerar as possíveis condições sanitárias inadequadas em que os produtos foram fabricados, devendo, nessas situações, os programas serem revistos pelas empresas. Deve-se verificar se as ações corretivas são devidamente registradas e se todos os documentos são assinados e datados pelos responsáveis pelos preenchimentos.

Na fiscalização local do controle dos procedimentos de limpeza e sanitização – PPHO pré e operacional - os Serviços de Inspeção devem certificar-se de que:

Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais previstos nos autocontroles;

Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;

Há previsão de monitoramentos diários nos autocontroles e de que os mesmos sejam cumpridos fielmente;

Quando ocorram contaminações ou outro tipo de alteração de matérias-primas e produtos, são tomadas ações corretivas de forma a restaurar as condições sanitárias ideais e que sejam adotadas também ações preventivas;

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





No caso do parágrafo anterior, seja dado o destino correto às matérias-primas e produtos;

Na fiscalização documental do controle dos procedimentos de limpeza e sanitização – PPHO pré e operacional - os Serviços de Inspeção devem certificar-se de que:

É realizado o controle das superfícies ou existe outro método para avaliação da eficácia dos programas;

Os estabelecimentos revisam os programas quando são realizadas alterações nas instalações, equipamentos e utensílios, operações e de pessoal;

De forma rotineira, as empresas revisam seus registros buscando atualizá-los;

Quando ocorrer desvios recorrentes ou outro tipo de alteração de matérias-primas ou produto, deve ser avaliado se a ação corretiva é eficiente, e em virtude da ação corretiva ocorre a atualização do programa, melhorando sua execução, quando necessário;

Os registros reflitam as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos;

É feita avaliação rotineira dos autocontroles, de forma a prevenir a contaminação de matérias-primas e produtos;

9.9.1 Frequência de fiscalização

9.9.1.1 Fiscalização Local

Na fiscalização local do autocontrole de Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional o Serviço de Inspeção deve inspecionar cem por cento das áreas de industrialização/manipulação, com frequência conforme cronograma da inspeção, através da inspeção visual, utilizando a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco para registro do verificado durante as inspeções.

Para abatedouros o serviço de inspeção deve verificar também as condições gerais de higiene antes do início de cada abate, o PPHO pré-operacional, para isso deve utilizar a planilha de Procedimentos Padronizados de Higiene Pré-operacional – PPHO (Liberação de abate) (Modelo: ANEXO 04)

9.9.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental dos controles deve ser realizada conforme cronograma de inspeção, verificando os registros feitos durante esse período e se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações

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





documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.10 FISCALIZAÇÃO DA HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS

38

Na fiscalização local do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, os Serviços de Inspeção devem verificar:

Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos, em qualquer fase do processo de produção/fabricação obedecem as práticas higiênicas para que não causem alterações em matérias-primas e produtos;

Se assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação e se a higiene corporal e outros aspectos relacionados a ela são praticados de forma rotineira;

Se os uniformes utilizados apresentam-se limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades;

Se, nos casos aceitáveis, os operários que trabalham em diversas áreas das indústrias procedem à troca de uniformes antes de adentrarem às chamadas “áreas limpas”;

Se existe controle, por parte das empresas, quando ocorrem alterações no estado sanitário dos operários;

Se, além do exposto no parágrafo anterior, as mesmas controlam o estado ou apresentação das mãos e antebraços dos funcionários e outros aspectos relacionados, como a presença de adornos no corpo;

Se quando da ocorrência de doenças infecciosas, de lesões abertas ou purulentas, de portadores inaparentes ou assintomáticos de agentes causadores de toxinfecções alimentares e afins, os funcionários são afastados de suas atividades, quando em contato, mesmo que indireto, com matérias-primas, produtos em processamento ou acabados, incluindo-se aqui, os funcionários dos Serviços de Inspeção (auxiliares de inspeção)

Se as operações realizadas pelos funcionários são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos;

Se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las.

Na fiscalização documental do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, os Serviços de Inspeção devem verificar:

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





Se na descrição dos autocontroles de treinamento dos funcionários são previstos/descritos procedimentos de treinamentos que abordem assuntos relacionados a garantir a inocuidade das matérias-primas e produtos e se os mesmos são satisfatórios para tal;

Se os funcionários recebem treinamentos nas frequências previstas, se as mesmas são adequadas e se existem registros desses treinamentos;

Se existem registros de verificações e monitoramentos em documentos padronizados e efetivamente utilizados;

Se todas as pessoas que trabalham direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos de origem animal, dentro das áreas industriais, possuem atestados ou carteiras de saúde que comprovem estarem habilitados a manipular alimentos. Aqui se incluem os funcionários dos Serviços de Inspeção e excluem-se os funcionários administrativos das empresas, quando os mesmos não entrem em contato rotineiramente com matérias-primas e produtos.

9.10.1 Frequência de fiscalização

9.10.1.1 Fiscalização Local

Na fiscalização local da higiene, dos hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, os Serviços de Inspeção devem inspecionar, com frequência conforme cronograma da inspeção, em cem por cento das áreas de industrialização/manipulação, através da inspeção visual, como descrita anteriormente, utilizando a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental para registro das inspeções.

9.10.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental dos controles da higiene, dos hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários deve ser conforme cronograma da inspeção, verificando os registros feitos durante esse período e se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.11 FISCALIZAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS

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





Na fiscalização local dos procedimentos sanitários das operações - PSO, os Serviços de Inspeção devem verificar:

Se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas;

Se durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se desnecessários acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;

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;

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, de forma que não existam condições higiênico-sanitárias inadequadas que possam causar situações de risco para os mesmos. (Deve-se ter em mente que este quesito pode ser contemplado no autocontrole do PPHO operacional, dependendo como cada estabelecimento elabora seus autocontroles);

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 mantidos em condições higiênicas;

Se os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos ou próprios para uso em situações de manipulação/elaboração de alimentos, se não transferem sabores nem odores indesejados e estranhos às matérias-primas e produtos e se são efetivos nas condições previstas de uso;

Se os vapores que entram em contato direto com os produtos são filtrados de forma adequada;

Se os recipientes são adequados e resistentes ao uso, se não alteram as matérias-primas e produtos, se são de fácil limpeza e higienização e se são mantidos em bom estado de conservação;

Se o uso de matérias-primas e produtos obedece aos princípios do PEPS – primeiros que entram, primeiros que saem (ou FIFO);

Se a embalagem secundária é realizada em ambiente separado;

Se os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias;

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





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;

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, e obedecem às normas regulamentares quanto à manutenção das temperaturas ao carregar e transportar e se durante o transporte não existem produtos de natureza distinta.

Na fiscalização documental do controle dos procedimentos sanitários das operações – PSO - os Serviços de Inspeção devem verificar:

Se nos autocontroles as ações descritas para evitar contaminações cruzadas são suficientes e adequadas;

Se os estabelecimentos dispõem de documentos que confirmem a adequação dos produtos químicos ao seu uso nos respectivos ambientes de processamento/manipulação de alimentos.

9.11.1 Frequência de fiscalização

9.11.1.1 Fiscalização Local

Na fiscalização local dos procedimentos sanitários das operações, os Serviços de Inspeção devem inspecionar cem por cento das áreas de industrialização/manipulação, com frequência conforme cronograma da inspeção, através da inspeção visual, como descrita anteriormente, utilizando a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco para registro das inspeções.

9.11.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental dos controles dos procedimentos sanitários das operações deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, revisando-se os registros do período que a antecede, incluindo os registros dos treinamentos, observando se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

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





9.12 FISCALIZAÇÃO DO CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Na fiscalização local os Serviços de Inspeção devem verificar:

Se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;

Se as matérias primas, aditivos e ingredientes estão devidamente identificadas, se são de uso conhecido e aprovado pelo serviço através dos memoriais de registro de produtos (se possui ficha técnica anexado as mesmo), permitindo a rastreabilidade;

Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima;

Se a empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;

Se as matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;

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;

Se as matérias primas são analisadas de forma correta, através de métodos e testes amparados pela legislação, respeitando os programas da empresa e que confirmem resultados confiáveis;

Se os resultados mensurados atendem à legislação, de maneira que preserve a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores;

Se os veículos transportadores de matérias primas e produtos apresentam-se em boas condições de conservação, com os produtos devidamente organizados em seu interior, se a temperatura durante o transporte é controlada e se os mesmos são vedados à entrada de pragas e sujidades, assim como à saída de líquidos;

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;

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;

Se na ocorrência de não conformidades, quando do uso de ingredientes, são tomadas atitudes corretivas e preventivas adequadas que evitem a recorrência;

Se as embalagens originais dos ingredientes os acompanham até o local de preparação





dos produtos;

Se é avaliado o destino de ingredientes e produtos quando apresentam suas embalagens rompidas;

Se as embalagens recebidas estão íntegras e se conferem efetivamente proteção aos produtos;

Se as embalagens secundárias são utilizadas de forma ordenada, na quantidade estritamente necessária, com os devidos cuidados, de forma a evitar carrear contaminações e de acordo com o fluxo de produção;

Se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de mel;

No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas fornecedoras de leite cru refrigerado atendem às exigências legais no que se refere à captação de leite e se as mesmas possuem registros desses atendimentos;

No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, quando do recebimento de leite de produtores, se as empresas possuem programa de coleta a granel e se nele está previsto um programa de educação continuada;

No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se o programa de educação continuada descreve as ações sobre os produtores que não conseguem atingir os padrões estabelecidos pela Instrução Normativa nº 77/2018 do MAPA e se o mesmo é efetivo.

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);

No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite;

Se os procedimentos implantados permitem rastrear o recebimento de matéria prima, ingredientes e aditivos, além do processo de produção e expedição dos produtos;

Na fiscalização documental do controle das matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade os Serviços de Inspeção devem verificar:

Se a empresa, em seus autocontroles, prevê destino adequado quando da observação de não conformidades nas matérias primas, ingredientes e material de embalagem;

Se o que é verificado pelos Serviços de Inspeção durante as fiscalizações das áreas de inspeção está de acordo com os registros dos estabelecimentos;





Se durante a verificação da rastreabilidade e possível fazer os testes de rastreabilidade progressiva e regressiva.

9.12.1 Frequência de fiscalização

9.12.1.1 Fiscalização Local

Na fiscalização local do controle das matérias primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade deve possuir uma frequência conforme cronograma da inspeção, através da inspeção visual das matérias primas, ingredientes e embalagens, como descrita anteriormente, utilizando a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco para registro das inspeções.

9.12.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental do controle das matérias primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade deve ser realizada, conforme cronograma da inspeção, observando se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos utilizando a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.13 FISCALIZAÇÃO DO CONTROLE DE TEMPERATURAS

Na fiscalização local do controle das temperaturas os Serviços de Inspeção devem observar se:

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;

Os registros são automatizados, quando possível ou necessário;

Quando da verificação de não conformidades os estabelecimentos adotam ações corretivas eficientes, ações preventivas adequadas, todas elas com embasamento técnicocientífico e legal;

As temperaturas aplicadas/mantidas nos ambientes garantem a inocuidade e a não alteração das matérias primas, ingredientes e produtos para seu processamento ou consumo.

Na fiscalização documental do controle das temperaturas o Serviço de Inspeção deve verificar se:

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





Os estabelecimentos aferem as temperaturas indispensáveis ao controle dos processos, em todas as etapas, nas frequências e no número previsto nos autocontroles;

Os instrumentos, equipamentos e dispositivos de controle de temperatura são regularmente aferidos e calibrados e se há registros dessas operações;

Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção;

Quando da verificação de não conformidades, adotam ações corretivas eficientes, ações preventivas adequadas, todas elas com embasamento técnico-científico e legal.

45

9.13.1 Frequência de fiscalização

9.13.1.1 Fiscalização Local

Na fiscalização local do controle das temperaturas deve ser feita com frequência conforme cronograma da inspeção, em cem por cento das áreas, devendo-se utilizar a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco para registro das fiscalizações.

9.13.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental do controle das temperaturas deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, observando se eles refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das fiscalizações documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.14 FISCALIZAÇÃO DA ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC

Neste item a Inspeção Oficial tem por objetivo avaliar a implantação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Inicialmente, é preciso conhecer todas as particularidades do Programa, específico para cada processo, a forma de monitoramento, os limites e a frequência com que os procedimentos de controle são executados.

Durante a verificação Oficial deve-se avaliar se o Programa APPCC atende as exigências da legislação. Esta verificação inclui:

Verificação do Programa APPCC imediatamente após qualquer modificação;

Verificação dos registros de monitoramento dos PCC's;

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





Verificação da adequação e aplicação das medidas corretivas adotadas quando ocorrem desvios;

Verificação da pertinência dos limites críticos estabelecidos;

Verificação de outros registros pertinentes ao Programa APPCC;

Observação direta e ou mensuração do limite crítico do PCC;

Avaliação de resultados de análises correlacionando-os com padrões de inocuidade.

Após a execução dos procedimentos de inspeção e a revisão dos registros deve-se responder as seguintes questões visando avaliar a conformidade desse Elemento de Inspeção.

9.14.1 Análise de perigos

O estabelecimento realizou a análise de perigos?

O estabelecimento identificou todos os perigos que podem ocorrer?

A análise de perigo identifica as medidas preventivas que serão aplicadas?

A análise de perigo dispõe de um diagrama de fluxo que descreve as etapas de elaboração do produto?

A análise de perigo identifica a sua provável utilização ou os consumidores do produto final?

O resultado da análise de perigo revela que existe(m) perigo(s) com risco significativo que justifique(m) PCC(s)?

O estabelecimento tem um plano descrito para cada um de seus produtos?

O estabelecimento realizou a validação do Programa APPCC visando determinar se o mesmo atende os objetivos propostos?

Os registros do estabelecimento incluem diversos resultados que atestam o monitoramento do(s) PCC(s) e a conformidade com os limites críticos?

O estabelecimento dispõe de resultados subsequentes que justifiquem a adequação das medidas corretivas visando atingir o controle do PCC após a ocorrência de desvios?

9.14.2 Monitoramento

O plano APPCC lista os procedimentos de monitoramento e a frequência que será usada para monitorar cada PCC visando assegurar a sua conformidade com limites críticos?

Os procedimentos de monitoramento estão sendo executados na forma e frequência

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





previstas no plano APPCC?

9.14.3 Verificação

O plano APPCC prevê procedimentos e frequências para observações diretas das atividades de monitoramento e ações corretivas?

O plano APPCC lista os procedimentos e frequências para revisão dos registros gerados e os aplica conforme previsto?

O plano APPCC lista os procedimentos de amostragem como atividade de verificação?

As observações geradas pela observação direta (“in loco”) são realizadas de acordo com o previsto no Plano APPCC?

Os registros gerados no monitoramento (PCC's e seus limites críticos, a anotação de temperaturas e outros valores quantificáveis, como previsto no plano APPCC, a calibração de instrumentos, ações corretivas tomadas, a verificação e dados de identificação do produto, incluindo a data e hora da ocorrência) são revisados pelo estabelecimento?

9.14.4 Manutenção dos Registros e Documentos

O plano APPCC prevê um sistema de manutenção dos registros que documentam o monitoramento dos PCC's?

Os registros contemplam os valores e observações atualizadas obtidas durante o monitoramento?

O estabelecimento dispõe de embasamento para as decisões adotadas durante a análise de perigo?

O estabelecimento possui documentos de referência que embasem a escolha do PCC?

Foi identificado PCC visando prevenir, eliminar ou reduzir o perigo a níveis aceitáveis?

O estabelecimento dispõe de base científica, técnica ou regulamentar para a definição do limite crítico?

Os documentos de embasamento são confiáveis?

O estabelecimento dispõe de embasamento que justifique a frequência de monitoramento prevista no plano APPCC?

O estabelecimento dispõe de embasamento que justifique a frequência de verificação prevista no plano APPCC?

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





As decisões adotadas pelo estabelecimento são compatíveis com os documentos de embasamento?

Os registros documentam o monitoramento dos PCC's e seus limites críticos?

Os registros incluem o horário, temperaturas ou outros valores quantificáveis, nome do produto, lote do abate e data que foram realizados?

Os procedimentos e resultados da verificação estão documentados?

Há registro de data e horário em que a verificação foi realizada?

Se os registros forem arquivados após 12 meses, os mesmos podem ser disponibilizados em tempo hábil?

9.14.5 Ações corretivas

O estabelecimento identifica a causa do desvio?

A ação corretiva elimina a causa do desvio?

A ação corretiva assegura que o PCC está sob controle?

Foram implantadas medidas preventivas para evitar a repetição do desvio?

As ações corretivas asseguram que nenhum produto com risco à saúde pública ou alteração chegue ao consumidor, em consequência de desvios do processo?

O estabelecimento separa todos os produtos com desvios de processo?

O estabelecimento, antes de liberar os produtos com desvios de processo ao consumo, revisa os produtos implicados?

O estabelecimento adota as ações necessárias para assegurar que nenhum produto com risco à saúde pública chegue ao consumidor, em consequência de desvios do processo?

O Plano APPCC foi reavaliado para incorporação do controle de novos desvios ou outro perigo imprevisto?

O estabelecimento possui embasamento para a tomada de decisões durante a reavaliação?

O plano APPCC é reavaliado, no mínimo, anualmente?

O estabelecimento considerou, na análise de perigos, alguma modificação significativa ocorrida nas instalações, equipamentos ou em relação aos produtos?

Ocorreram mudanças que possam comprometer a análise de perigos do plano APPCC?

O estabelecimento revisou o plano em função destas mudanças?

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





Se a reavaliação evidenciou que o plano APPCC não mais atende a legislação, o mesmo foi modificado imediatamente?

9.14.6 A inspeção oficial julga o programa inadequado quando:

- O programa não reúne os requisitos da legislação;
- O estabelecimento não executa as atividades contidas no plano;
- Há falhas na definição das medidas preventivas e corretivas;
- Há falhas na forma prevista para a manutenção dos registros.

49

9.14.7 Frequência de fiscalização

9.14.7.1 Fiscalização Local

A verificação local dos PCC's deve ser realizada, com frequência conforme cronograma da inspeção. O procedimento consiste da verificação "in loco" do monitoramento do PCC e registros dos achados para posterior comparação com os registros de monitoramento do estabelecimento. Os horários em que são realizadas as verificações devem ser alternados, evitando-se horários prefixados. Para registro das fiscalizações deve-se utilizar a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco.

9.14.7.2 Fiscalização Documental

A verificação documental consiste da revisão de todos os registros do APPCC do estabelecimento, incluindo o próprio plano e os registros gerados no período, devendo ser realizada conforme cronograma da inspeção. Este procedimento tem por objetivo avaliar a implementação do programa pelo estabelecimento e por isso, a análise de perigos, os procedimentos de monitoramento, verificação, manutenção dos registros, documentos e ações corretivas devem ser analisados e comparados com os registros gerados pelo estabelecimento.

Os registros das fiscalizações documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.15 FISCALIZAÇÃO DOS CONTROLES DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Na fiscalização local dos controles laboratoriais e de análises o Serviço de Inspeção deve fiscalizar:

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





Se o plano de amostragem descrito está sendo cumprido;
Se o manual de bancada, quando da existência de laboratórios de análises, está à disposição dos analistas;

Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;

Se os analistas dominam as técnicas realizadas;

Se a unidade descreve em seu autocontrole o procedimento de recall, e em casos de não conformidade detectadas que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada, através de registros auditáveis.

Na fiscalização documental dos controles laboratoriais e de análises o Serviço de Inspeção deve verificar:

Se a empresa possui plano de amostragem descrito;

Se o plano de amostragem é efetivamente cumprido;

Se existe manual de bancada, se o mesmo contempla as análises mínimas exigidas por lei e se as mesmas são realizadas baseadas em metodologias científicas reconhecidas;

Se existe manual de boas práticas laboratoriais;

Se existem registros dos treinamentos dos laboratoristas;

Os registros permitem uma rápida e efetiva recolha dos produtos em caso de recall.

9.15.1 Frequência de fiscalização

9.15.1.1 Fiscalização Local

A fiscalização local dos controles laboratoriais de análises e recall deve ser feita, com frequência conforme cronograma da inspeção, através da observação visual dos itens descritos anteriormente. Para registro das fiscalizações deve-se utilizar a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.15.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental dos controles laboratoriais de análises e recall deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, pela observação dos registros gerados durante os processos no período que a antecede, observando se eles refletem as situações encontradas quando da fiscalização. Os registros das fiscalizações documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

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





9.16 FISCALIZAÇÃO DO CONTROLE DE FORMULAÇÃO E COMBATE A FRAUDE

Na fiscalização local do controle de formulação dos produtos o Serviço de Inspeção deve fiscalizar:

Se as empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção;

Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelo Serviço de Inspeção;

Se há registros que comprovem o controle do uso de matérias primas e ingredientes;

Se nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação, é dado o destino correto, de acordo com a legislação, aos produtos adulterados.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos o Serviço de Inspeção deve verificar:

Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos por legislação vigente ou pela formulação aprovada.

Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

Se os resultados das análises laboratoriais e controles de formulação são compatíveis com os memoriais aprovados.

9.16.1 Frequência de fiscalização

9.16.1.1 Fiscalização Local

A fiscalização local do controle de formulação dos produtos deve ser feita, com frequência mínima anual, para cada produto produzido pelo estabelecimento, pelo acompanhamento da adição dos ingredientes quando da fabricação. Para registro e controle utiliza-se a planilha de controle de formulação de produtos (Anexo 02, da I.T. 04 – Combate a Fraudes de Produtos de Origem Animal).

9.16.1.2 Fiscalização Documental

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





A fiscalização documental do controle de formulação dos produtos deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, pela observação dos registros gerados durante os processos no período que a antecede, observando se eles refletem as situações encontradas quando da fiscalização. Os registros das fiscalizações documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

52

9.17 FISCALIZAÇÃO DO CONTROLE DA RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO

Na fiscalização local dos controles da rastreabilidade e recolhimento devem fiscalizar:

Se o plano de amostragem descrito está sendo cumprido;

Se a unidade descreve em seu autocontrole o procedimento de rastreabilidade e recolhimento, e em casos de não conformidade detectadas que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada, através de registros auditáveis.

Na fiscalização documental dos controles da rastreabilidade e recolhimento o Serviço de Inspeção deve verificar:

Se a empresa possui plano de amostragem descrito;

Se o plano de amostragem é efetivamente cumprido;

Os registros permitem uma rápida e efetiva recolha dos produtos em caso de recall.

9.17.1 Frequência de fiscalização

9.17.1.1 Fiscalização Local

A fiscalização local dos controles da rastreabilidade e recolhimento deve ser feita, com frequência conforme cronograma da inspeção, através da observação visual dos itens descritos anteriormente. Para registro das fiscalizações deve-se utilizar a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco.

9.15.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental dos controles da rastreabilidade e recolhimento deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, pela observação dos registros gerados durante os processos no período que a antecede, observando se eles refletem as situações encontradas quando da fiscalização. Os registros das fiscalizações documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

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





9.16 FISCALIZAÇÃO DO BEM-ESTAR ANIMAL

Na fiscalização local de bem estar animal os Serviços de Inspeção devem fiscalizar: atendimento de legislações específicas, como Instrução Normativa nº 03 de 17 de janeiro de 2000;

Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga, descanso, jejum, procedimentos de condução, insensibilização e sangria.

Na fiscalização documental de bem estar animal o Serviço de Inspeção deve verificar: A implantação e manutenção do programa de autocontrole por parte das empresas de abate sob o ponto de vista humanitário, em que a prioridade é oferecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.

9.16.1 Frequência de fiscalização

9.16.1.1 Fiscalização Local

A fiscalização local de bem estar animal deve ser feita, com frequência conforme cronograma da inspeção, através da observação visual dos itens descritos anteriormente.

Para registro das fiscalizações deve-se utilizar a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco.

9.16.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental do bem estar animal deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, observando se eles refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das fiscalizações documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.17 MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER)

Na fiscalização local do Material Específico de Risco (MER) os Serviços de Inspeção devem fiscalizar:

Se o plano de recolha do MER está sendo cumprido;

O procedimento é realizado conforme descrito no Programa de Autocontrole;

Os colaboradores dominam as técnicas de remoção;

Recipientes e utensílios são identificados e exclusivos para essa finalidade;

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





O material de risco é descartado da forma correta;
Na fiscalização documental do Material Específico de Risco (MER) o Serviço de Inspeção deve verificar:

- Se o programa é embasado em métodos científicos e legislações;
- Se o programa é efetivamente cumprido;
- Se os registros refletem o verificado in loco.

54

9.17.1 Frequência de fiscalização

9.17.1.1 Fiscalização Local

A fiscalização local do Material Específico de Risco (MER) deve ser feita, com frequência conforme cronograma da inspeção, através da observação visual dos itens descritos anteriormente. Para registro das fiscalizações deve-se utilizar a Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

9.17.1.2 Fiscalização Documental

A fiscalização documental do Material Específico de Risco (MER) deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental.

10. PROCEDIMENTOS GERAIS

10.1 Aprovação dos programas de autocontrole

Os autocontroles devem ser entregues, em via impressa, ao SIM para aprovação. Os fiscais devem avaliar se os mesmos contemplam as orientações mínimas contidas nessa IT, se estiverem conformes serão aprovados. Uma vez aprovados, as empresas devem colocar em prática seus autocontroles que, a partir de então, terão sua execução fiscalizada pelo Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico.

10.2 Atualização dos programas de autocontrole

Os programas de autocontrole devem ser atualizados sempre que a empresa ou o Serviço verifique que o mesmo não está sendo eficiente (recorrência de não conformidades) ou quando ocorrerem modificações na estrutura, fluxo, processos, utensílios e demais casos.

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





Os ajustes em planilhas que não impliquem em alterações na descrição dos PACs não necessitam ser aprovadas pelo SIM, nos demais casos, a empresa deve enviar ao SIM o PAC, em duas vias com as alterações para nova avaliação e aprovação.

55

10.3 Cronograma de inspeção

O cronograma de inspeção local e documental deve ser definido anualmente pelos responsáveis do serviço de inspeção, onde deve contemplar a fiscalização de todos os autocontroles no período de um ano (Modelo: ANEXO 05).

11. HISTÓRICO

Deverá 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	27/04/2023	73	Criação do Documento
02	06/07/2023	69	Atualização

12. ANEXOS

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





ANEXO 01

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
N.º ____ / ____
SIM-CDS VELHO CHICO
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE I - IN LOCO

56

Razão Social:	
Classificação do Estabelecimento:	
Município:	Registro no SIM:
Data:	Horário:

Elementos de Controle			
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)			
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Observações
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			

02- Água de abastecimento					
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Observações
* Preencher quando aferido					
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

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





03- Controle integrado de pragas

Área/Instalação/Equipamento/ (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Observações
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			

57

04- Higiene industrial e operacional

Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa	Observações
* Preencher quando aferido					
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Observações
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			

06- Procedimentos sanitários operacionais

Área/Instalação/Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Observações

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





Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			

07- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem – IN 49/2006			
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Observações
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			

08- Controle de temperaturas				
Área/Instalação/Equipamento/Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade e com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Observações
* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).				
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:				

09- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Conforme plano de inspeção)					
PCC	Monitoramento/Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Observações

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





****No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).**

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

10- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)			
Área/Instalação/ Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Observações

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

11- Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive in natura, conforme plano de inspeção)			
Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Observações

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

12- Rastreabilidade e recolhimento			
Produto/Operação/ Mercado/Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Observações

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





Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			

13- Respaldo para certificação oficial			
Mercado/Produto/Requisito (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Observações
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:			

Fiscal do Serviço de Inspeção Oficial

Declaro estar ciente das não conformidades apresentadas no formulário de verificação oficial de elementos de controle – IN LOCO, e que possuo prazo de 10 (dez) dias para apresentar ao Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico o plano de ação para correção das inconformidades.

Assinatura do Representante do estabelecimento:

Data: ____/____/____

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





ANEXO 2

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº ____ / ____
SIM-CDS VELHO CHICO
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE II - DOCUMENTAL

61

Razão Social:	
Classificação do Estabelecimento:	
Município:	Registro no SIM:
Data:	Horário:

1. Atendimento ao plano de Ação			
Entregou plano de ação da inspeção/supervisão anterior?		() SIM	() NÃO
Cumprir os prazos estipulados no plano de ação anterior?		() SIM	() 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		
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?			

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



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	

Data: ____/____/____

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 11:03 horas do dia 06/07/2023. Para verificar as assinaturas clique no link: <http://www.procedebahia.com.br/verificar/7B3E-D2C3-3688-6B73-C583> ou utilize o código QR.





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





ANEXO 03

64

**CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS – ÁREA EXTERNA
FREQUÊNCIA:**

Razão Social:				
Classificação do Estabelecimento:				
Município:		Registro no SIM:	Data-Verificação:	
ITENS AVALIADOS	C / NC / NA	LOCALIZAÇÃO	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL
PORTA-ISCA				
GLOBO DE FERORMÔNIO				
ARMADILHA LUMINOSA				
ÁREA EXTERNA (LIMPEZA, ORGANIZAÇÃO, DEPÓSITO DE RESÍDUOS SÓLIDOS)				
REGISTRO DE VISITA DA EMPRESA NAS ARMADILHAS				

LEGENDA: C=CONFORME NC=NÃO CONFORME NA= NÃO SE APLICA

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

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





ANEXO 04

**HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL
FREQUÊNCIA:**

65

Razão Social:		
Classificação do Estabelecimento:		
Município:	Registro no SIM:	Data-Verificação:

() PRÉ OPERACIONAL () OPERACIONAL

ÁREA (AI)	HORA (Turno)	RESULTADO (C / NC)	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL

OBS: Utilizar o verso se necessário para descrever as não conformidades e ação fiscal.

AUXILIAR DE INSPEÇÃO_____
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**



ANEXO 05

MODELO DE CRONOGRAMA DE FISCALIZAÇÃO IN LOCO E DOCUMENTAL

Nº	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE - PAC	ANO:											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
01	Manutenção (Equipamentos, instalações e utensílios em geral; Iluminação; Ventilação; Águas Residuais; Calibração e aferição de Instrumentos);												
02	Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento												
03	Controle Integrado de Pragas												
04	Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO												
05	Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos funcionários												
06	Procedimentos sanitários das operações - PSO												
07	Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade												
08	Controle de Temperaturas												
09	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC												
10	Controles análises laboratoriais e recall de produtos												
11	Controle de formulação dos produtos												
12	Rastreabilidade e recolhimento												
13	Bem-estar animal												
14	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)												

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





ANEXO 06

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES (RNC)			
1. Data:	2. (turno):	3. Relatório nº:	4. Município:
5. Estabelecimento:			6. Nº do SIM:
7. Para (Nome e Cargo):			
8. Embasamento legal (RIISPOA, legislação municipal, demais legislações, PAC):			
9. Descrição das Não Conformidades (NCs): em verificação oficial realizada pela equipe do Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico, foram constatadas Não Conformidades no estabelecimento, as quais seguem descritas abaixo. Vale ressaltar que, é de responsabilidade da Empresa tomar as ações corretivas necessárias, estando sujeita a penalidades, caso não sejam sanadas as Não Conformidades apontadas.			
10. Reincidente: () NÃO () SIM: Quando for reincidente, informar nº dos RNCs anteriores que apontaram a NC:			
11. Ação fiscal Imediata:			

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





12. Assinatura do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:	
13. Prazo limite para a devolução do RNC respondido com Plano de Ação:	
14. Resposta do Responsável do Estabelecimento (ações imediatas):	
15. Resposta do Responsável do Estabelecimento (cronograma de ações planejadas)	
Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares podendo resultar em adicional ação administrativa e legal	
16. Assinatura do Responsável do Estabelecimento:	17. Data
18. Assinatura de Verificação do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção: () Efetivas () Não Efetivas Novo RNC nº:	19. Data

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





Anexo 07

69

PLANO DE AÇÃO
RELATÓRIO N° xxx/N° SIM

REFERENTE A INSPEÇÃO DO DIA DD/MM/AAAA

Elemento de controle e número	Não conformidade apresentada no relatório acima referenciado	Ação Corretiva	Prazo	Responsável	Data e resultado da verificação oficial (Atendimento, não atendimento, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do CDS VELHO CHICO responsável pela verificação oficial

Data DD/MM/AAAA

Responsável pelo estabelecimento: (nome, cargo e assinatura)

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

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





IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM				Páginas: 01 a 13
Rastreabilidade e Recall				
Código: 08	Data de Emissão: 01/05/2023	Data de Vigência: 06/07/2023	Próxima Revisão: Anual	Versão nº: 02
Elaborado por: Fernando Escolástico da Silva Nascimento Médico Veterinário Franklin Miranda Cavalcante Médico Veterinário Joyce Sales Carvalho Pinto Assistente Administrativa			Homologado por: Cássio Guimarães Cursino Presidente do CDS VELHO CHICO	

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





RASTREABILIDADE E RECALL

9. OBJETIVOS

Estabelecer procedimentos operacionais padrões que possibilitem realizar a verificação oficial da rastreabilidade de todo o processo produtivo dos produtos produzidos pelos estabelecimentos registrados, desde a aquisição das matérias primas até a comercialização do produto acabado e o seu recolhimento (RECALL).

A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final até sua matéria prima, ou a partir da matéria prima utilizada até o produto final.

2

2. APLICAÇÃO

Aplica-se a todas as empresas registradas no SIM que possuem a rastreabilidade implantada. O procedimento de verificação oficial da rastreabilidade poderá ser realizado na sede do SIM, através da verificação das planilhas de rastreabilidade (recebimento, produção, expedição e condenação), bem como “in loco”. A verificação da eficiência da rastreabilidade permite a execução de um recall confiável.

3. DEFINIÇÕES

Rastreabilidade: ferramenta que permite controlar e gerenciar de maneira documentada as informações referentes a um processo/procedimento. É a capacidade de recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto ou uma organização, por meio de informações previamente registradas. De um modo mais simples, rastrear é manter os registros necessários para identificar e informar os dados relativos à produção, à origem e ao destino de um produto.

Conforme Decreto nº 9013, de 29 de Março de 2017, artigo 10º, item XIX, define rastreabilidade como a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação. Os controles de rastreabilidade devem ser realizados dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

Recolhimento: ação adotada pela empresa, que visa a imediata e eficiente retirada de lote(s) de produto(s) do mercado de consumo.

4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento e equipe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

5. PROCEDIMENTO

No caso específico deste documento, a rastreabilidade se refere ao controle e gerenciamento dos processos de produção dos produtos destinados à alimentação produzidos pelo estabelecimento, desde a aquisição das matérias-primas até a

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





comercialização do produto acabado. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle contendo registros auditáveis para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com o Decreto 9.013 de 29/03/17 e com as normas complementares. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

3

6. RASTREABILIDADE

6.1 Verificação do controle de recebimento de matérias-primas no recebimento da matéria prima deve ser avaliado, se a unidade controla em sua recepção, a entrada de animais, matérias primas, insumos (embalagens / aditivos) e ingredientes através de documentos auditáveis conforme ANEXO 01 ou similares.

Deve ser avaliado se a unidade estabelece e cumpre os pré-requisitos para o recebimento, como prevê seu Programa de Autocontrole (integridade de embalagens, temperatura, data de validade, procedência, aparência).

Na fiscalização devem ser verificadas se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção. Se as matérias primas estão devidamente identificadas na recepção, permitindo a rastreabilidade.

Os estabelecimentos com registro apenas no SIM podem adquirir matérias primas de SIM/SIE/SIF e/ou SISBI. Matérias-primas adquiridas por estabelecimentos aderidos ao SISBI devem obrigatoriamente ser provenientes de outras unidades com registro no SISBI ou SIF.

6.2 Verificação do controle de produção

No controle de produção deve ser verificado, se a unidade consegue manter a rastreabilidade das matérias primas, ingredientes e aditivos durante o processo de produção de seus produtos. O controle do processo de produção deve ser efetuado por meio de documentos auditáveis, modelo ANEXO 02 ou similar, correlacionando o recebimento com a produção (quantidade, procedência, etc) tornando possível rastrear todas as matérias primas utilizadas na produção.

6.3 Produtos acabados

Todos os produtos produzidos pelo estabelecimento registrado no SIM devem ser envasados em embalagens contendo um rótulo cada, no qual estão contidas as informações a respeito do produto em questão, dentre elas a data de fabricação e lote de produção, os quais devem possibilitar o levantamento de todo seu histórico de produção.

6.4 Verificação de produto expedido

No controle de expedição deve ser verificado se é possível retornar a rastreabilidade do que foi expedido, e se está compatível com os controles de produção. O controle do processo de expedição, deve ser feito por meio de documentos auditáveis, correlacionando a quantidade produzida com a expedida, devendo indicar informações referentes ao comprador e referente aos produtos vendidos (especificação do produto,

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





quantidade, lote de produção ao qual pertence etc. (modelo ANEXO 03)) tornando possível localizar o produto e fazer recall em casos de necessidade.

7. RECALL

A empresa deve dispor de programa de recolhimento dos produtos por ela elaborados e expedidos quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor o mesmo deve ser executado.

A verificação oficial de recall deve se basear nos documentos utilizados pela empresa para o registro do recolhimento dos produtos, onde deve ser avaliado se o procedimento de recolha é rápido e efetivo.

8. OBSERVAÇÕES

Os relatórios citados acima (relatório de matéria prima, produção e expedição) devem ser encaminhados ao SIM até o 10º dia de cada mês, sendo os relatórios referentes ao mês anterior. O Médico Veterinário do SIM, alimentará seus mapas estatísticos com as informações descritas nos relatórios utilizados como ferramentas de acompanhamento e controle da produção do Estabelecimento (ANEXO 04)

Em casos de necessidade de qualquer tipo de rastreabilidade e/ou recall, os mesmos devem ser realizados pelo estabelecimento, juntamente com o responsável pela documentação e registro de dados. Nestes casos, é obrigatória a elaboração de relatório especificando a causa do recall, o solicitante, o responsável pela execução do processo de rastreabilidade, a data e as conclusões obtidas. Este relatório deve ser datado, assinado e entregue ao SIM. Em casos de Recall, os produtos recolhidos devem ficar estocados em local específico (separado dos demais produtos) até que seu destino final seja determinado pelo SIM.

9. 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.

Quando uma Instrução de Trabalho é extinta, o responsável pela documentação e registro de dados precisa conservar a rastreabilidade do mesmo.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	01/05/2023	14	Criação do Documento
02	06/07/2023	13	Atualização

10. ANEXO

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





ANEXO 1 - MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO (ENTRADA DE MATÉRIA PRIMA)

5

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

ENTRADA DE MATÉRIA - PRIMA					
DATA	PRODUTO	ORIGEM DA MATÉRIA PRIMA	CPF/CNPJ	UNID.	QUANT.
			TOTAL GERAL		

OBSERVAÇÕES

* anexar cópias das notas fiscais das comprar das matérias –primas.

Local _____, data _____.

Assinatura do representante legal do estabelecimento

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





ANEXO 2 - MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO

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

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





Relatório – Compilação de dados de condenação

Razão Social:	SIM:
Município:	Ano:

Janeiro					Fevereiro				
Desc rição do Prod uto	Não conformidade	Quantidade	Destinação	TOTAL	Des criçã o do Prod uto	Não conformidade	Quantidade	Destinação	TOTAL
Março					Abril				
Desc rição do Prod uto	Não conformidade	Quantidade	Destinação	TOTAL	Des criçã o do Prod uto	Não conformidade	Quantidade	Destinação	TOTAL

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





Maio					Junho				
Desc rição do Prod uto	Não conformidade	Quantidade	Destinação	TOTAL	Des criçã o do Prod uto	Não conformidade	Quantidade	Destinação	TOTAL
Julho					Agosto				
Des criç ão do	Não conformidade	Quantidade	Destinação	TOTAL	Des criçã o do Prod	Não conformidade	Quantidade	Destinação	TOTAL

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





Pro dut o					uto				
Setembro					Outubro				
Des criç ão do Pro dut o	Não conformidade	Quantidade	Destinação	TOTAL	Des criçã o do Prod uto	Não conformidade	Quantidade	Destinação	TOTAL

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





Novembro					Dezembro				
Des criç ão do Pro dut o	Não conformidade	Quantidade	Destinação	TOTAL	Des criçã o do Prod uto	Não conformidade	Quantidade	Destinação	TOTAL

Carimbo e assinatura do Veterinário Oficial responsável

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





IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS Aprovação, reforma, ampliação, transferência ou cancelamento				Páginas: 01 a 57
Código: 07	Data de Emissão: 02/05/2023	Data de Vigência: 06/07/2023	Próxima Revisão: Anual	Versão nº: 02
Elaborado por: Fernando Escolástico da Silva Nascimento Médico Veterinário Franklin Miranda Cavalcante Médico Veterinário Joyce Sales Carvalho Pinto Assistente Administrativa			Homologado por: Cássio Guimarães Cursino Presidente do CDS VELHO CHICO	

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





REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Aprovação, reforma, ampliação, transferência ou cancelamento

2

8. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 14 DE MARÇO DE 2019.

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

2. OBJETIVOS

Estabelecer os procedimentos operacionais para registro de estabelecimentos, avaliar, aprovar ou alterar os projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM. Bem como, procedimentos para transferência, alterações cadastrais e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM do CDS Velho Chico.

3. DEFINIÇÃO

Consideram-se projetos, tudo aquilo que faz parte do processo de edificação dos estabelecimentos.

4. APLICAÇÃO

A todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, aos que pretendem se registrar e ao responsável do SIM.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Equipe do SIM e responsáveis pelo estabelecimento.

6. PROCEDIMENTO

Para o registro de estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM se faz necessário cumprir uma sequência de normas, para elaboração de um processo no qual deve constar todas as etapas de aprovação do estabelecimento.

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





O rito processual inicia com requerimento de inspeção prévia, apresentado pelo responsável legal do estabelecimento ao Serviço de Inspeção, seguido das demais etapas do processo de registro de estabelecimento, conforme descrito no item 6.1.

Ao dar entrada no processo de adesão é gerada uma numeração, seguindo sequência em ordem cronológica, estabelecida pelo Serviço de Inspeção, que será a numeração do processo de registro do estabelecimento. Após fechamento do processo, todas as folhas devem ser conferidas, carimbadas, numeradas e rubricadas. A documentação deve ser arquivada em pasta específica, contendo no início da pasta, planilha de verificação do Processo de Adesão (ANEXO 01).

3

6.1 Registro do Estabelecimento

A solicitação de registro do estabelecimento deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM, acompanhada dos demais documentos exigidos conforme o Processo de Adesão definido em Resolução de regulamentação do SIM, distribuídos em cinco etapas:

6.1.1 A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

- I. Requerimento de inspeção prévia do terreno/estabelecimento (2vias) (ANEXO 02);
- II. Laudo de Inspeção Prévia com parecer favorável do SIM.

6.1.2 A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

- I. Requerimento de solicitação de aprovação prévia do PROJETO (ANEXO 02);
- II. Plantas:
 - a. situação – escala 1/500;
 - b. baixa – escala 1/100;
 - c. fachada – escala 1/50;
 - d. hidro-sanitária – escala 1/100 ou 1/500.
 - e. layout dos equipamentos – escala 1/10 ou 1/100;
 - f. de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas – escala 1/100;

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





- III – Memorial descritivo de construção acompanhado do ART do engenheiro responsável pela obra e cronograma de execução da obra (ANEXO 03);
- IV – Licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
- V – Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;
- VI – documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
- VII – comprovante de inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- VIII – Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;
- IX – Comprovações de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- X – Memorial econômico sanitário assinado pelo responsável técnico (RT) pela Indústria (ANEXO 04);
- XI – Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal –SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (ANEXO 05);
- XII – comprovante do pagamento da taxa de análise de projeto de construção de estabelecimento, quando couber;
- XIII – Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento.

Os documentos e as plantas a que se refere o inciso II desta segunda etapa deverão ser apresentados sem rasuras e borrões. Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM- CDS VELHO CHICO, podem ser aceitos simples croquis ou desenhos. As plantas grosseiramente desenhadas (croquis) ou as que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

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





6.1.3 A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:

- I – Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;
- II – Licença ambiental de operação ou declaração ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
- III – Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;
- IV – Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- V – Pagamento da taxa de instalação do serviço de inspeção sanitária, quando couber;
- VI – Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após conclusão da obra;
- VII – Apresentação do Programa de Autocontrole;
- VIII – Laudo de Vistoria Final com parecer favorável do Serviço.

5

6.1.4 A quarta etapa é constituída por:

- I – Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM-CDS VELHO CHICO (ANEXO 06).
- II – Instalação do Serviço de Inspeção.

6.2 Aprovação do terreno

É realizada mediante requerimento dirigido ao responsável pelo SIM, bem como, deve informar a quem se dirigir para fazer contatos na localidade (endereço, telefone, etc).

A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos. As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas.

Outros aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria:

- ☐ Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- ☐ Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes;

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





- ☐ Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- ☐ Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- ☐ Facilidade de acesso;
- ☐ Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- ☐ Facilidade no abastecimento de água potável;
- ☐ Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- ☐ Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso esteja próximo dela;
- ☐ Facilidade na delimitação da área.

6

Após inspecionada a área de acordo a finalidade proposta, o fiscal do SIM efetuará a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO 07).

6.3 Aprovação do projeto

O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

As plantas ou projetos devem conter ademais:

- a. Orientação;
 - b. Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
 - c. Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;
- No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM deve utilizar o modelo de Check list de Aprovação de planta (ANEXO 08) para avaliação das mesmas.

Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo.

Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial. O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico, retornando para fins de conhecimento ao estabelecimento e para início das obras, se aprovado pelo órgão de fiscalização.

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





Durante o desenvolvimento das obras, o SIM deve fazer visitas para vistoriar os trabalhos de construção. Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita do fiscal do SIM para realização do Laudo Técnico de inspeção final do Estabelecimento (ANEXO 09), o qual também deve ser anexado ao processo de adesão.

Todos os projetos aprovados pelo SIM, devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivados conforme estabelecido na Instrução de Trabalho 02 em procedimento de gestão de documentos.

6.4 Alteração de projetos

Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação deve solicitar ao SIM a aprovação. Para isso, deve encaminhar os seguintes documentos:

6.4.1 – Primeira etapa:

a) requerimento ao Coordenador do SIM-CDS VELHO CHICO, solicitando aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO 02)

b) plantas nas seguintes escalas:

1 – de situação – escala 1:500;

2 – baixa – escala 1:100;

3 – fachada – escala 1:50;

4 – cortes – escala 1:50;

5 – layout dos equipamentos – escala 1:100;

6 – hidrossanitária – escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);

7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

8 – Memorial descritivo de construção acompanhado do ART do engenheiro responsável pela obra (ANEXO 03)

9 – Licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;

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





- 10 – Memorial econômico sanitário assinado pelo responsável técnico pela indústria (ANEXO 04);
- 11 – Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;
- 12 – comprovante do pagamento da taxa de Análise de projeto de Estabelecimento Industrial, quando couber.
- 13 – Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento.

8

6.4.2 –Segunda etapa:

- 1 – Requerimento ao Coordenador do SIM- CDS VELHO CHICO solicitando a Vistoria Final do estabelecimento, após conclusão da obra;
- 2 – Apresentação do Programa de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizado;
- 3 – Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM- CDS VELHO CHICO.

Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação, somente após emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM- CDS VELHO CHICO.

Para os casos que impliquem alteração de categoria, o SIM- CDS VELHO CHICO deverá emitir novo Certificado de Registro e autorização do início da nova atividade.

Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo

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





estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao SIM- CDS VELHO CHICO, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

9

Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições da Resolução do SIM/CDS Velho Chico e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente na sua atividade.

6.5 Conclusão do registro do estabelecimento e renovação

Após o estabelecimento receber o registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar ciente das legislações que regem o SIM, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (ANEXO 06). O certificado é concedido para o período de 03 (três) anos, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa ou pelo SIM quando comprovada falta grave por parte da empresa.

A solicitação para renovação do registro deve ser feita mediante Requerimento de Renovação (ANEXO 10), em duas vias constando os dados da empresa requerente e devidamente assinado pelo representante legal do estabelecimento. Os documentos a serem entregues no processo de renovação estão listados no requerimento. Quando houver alterações na razão social da empresa, o certificado deve ser atualizado.

6.6 Transferência e alterações cadastrais

Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá

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





promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao SIM. Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao Serviço de Inspeção, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado. Efetivada a transferência, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao SIM:

- I – Requerimento ao Coordenador do SIM- CDS VELHO CHICO solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;
- II – Licença Ambiental de Operação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;
- III – Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;
- IV – Apresentação do Programa de Autocontrole devidamente atualizado;
- V – Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;
- VI – documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
- VII – Inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- VIII – Inscrição Estadual junto a Secretaria de Fazenda atualizado;
- IX – Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- X – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- XI – Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial.

A documentação será analisada pelo SIM, e uma vez aprovada, novo Título de Registro será emitido pela Coordenação do SIM, sendo mantido número de registro.

Para situações de alteração cadastral deve-se encaminhar ao SIM:

- I – Requerimento de alteração de razão social assinado pelo responsável da firma

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





antecessora e pelo responsável da nova firma;

II – Contrato social da firma antecessora;

III – Contrato Social da nova firma;

IV – Comprovante do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) da nova firma;

V – Inscrição estadual junto à Secretaria de Estado de Fazenda da nova firma;

VI – Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e do representante legal da nova firma;

VII – Análise Microbiológica e físico-química da água;

VIII – Licença ambiental atualizada;

IX – Anotação de Responsabilidade Técnica da nova firma;

X – Termo de Compromisso, obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

XI – Programa autocontrole do estabelecimento;

XII – Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a alteração da razão social.

11

6.7 Paralisação das atividades e cancelamento do registro

Em casos de paralisação voluntária, o proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades.

O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

O cancelamento de registro pode acontecer nas seguintes situações:

- ☐ A pedido do responsável legal do estabelecimento;
- ☐ Por interrupção do funcionamento ou do comércio pelo período de um ano;
- ☐ Por cassação do registro pelo coordenador do SIM.

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





O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Coordenador do SIM, por meio de emissão de Termo de Cancelamento de Registro de Estabelecimento (ANEXO 11). A partir do cancelamento do registro no SIM todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos e inutilizados.

Para o retorno das atividades do estabelecimento sob SIM que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências contidas na etapa de registro de estabelecimento, para obtenção de um novo registro de estabelecimento.

7. Registro de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte

A solicitação de registro do estabelecimento deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM, acompanhada dos documentos exigidos distribuídos em duas etapas:

7.1 - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

- I – Requerimento solicitando a Vistoria Prévia do Terreno ou do Estabelecimento;
- II – Laudo de Vistoria Prévia do Terreno ou do estabelecimento com parecer favorável, elaborado por médico veterinário do SIM-CDS VELHO CHICO.

7.2 - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

- I – laudo de análise microbiológica da água;
- II – apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, respeitando o que for pertinente à condição de microempreendedor individual;
- III – croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;
- IV – licenciamento ambiental, de acordo com Resolução do Conama no 385/2006;
- V – alvará de licença e funcionamento da prefeitura; e
- VI – atestado de saúde dos trabalhadores.

7.3 – O estabelecimento pode ter como responsável técnico profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou técnico de assistência técnica, exceto agente de

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





fiscalização

sanitária, todos com graduação em Medicina Veterinária.

13

8. 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	02/05/2023	54	Criação do Documento
02	06/07/2023	57	Atualização

9. ANEXOS

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





ANEXO 01

14

PROCESSO DE ADESAO**PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SIM**

Criado pela Lei Municipal nº

Regulamentado pela Resolução SIM/CDS Velho Chico nº

Interessado:*** Processo nº**

DOCUMENTO		Nº Folha no Processo	Data de Entrega	Assinatura do Interessado
1	Requerimento de Inspeção prévia, aprovação do terreno / estabelecimento (2 vias).			
2	*Laudo de Inspeção prévia de terreno ou de estabelecimento com parecer favorável.			
3	Requerimento de solicitação de aprovação prévia do Projeto.			
4	- Plantas: situação; baixa; fachada; fluxo de produção e de movimentação de colaboradores; detalhes de equipamentos; hidro-sanitária.			
5	Memorial descritivo de construção acompanhado do ART do engenheiro responsável pela obra e cronograma de execução da obra			
6	Licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente			
7	Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber			
8	Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno			

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



9	Comprovante de inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;			
10	Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber			
11	Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal			
12	Memorial econômico sanitário assinado pelo responsável técnico (RT) pela Indústria			
13	Termo de compromisso com o SIM			
14	Comprovante do pagamento da taxa de análise de projeto de construção de estabelecimento, quando couber			
15	Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento.			
16	Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura			
17	Licença ambiental de operação ou declaração ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente			
18	Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento			
19	Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART)			
20	Pagamento da taxa de instalação do serviço de inspeção sanitária, quando couber			
21	Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após conclusão da obra			
22	Apresentação do Programa de			

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





	Autocontrole			
22	Laudo de Vistoria Final com parecer favorável do Serviço			
23	Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM-CDS VELHO CHICO;			
24	Instalação do Serviço de Inspeção.			
Observações:				
Assinatura e Carimbo do Responsável: Data:				

*Emitido pelo Médico Veterinário Oficial do SIM.

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





ANEXO 02

17

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			
	BARCO FÁBRICA			
Solicito junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal SIM:				
	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)			

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





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

	Proto colo nº: Data: Funcionário:

Assinatura do Representante Legal

18

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





ANEXO 03

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

19

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 com ângulo arredondado;
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 para-ventos 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;

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



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), 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, informar a capacidade 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.

20

_____, ____/____/____

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Engenheiro Responsável CREA nº

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





ANEXO 04

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DO CDS VELHO CHICO

Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO- SIM

Folhas: XX

21

A. APRESENTAÇÃO

SIM do Estabelecimento:

Número do processo de solicitação do SIM:

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:

CNPJ:

Propriedade (própria/arrendada):

Denominação Comercial:

2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Endereço:

Bairro:

CEP:

Município:

UF:

Caixa Postal:

Telefone/Fax:

E-mail:

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Denominação:

4. GERENTE

Nome (Representante Legal da Empresa):

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





CPF:

5. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:	
CPF:	
Formação:	Nº Conselho Regional:

22

6. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO

Recebimento (kg/L/Un/Dia):	Estocagem Estática(kg/L/Un/Dia):

7. MERCADO DE CONSUMO

☐	Municipal	☐	Estadual	☐	Interestadual

8. N.º ESTIMADO DE EMPREGADOS

Masculino:	Feminino:

9. INSPEÇÃO MUNICIPAL

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

10. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR/ FRACIONAR

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





Denominação do produto:	Unid. de Medida
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

23

11. MEIOS DE TRANSPORTE (Matéria prima e produtos)

Descrição:

12. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA

Descrição:

13. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Denominação (Ordem Alfabética)	Quantidade	Capacidade de operação (hora)
1.		
2.		
3.		

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



4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		

14. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

Descrição:

15. TETO DA SALA DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS

Descrição:

16. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO

Descrição:

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

**17. INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

Descrição:

18. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO

Descrição:

19. DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS:

Descrição:

20. TELAS À PROVA DE INSETOS E BARREIRAS SANITÁRIAS

Descrição:

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



21. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS PARA MANIPULAÇÃO

26

Descrição:

22. ESPÉCIE QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)

Espécie	Capacidade Dia	Velocidade de abate Cabeça/ Hora

23. PROCESSO DE PRODUÇÃO

Descrição:

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





24. CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) (QUANDO APLICÁVEL)

27

Descrição:

25. FOTOS EXTERNAS DA INDÚSTRIA (QUATRO LADOS)

Descrição:

AUTENTICAÇÃO

Data:	Carimbo e Ass. do Representante Legal do Estabelecimento:	Carimbo e Assinatura do RT:

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





ANEXO 5

TERMO DE COMPROMISSO

28

Eu (nome do proprietário ou responsável) na qualidade de responsável pela empresa (nome da Empresa), inscrita no CNPJ nº _____, localizada à (Endereço completo, telefone, e-mail), ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº _____ de _____, que cria o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Produtos de Origem Animal e na Resolução SIM/CDS Velho Chico nº _____, de _____, que regulamenta tal Lei, no 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 na 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: _____ Data: _____

Assinatura e identificação do Representante Legal do Estabelecimento

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





ANEXO 06

29



CERTIFICADO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

logo do município

Este certificado está sendo conferido ao estabelecimento _____ de propriedade de _____, localizado na _____, município de _____, Bahia. Estando satisfeitas as condições exigidas na Lei Municipal nº ____/____, regulamentada pela Resolução SIM/CDS Velho Chico nº ____/____, defiro a inscrição e registro sob número XXX, no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS VELHO CHICO.

Bom Jesus da Lapa – BA, ____ de ____ de ____.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX Médico(a) Veterinário(a) Fiscal do SIM/CDS Velho Chico	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX Coordenador do SIM/CDS Velho Chico	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX Secretário(a) Executivo(a) do CDS Velho Chico
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX Secretário(a) Municipal de Agricultura de XXXXXXXXXXXXXXX - BA	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX Prefeito(a) de XXXXXXXXXXX - BA	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX Presidente do CDS Velho Chico





ANEXO 07

LAUDO DE INSPEÇÃO PRÉVIA DO TERRENO

30

1. IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE
Nome do Estabelecimento/ Razão social:
Nome do proprietário:
CPF/CNPJ:
Telefone:
e-mail:
Atividade Pretendida:
2. LOCALIZAÇÃO DO TERRENO
Endereço:
Município:
CEP:
() Zona Urbana () Zona Rural
3. ÁREA DO TERRENO
Área Total do Terreno:
Área a ser utilizada:
Disponibilidade para ampliação: () SIM () NÃO
Perfil do terreno:
() Plano () Inclinado () Acidentado
() Exposto à inundações () Exposto à desabamentos
Obs:

4. ESCOAMENTO DE ÁGUAS PLUVIAIS

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





() Satisfatório () Insatisfatório
5. FONTES DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO
() Fontes e nascentes () Poço raso () Rios e córregos () Poço artesiano () Rede Pública () Outros: _____
6. FONTES DE POLUIÇÃO
Fonte produtora de mau cheiro: () SIM () NÃO Se SIM, quais: _____ Distância: _____
7. VIAS DE ACESSO
Vias: () Pavimentadas () Não Pavimentadas Conservação: () Boa () Regular (esclarecer) () Precária (esclarecer) Acesso: () Fácil () Difícil (esclarecer) Obs: _____ _____ _____
8. CONSTRUÇÕES LÍMITROFES
() Inexistente () Existente, nesse caso qual a finalidade: () Residencial – distância: _____ () Comercial – distância: _____ Tipo: _____ () Industrial – distância: _____ Tipo: _____ () Outros – distância: _____ Tipo: _____
9. ENERGIA ELÉTRICA
Energia Elétrica: () existente () inexistente Constância: () Permanente () Lapsos ocasionais Carga: () Suficiente () Deficiente (esclarecer) Gerador Próprio: () SIM () NÃO
10. OUTROS DETALHES OBSERVADOS

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



**11. PARECER TÉCNICO**

() Favorável () Desfavorável () Com restrições

Considerações / Restrições:

Carimbo e Assinatura do Fiscal do SIM

Local e data:

_____ - BA, _____ de _____ de 20____

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





ANEXO 08

CHECK-LIST DE PLANTA

Granja Leiteira, Queijaria, Posto de Refrigeração e Unidade de Beneficiamento de Leite e derivados

33

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Granja Leiteira, Queijarias e Fábrica de Laticínios, Posto de Refrigeração e Usina de Beneficiamento de Leite	SIM	NÃO	NA*
Barreira Sanitária			
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 lavagem 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			

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





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 lavagem 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 separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/ administração			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			

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





Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica.

Médico Veterinário do SIM

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





Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos

Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

36

Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária (lava botas, lava mãos)			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria prima resfriada			
Câmara matéria-prima resfriada aves			
Câmara de matéria-prima congelada			
Câmara de matéria-prima congelada aves			
Câmara/ e ou ante câmara de descongelamento			
Câmara/ e ou ante câmara de descongelamento aves			
Câmara de produtos prontos resfriados			
Câmara de produtos prontos congelados			
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 p/ fumeiros			
Depósito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados			

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





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 embalagem primárias			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de embalagem 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 por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Sede administrativa			
Sede do SIM			
Depósito de produtos 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.

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





Médico Veterinário do SIM

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





Abatedouro Frigorífico de Aves

Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

39

Abatedouro Frigorífico de Aves	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
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			

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





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 separados por sexo			
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			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Sala para higienização de caixas e utensílios de uso interno			
Sala para depósito de caixas e utensílios de uso interno			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: Não se aplica.

Médico Veterinário do SIM

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



**Abatedouro Frigorífico de Bovinos**

Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

41

Abatedouro Frigorífico de Bovinos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária para área limpa			
Barreira sanitária para área suja			
Área para 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 higienização (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)			

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



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			

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





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.

Médico Veterinário do SIM

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



**Abatedouro Frigorífico de Suínos**

Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

44

Abatedouro Frigorífico de Suínos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária para entrada da área limpa			
Barreira sanitária para entrada da área suja			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Área para higienização de veículos			
Caldeira (água quente 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 lavagem de carcaças (após sangria e escaldamento)			
Área de escaldagem (necessário tanque de escaldagem)			
Área de depilagem			
Área de chamuscamento			
Área de evisceração (linhas de inspeção)			

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



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			
Tripária – 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)			

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





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 a embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para a embalagem secundária			
Depósito para condimentos			
Depósito dos envoltórios			
Área para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			

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





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.

Médico Veterinário do SIM

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





Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

Nome do proprietário ou Razão Social:
 Classificação do estabelecimento pretendido:
 Endereço/município:
 Data:

48

Apiário/ Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas	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 lavagem 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			

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





para abrigar veículos			
Depósitos de Embalagem primária			
Depósitos de Embalagem secundária			
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.

Médico Veterinário do SIM

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





Barco-fábrica; abatedouro frigorífico de pescado; unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e estação depuradora de moluscos bivalves

Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

50

Abatedouro Frigorífico de Pescado, Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado, Estação Depuradora de Moluscos Bivalves	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
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			

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





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			
Sala do SIM			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Refeitório			

*NA: não se aplica.

Médico Veterinário do SIM

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





ANEXO 09

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DE INSPEÇÃO FINAL DO ESTABELECIMENTO

52

1. IDENTIFICAÇÃO

Estabelecimento/Razão Social:

CNPJ:

Endereço completo:

E-mail:

Telefone:

Nº de processo de registro no SIM:

Classificação do Estabelecimento:

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

Afastado das vias públicas? sim () não ()

Afastado de residências? sim () não ()

Pavimentação das áreas circundantes? sim () não ()

Área de circulação de veículos internos é pavimentada? sim () não ()

Condição do Responsável pela Estabelecimento: Proprietário ()

Arrendatário ()

Tipo de Inspeção? Inspeção Permanente () Inspeção Periódica ()

Detalhes de Construção: Data do parecer que deferiu o projeto: ____/____/____

Estilo da Construção: Vertical () Horizontal ()

Estabelecimento está edificado conforme projeto de planta aprovado? sim () não ()

2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

Produtos que pretende fabricar:

Capacidade de recebimento de matéria prima em Kg ou Litros:

Diária:

Mensal:

Capacidade produção em Kg ou Litros:

Produção diária:

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



Produção mensal:

Frequência de funcionamento:

Funcionará sábado, domingos e feriados? sim () não ()

Número total de funcionários:

homens:

mulheres:

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

Outros:

53

3. DEPENDÊNCIAS

Possui plataforma de recepção de matéria-prima: sim () não ()

Possui área independente para expedição? sim () não ()

Tipo do piso da área do estabelecimento:

Pé-direito: satisfaz? sim () não ()

Impermeabilização das paredes:

Cobertura: Estrutura do forro:

Lavagem de utensílios? sim () não () manual () mecânico ()

Instalações d'água para limpeza? sim () não ()

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

Iluminação artificial: satisfaz? sim () não ()

Iluminação natural suficiente? sim () não ()

Dimensões das áreas são suficientes? sim () não ()

Características físicas regulamentares? sim () não ()

4. EQUIPAMENTOS

Possui os equipamentos necessários para operacionalização? sim () não ()

As condições dos equipamentos são satisfatórias? sim () não ()

5. PRODUÇÃO DE VAPOR

Caldeira? sim () não () Baixa pressão () Alta pressão ()

Outro: _____

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





Alimentação: óleo () lenha ()

Pressão de vapor: suficiente? sim () não ()

54

6. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES

Sala para Inspeção? sim () não ()

Vestiários e sanitários com dimensões suficientes? sim () não ()

Separados do corpo industrial? sim () não ()

Almoxarifado? sim () não ()

Escritório? sim () não ()

Local para refeições? sim () não ()

Outros:

7. 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 ()

Dentro dos padrões microbiológicos regulamentares? sim () não ()

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

8. REDE DE ESGOSTOS

Tratamento prévio? sim () não ()

Vazão suficiente? sim () não ()

Tanque de sedimentação/decantação? sim () não ()

9. FORÇA E LUZ

Carga: suficiente () Insuficiente ()

Gerador próprio? sim () não ()

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



**10. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS**

Veículo: isotérmico () comum ()

11. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Cerca () Muro () Outras ()

12. OBSERVAÇÕES:

13. CONCLUSÃO- PARECER FINAL QUANTO AO REGISTRO JUNTO AO SIM:

DATA: ____/____/____

Médico Veterinário do SIM

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





ANEXO 10

**REQUERIMENTO PARA RENOVAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL**

56

Ilmo Sr(a).

Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal de _____ -BA

A Agroindústria _____, classificada como _____,

inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o número _____,
Inscrição Estadual número _____, estado da Bahia, representada legalmente por _____

_____,
CPF _____, vem respeitosamente, via o presente, apresentar a essa
coordenação, documentação regularmente exigida, para RENOVAÇÃO DE REGISTRO
junto ao SIM, segundo exigências contidas na Lei Municipal ____/____ e Resolução
número ____/____.

Na oportunidade, serão entregues junto ao requerimento, os seguintes
documentos:

- () Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- () IE (Inscrição Estadual);
- () Alvará de Localização e Funcionamento expedido pelo órgão competente do Município;
- () Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
- () Laudo da Análise Físico-química e Microbiológica da Água;
- () Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário, devidamente homologada junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado da Bahia - CRMV-BA;
- () Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos Funcionários;
- () Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF.

Nestes termos,

Pede Deferimento.

Local e data.

Identificação e assinatura do requerente**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**



ANEXO 11

TERMO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Registro no SIM N.º _____

57

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de _____/BA, eu _____ Médico (a) Veterinário (a) no exercício da fiscalização de que trata a Lei municipal n.º: _____ regulamentada pela Resolução SIM/CDS Velho Chico _____, realizei o **CANCELAMENTO DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO** abaixo identificado:

Estabelecimento: _____

CNPJ _____, S.I.M.N.º: _____

situado(a) _____ n.º: _____

Bairro _____, Município de _____/BA.

O cancelamento foi com base no (s) art (s). _____ da Resolução/legislação: _____ pelos seguintes motivos:

A partir desta data o estabelecimento acima identificado fica proibido de realizar qualquer tipo de trabalho no estabelecimento.

Assinatura e identificação do Médico Veterinário do SIM

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





IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM				Páginas: 01 a 19
Registro de Produtos e Controle de Rótulos				
Código: 09	Data de Emissão: 28/04/2023	Data de Vigência: 06/07/2023	Próxima Revisão: Anual	Versão nº: 02
Elaborado por: Fernando Escolástico da Silva Nascimento Médico Veterinário Franklin Miranda Cavalcante Médico Veterinário Joyce Sales Carvalho Pinto Assistente Administrativa			Homologado por: Cássio Guimarães Cursino Presidente do CDS VELHO CHICO	

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





REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS

8. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 – Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal embalado.
DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 – Aprova Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA.
DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 – RIISPOA atualizado.

2

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da rotulagem enviada ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados.

Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

3. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todas as empresas registradas no SIM, sendo que a documentação em duas vias, deve ficar arquivada uma na sede do SIM e outra na empresa.

4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM.

5. PROCEDIMENTO

A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

6. REGISTRO DE PRODUTO

Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, do que trata o Título VII, Capítulo I, do RIISPOA.

a. Avaliação de produto regulamentado:

- Todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (Modelo: ANEXO 01), os mesmos devem

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





ser preenchidos pela empresa e entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM em 02 vias para análise e aprovação.

- O Médico Veterinário responsável deverá fazer a avaliação seguindo legislação de rotulagem vigente e considerando RTIQs específicos, com preenchimento do formulário de check list de rotulagem (ANEXO 02) e dará o parecer final quanto ao registro do produto.

- Depois de avaliados e aprovados as cópias serão distribuídas uma na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as cópias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa antes de entregar no serviço, o SIM fará sua avaliação e também deverá assinar e rubricar todas as páginas.

- Após aprovados, os produtos recebem um certificado de aprovação (Modelo: ANEXO 03), o qual deverá ser atualizado sempre que um novo produto for registrado ou alterado.

b. Avaliação de produto não regulamentado:

- Os produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade ou não estão previstos em outra legislação específica podem ser registrados pelo serviço de inspeção, desde que tenham embasamento técnico-científico, preservem os interesses do consumidor e atendam diretrizes padronizadas pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

- Para a aprovação do produto não regulamentado a empresa deve encaminhar ao SIM, o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com o laudo de análise Microbiológica, que atesta a inocuidade e Físico-química estabelecendo o padrão que deverá ser mantido.

- Posteriormente o Serviço de Inspeção encaminhará ao Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA para avaliação e aprovação final.

c. Frequência das atualizações: Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

7. CONTROLE DE ROTULAGEM APROVADA

O controle de estoque de rótulos e embalagens deve ser realizado pelas empresas, as quais devem preencher mensalmente planilha de controle de rotulagem conforme modelo no ANEXO 04 ou similar, ficando disponível para a verificação do SIM sempre que solicitado.

O Serviço de Inspeção efetua o controle dos rótulos aprovados através da verificação in loco na empresa, onde deverá coletar e avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM. Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC. Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

8. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido

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





a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	28/04/2023	19	Criação do documento
02	06/07/2023	19	Atualização

4

9. ANEXOS

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





ANEXO 01

MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

5

Sr. Fiscal, a firma abaixo qualificada, através do seu **Representante Legal e do seu Responsável Técnico**, requer que seja providenciado no **Serviço de Inspeção Municipal - SIM**, o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Nº SIM ESTABELECIMENTO	Nº SEQUENCIAL DO RÓTULO	DATA DE ENTRADA SIM	DATA DE APROVAÇÃO SIM

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL:			
CNPJ:	INSCRIÇÃO PROD. RURAL:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO:
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP:	MUNICÍPIO:	UF:
FONE:	FAX:	E-MAIL:	

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

☐ REGISTRO
☐ REGISTRO DE PRODUTO NÃO REGULAMENTADO
☐ ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
☐ ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO
☐ ADIÇÃO DE RÓTULOS

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



IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME:		MARCA:
CARACTERÍSTICA DO RÓTULO	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA
() IMPRESSO NA EMBALAGEM	() METAL	() AUSÊNCIA DE EMBALAGEM
() ETIQUETA ADESIVA	() VIDRO	() PAPELÃO
() ETIQUETA AFIXADA (grampeada ou amarrada)	() ISOPOR	() PLÁSTICO
() ETIQUETA LACRE	() PAPEL	() OUTROS: _____
() GRAVADO EM RELEVO	() ENVOLTÓRIO NATURAL/ARTIFICIAL	
() LITOGRAFADO/ GRAVADO A QUENTE	() PLÁSTICO	
() OUTROS: _____	() OUTROS: _____	

CONTEÚDO: PESO/VOLUME

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO:	UNIDADE DE MEDIDA:

FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE

DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE :	LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO:
dd/mm/aa ou dd/mm/aaaa	

FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE

() DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE	INFORMAÇÃO DE COMO É EXPRESSO/COMPOSTO O LOTE DE PRODUÇÃO:

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





() NÚMERO SEQUENCIAL (1,2,3,...)	OUTRO:

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Ordem decrescente)

7

MATÉRIA PRIMA	KG ou L	%
SUBTOTAL		
INGREDIENTES / ADITIVOS (Função, Nome e INS) *quando os aditivos estiverem em mix, a empresa deve obrigatoriamente descrever cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade e a porcentagem isolada de cada um dos ingredientes do mix. Para descrição na lista de ingredientes (ordem decrescente) os ingredientes adicionados mais de uma vez devem ser somados.	KG ou L	%
SUBTOTAL		
TOTAL		
Lista de ingredientes: *mencionar conforme a lista de ingredientes no rótulo.		

PROCESSO DE PRODUÇÃO *mencionar localização e tipos de equipamentos, tempo e temperatura de todas as etapas da produção. De acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais aonde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc.)

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





MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO E FÍSICO QUÍMICO:

SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) E ROTULAGEM *descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível.

ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM *(Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento)

MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR *(Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento, temperatura do produto e do ambiente onde é transportado)

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



**AUTENTICAÇÃO (Assinatura e Carimbo)**

DATA	RESPONSÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO

RECEBIMENTO PARA APROVAÇÃO

DATA	RESPONSÁVEL DO SIM
PARECER TÉCNICO *(Mencionar se está APROVADO ou REPROVADO, caso reprovado descrever o motivo)	

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





(02 VIAS, ORIGINAIS)

ANEXO: MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO (Arte Gráfica) e da embalagem secundária (quando existente).

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





ANEXO 02

CHECK LIST DE AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM Este <i>Chek List</i> visa montar um roteiro de informações para análise e aprovação de rótulos para o SIM. Para preenchimento do <i>check list</i> deverá ser consultada a legislação vigente.	
Forma de preenchimento: C = Conforme NC = Não Conforme NA = Não se aplica. Quando houver uma não conformidade, esta deve ser descrita no parecer técnico.	
Estabelecimento: Produto:	Nº Registro SIM: Nº Registro Produto:

11

1. Identificação do Estabelecimento Responsável:

	ITEM ANALISADO	SITUAÇÃO
1	A Razão Social está conforme CNPJ. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
2	Consta CNPJ. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
3	O endereço está completo, especificando município e Estado. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
4	Consta a classificação do estabelecimento de acordo classificação oficial. (Legislação municipal)	() C () NC () NA
5	Possui Informações do Importador. (quando aplicável)	() C () NC () NA
6	Consta a Marca Comercial do produto. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
7	Consta a expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA" (Decreto 7.212 de 15/06/2010 MAPA)	() C () NC () NA
8	Estabelecimento de origem de produto já inspecionado ou fracionado, mantém a rotulagem ou identificação de origem. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
9	Consta a expressão "Fabricado por" e quando aplicável "Distribuído por". (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
10	Consta Nº da Inscrição Estadual (IE). (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
11	Consta Nº do telefone para contato ou SAC. (Decreto 6.523 de 31/07/08)	() C () NC () NA

2. Nomenclatura oficial do produto

	ITEM ANALISADO	SITUAÇÃO
1	Consta denominação de venda oficial, no painel principal do rótulo, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. (RTIQ do produto; Resolução 1/2003 MAPA; IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA

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





	24/11/2005 MAPA)	
2	A nomenclatura oficial do produto está em destaque, igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
3	Informa o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial no caso de embutidos cárneos. Ex.: LINGUIÇA MISTA CONGELADA; CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PICANHA;	() C () NC () NA
4	Informa o termo “temperada” e/ou “recheada” para carnes. (IN nº 17 DE 29/05/2018 MAPA); Exemplo: Carne Congelada Temperada Recheada de Suíno sem Osso – Picanha.	() C () NC () NA
5	Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para cárneos. (Resolução 1/2003 MAPA)	() C () NC () NA
6	Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ;	() C () NC () NA
7	Apresenta a expressão “Tipo”, quando aplicável (RDC nº 123 de 13/05/2004 ANVISA)	() C () NC () NA

12

3. Listagem de ingredientes

	ITEM ANALISADO	SITUAÇÃO
1	Consta a fórmula de composição de acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem. (RDC nº 259/2002 ANVISA; IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
2	Apresenta os ingredientes em ordem decrescente de proporção.	() C () NC () NA
3	Declara a água como ingrediente, quando esta é utilizada.	() C () NC () NA
4	Declara e identifica os Aditivos utilizados, listados depois dos demais ingredientes (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
5	A concentração de aditivos respeita os limites estabelecidos (IN nº 14, 03/06/2019, RDC nº 272, 14/03/2019 e RTIQ)	() C () NC () NA
6	O uso de corante Tartrazina (INS 102) está de acordo com a RDC 340/2002 ANVISA.	() C () NC () NA
7	Adição de aromas: em acordo com o Informe Técnico nº 26 da ANVISA (2007).	() C () NC () NA
8	Consta a Expressão “Colorido Artificialmente” (Port. ANVISA 1.004 DE11/12/98)	() C () NC () NA
9	Consta a Expressão “Aromatizado Artificialmente” (Port. ANVISA 1.004 DE11/12/98)	() C () NC () NA
10	Contém substâncias alergênicas. “Alérgicos: seguido do nome...” (RDC nº 26/2015 ANVISA)	() C () NC () NA

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



**4. Conteúdo (Volume/Peso)**

	ITEM ANALISADO	SITUAÇÃO
1	Indicação está localizada no painel principal em contraste com o fundo (para fácil visualização)	() C () NC () NA
2	Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto. (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO nº157/2002, tabela II)	() C () NC () NA
3	Contém as expressões “PESO LÍQUIDO”, “CONTEÚDO LÍQUIDO”, etc. (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO nº 157/2002)	() C () NC () NA
4	Quando não apresenta a quantidade, conta a expressão “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e peso da embalagem. (Portaria INMETRO nº 25/1986; Decreto 9.013 de 26/03/2017)	() C () NC () NA
5	Consta “PESO DA EMBALAGEM”, exceto para pré-medidos. (Portaria 25/1986 e 19/1997 - INMETRO)	() C () NC () NA
6	Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo. (IN nº 83, 21/11/2003 MAPA)	() C () NC () NA
7	Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga. (Portaria nº 153/2008 INMETRO)	() C () NC () NA

13

5. Conservação do produto

	ITEM ANALISADO	SITUAÇÃO
1	Consta informação de temperaturas máxima e mínima de conservação. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
2	Consta temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ). Ex. Mantenha congelado de a; Mantenha refrigerado de a; Manter sob temperatura ambiente. (Decreto 9.013 de 29/03/2017)	() C () NC () NA
3	Informa a conservação doméstica para congelados (temperatura X validade).	() C () NC () NA
4	Consta prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem. (RDC nº 259 da ANVISA (2002)	() C () NC () NA

6. Data de fabricação, Validade e Lote

	ITEM ANALISADO	SITUAÇÃO
1	Consta local para a indicação da data de fabricação e lote. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
2	Consta o prazo de validade (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
3	Avaliação do formato de apresentação dos caracteres. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA

7. Identificação de Registro no Serviço Oficial de Inspeção

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





	ITEM ANALISADO	SITUAÇÃO
1	Carimbo conforme os modelos oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM. (Resolução)	() C () NC () NA
2	Tamanho do carimbo do SIM consta de acordo com o volume de produto acondicionado. (Resolução)	() C () NC () NA
3	Consta a expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas corretas “Produto registrado no SIM – CDS VELHO CHICO sob nº 000/000” (Resolução)	() C () NC () NA
4	Para comercialização consorcial seguir Instrução Normativa do MAPA nº 29 de 23/04/2020:	
4.1	Identificação do consórcio com letras maiúsculas com fonte em Negrito, na forma CDS VELHO CHICO-BA , com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do Serviço de Inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca; Recomenda-se também colocar a logomarca do Consórcio.	() C () NC () NA
4.2	Denominação do consórcio, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e o endereço localizados logo abaixo da sigla, com letra de Fonte Times New Roman, maior ou igual a 1 mm (milímetro) e legível, conforme abaixo: CDS VELHO CHICO - BA - CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL VELHO CHICO CNPJ: 30.069.044/0001-39 BR 430 km- 02 S- Bairro Shangri-lá Bom Jesus da Lapa – BA - CEP: 47.600-000 Data do cadastro e - SISBI:	() C () NC () NA
4.3	Consta código de barras do produto.	() C () NC () NA
5	Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes. EX.: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g.	() C () NC () NA
6	Nos casos Aderidos as SISBI, consta logotipo do Selo SISBI seguindo padrão regulamentado (IN 02 de 12/02/2009 MAPA)	() C () NC () NA

8. Informação Nutricional

	ITEM ANALISADO	SITUAÇÃO
1	Consta Informação Nutricional (RDC nº 360 de 23/12/2003 ANVISA)	() C () NC () NA
2	A Tabela Nutricional se apresenta de acordo com os modelos aprovados pela RDC nº 360, 23/12/2003 (vertical ou linear);	() C () NC () NA
3	É declarado o valor energético e os nutrientes obrigatórios: Proteínas, Carboidratos, Gorduras e Fibra Alimentar em gramas(g); e Sódio e miligramas(mg). (RDC nº 360 de 23/12/2003 ANVISA)	() C () NC () NA
4	Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC nº 360, 23/12/2003;	() C () NC () NA
5	Informação de porção e medida caseira de acordo com a RDC nº 359, 23/12/2003;	() C () NC () NA
6	Informação Nutricional Complementar (INC) de acordo com a RDC Nº 54, 12/11/2012; Verificar se comparativo ou absoluto, light, magro, vitaminado, baixo em gorduras, entre outros.	() C () NC () NA

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





7	Alimentos para dietas com restrição - "DIET"; Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, por exemplo: diabéticos, gestantes, entre outros. (Portaria nº 29, 03/01/1998)	() C () NC () NA

15

9. Dizeres e/ou informações obrigatórias do produto

	ITEM ANALISADO	SITUAÇÃO
1	"CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN" para todos, em destaque, nítido e de fácil leitura. (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003; RDC nº 40 de 08/02/2002 ANVISA)	() C () NC () NA
2	Consta a expressão "Contém Lactose". (RDC nº 136 de 08/02/2017 ANVISA)	() C () NC () NA
3	Consta a expressão "Contém Alergênicos". (RDC nº 26 de 02/07/2015 ANVISA)	() C () NC () NA
4	Carnes e miúdos de aves: instruções de preparo. (RDC nº 13, Carnes e miúdos de aves: instruções de preparo. (RDC nº 13, 02/01/2001)	() C () NC () NA
5	Carne moída: "PROIBIDO OFRACIONAMENTO" "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" (>1Kg). (IN nº 83, 21/11/2003)	() C () NC () NA
6	Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007.	() C () NC () NA
7	Indicar no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: CONTÉM GORDURA VEGETAL - quando aplicável. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
8	Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006)	() C () NC () NA
9	Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN nº 16, 23/08/2005)	() C () NC () NA
10	Doce de Leite "exclusivo para uso industrial" (Portaria nº 354, 04/09/1997)	() C () NC () NA
11	Instruções de preparo (instrução para descongelamento ou tatamento adequado). (IN 22, de 24/11/2005 M)	() C () NC () NA
12	Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009)	() C () NC () NA
13	Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, de 9 de Janeiro de 2003)	() C () NC () NA
14	Na rotulagem do mel deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade". (Decreto 9.013 de 29/03/2017)	() C () NC () NA
15	Mel de uso industrial: deve conter a expressão "PROIBIDA A VENDA FRACIONADA". (Decreto 9.013 de 29/03/2017)	() C () NC () NA
16	A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes. (Decreto 9.013 de 29/03/2017)	() C () NC () NA
17	Quantidade de água adicionada for superior a 3%, deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem. (Decreto 9.013 de 29/03/2017)	() C () NC () NA
18	Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a	() C () NC () NA

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





	partir de (nome do produto) transgênico".	
19	Uso do símbolo transgênico conforme Portaria ANVISA n. 2658, de 22 de Dezembro de 2003	() C () NC () NA

16

10. Dizeres, Informações e Imagens não permitidas

	ITEM ANALISADO	SITUAÇÃO
1	Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
2	Informações que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
3	Atribuição de efeito não comprovado. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
4	Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
5	Atribuir propriedades terapêuticas ou medicinais. (IN 22, de 24/11/2005 MAPA)	() C () NC () NA
6	Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais;	() C () NC () NA
7	Não pode deixar de informar "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA", quando aplicável – (LEI nº 8078, 11/09/1990, art. 37);	() C () NC () NA
8	Leites (Lei 11265/2006)	() C () NC () NA

11. Embalagem Secundária

	ITEM ANALISADO	SITUAÇÃO
1	Consta Identificação do estabelecimento produtor	() C () NC () NA
2	Consta Nomenclatura oficial do produto	() C () NC () NA
3	Consta conteúdo e peso da embalagem	() C () NC () NA
4	Consta temperatura de conservação do produto (máxima e mínima)	() C () NC () NA
5	Consta Data de fabricação, prazo de validade e lote	() C () NC () NA
6	Consta Classificação de registro	() C () NC () NA
7	Consta expressão "Indústria Brasileira"	() C () NC () NA
8	Consta Carimbo – Modelo do SIM	() C () NC () NA
9	Ortografia correta, unidades de medida oficiais e tamanho da letra	() C () NC () NA
10	Consta Logotipo do SISBI, quando aplicável	() C () NC () NA

12. Memorial Descritivo de Rotulagem

	ITEM ANALISADO	SITUAÇÃO
1	Os campos obrigatório foram preenchidos adequadamente.	() C () NC () NA
2	A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico	() C () NC () NA
3	O processo descrito atendem aos regulamentos oficiais específicos.	() C () NC () NA
4	As páginas estão devidamente assinadas pelos responsáveis.	() C () NC () NA
5	Apresenta anexo, croqui do rótulo impresso para avaliação.	() C () NC () NA

PARACER TÉCNICO:

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





DATA:	Assinatura do Representante da Empresa:	Carimbo e Assinatura do Médico Veterinário do SIM:

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





ANEXO 03

CERTIFICADO DE APROVAÇÃO DE PRODUTO

18

O Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico certifica que os produtos abaixo listados, da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com registro de inspeção nº _____, localizada no endereço _____, foram avaliados pelo Médico Veterinário de Inspeção _____, observando a conformidade do memorial descritivo de fabricação e rotulagem, quanto a atender os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), e legislação específica vigente de rotulagem. Após avaliação, o Serviço de Inspeção Municipal é **FAVORÁVEL** a fabricação dos seguintes produtos:

Produto	Número de Registro	Data do Registro	Data da alteração

Local: _____ Data: _____

Médico Veterinário do SIM**Caixa postal 07, Bom Jesus da Lapa – BA, CEP 47600-000**



PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Assinatura digital ICP-Brasil em conformidade com a MP nº 2.200-2/2001 gerada pelo software de propriedade da PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA, protegido pela Lei nº 9.609/98, regulamentado pelo DECRETO Nº 2.556 e devidamente registrado no INPI sob o número BR 512016000188-7 publicado na Revista da Propriedade Industrial nº 2387.

Para verificar as assinaturas clique no link: <http://www.procedebahia.com.br/verificar/7B3E-D2C3-3688-6B73-C583> ou vá até o site <http://www.procedebahia.com.br> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: 7B3E-D2C3-3688-6B73-C583



Hash do Documento

ec9f6369133c7fee76cfd4741c86d1ce0db145798e622e0b73f9523a7eae072d

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 06/07/2023 é(são) :

Tipo: Certificado Digital ICP-Brasil

Responsável: PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos Ltda

CNPJ: 18.195.422/0001-25

Assinado em: 06/07/2023 11:03 UTC-03:00