

# Atos Oficiais

## Norma Interna

Nº 003/2024

### NORMA INTERNA Nº 03, DE 18 DE DEZEMBRO DE 2024

Estabelece os procedimentos para solicitação de integração, habilitação, suspensão e desabilitação de estabelecimentos e produtos registrados no SIM – CONSID ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI.

José Benedito Rocha Aragão, Presidente do Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia - CONSID, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia - CONSID;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 002/2023, deste Consórcio;

#### RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para solicitação de integração, habilitação, suspensão e desabilitação de estabelecimentos e produtos registrados no SIM – CONSID ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI.

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

Barreiras-BA, 02 de novembro de 2024.

CONSORCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA:18954809000118  
Assinado de forma digital por CONSORCIO INTERMUNICIPAL DO OESTE DA BAHIA:18954809000118  
Dados: 2024.12.18 09:53:00 -03'00'

José Benedito Rocha Aragão

PRESIDENTE DO CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA - CONSID



## Anexo I

Com o reconhecimento da equivalência do SIM – CONSID e integração do mesmo ao SISBI – POA, abriu-se a possibilidade de inclusão de estabelecimentos registrados no SIM – CONSID junto ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, permitindo-os, uma vez integrados, realizar a comercialização de seus produtos para todo o país. No entanto, a integração do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia - CONSID não gera automaticamente a integração de todos os estabelecimentos registrados no âmbito do SIM – CONSID. Para tal, os estabelecimentos interessados deverão seguir os procedimentos elencados a seguir. Tal processo de avaliação será conduzido pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia - CONSID.

### DOS PRÉ-REQUISITOS

Só estão aptos a realizar a solicitação de integração ao SISBI os estabelecimentos registrados e ativos junto ao SIM – CONSID, que se enquadrem no escopo que o SIM – CONSID possui habilitação pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e que possuam cadastro ativo e produtos cadastrados no Sistema e-SISBI do referido Ministério.

### DA SOLICITAÇÃO DE INTEGRAÇÃO AO SISBI PELOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM – CONSID

Para iniciar o processo de integração ao SISBI, os estabelecimentos que cumprem os pré-requisitos deverão enviar e-mail para [sim@consid.ba.gov.br](mailto:sim@consid.ba.gov.br), anexando o formulário de manifestação de interesse constante no Anexo II devidamente preenchido. Em caso de inconformidades no documento, será encaminhada resposta com os apontamentos.

### DA AVALIAÇÃO DOCUMENTAL

Após o recebimento da solicitação de integração devidamente preenchida, a Coordenação do SIM – CONSID irá realizar uma avaliação documental do estabelecimento, que consiste em:

1. Verificar o cumprimento dos pré-requisitos estabelecidos para solicitação do SISBI;
2. Verificar a regularidade do processo de registro do estabelecimento (apenas estabelecimentos com processos devidamente regularizados terão suas solicitações tramitadas);
3. Verificação das plantas devidamente aprovadas junto ao SIM – CONSID;
4. Verificação dos produtos devidamente aprovados junto ao SIM – CONSID;
5. Verificação da existência de Programas de Autocontrole atualizados com cópia no SIM – CONSID;

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

Em caso de inconformidades na avaliação documental, será encaminhado e-mail ao estabelecimento descrevendo os apontamentos verificados. O estabelecimento registrado deverá sanar as pendências existentes para prosseguimento do processo. O SIM – CONSID emitirá parecer referente à conformidade documental do empreendimento conforme Anexo III.

#### DA AUDITORIA ORIENTATIVA

Após a emissão de parecer favorável referente à conformidade documental do empreendimento interessado, a Coordenação do SIM – CONSID procederá auditoria orientativa quanto as condições para integração, emitindo no prazo de 10 dias úteis o laudo de auditoria orientativa, conforme Anexo IV, para que a empresa elabore, em igual prazo, um Plano de Ação visando a correção das possíveis não conformidades apontadas, conforme Anexo V, e envie para o e-mail [sim@consid.ba.gov.br](mailto:sim@consid.ba.gov.br).

#### DA AUDITORIA DE INTEGRAÇÃO

Com base nos prazos solicitados pelo empreendimento para correção das não conformidades através do Plano de Ação, será planejada a auditoria de integração a ser realizada pela Coordenação do SIM – CONSID no estabelecimento interessado, emitindo no prazo de 10 dias úteis o laudo de auditoria de integração, conforme anexo VI. Em caso de parecer desfavorável, caso o empreendimento mantenha o interesse na integração, o mesmo deve reiniciar o processo de solicitação de integração ao SISBI conforme o item “DA SOLICITAÇÃO DE INTEGRAÇÃO AO SISBI PELOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM – CONSID”. Em caso de parecer favorável à integração, o empreendimento será comunicado sobre a necessidade de atualização da rotulagem com a inclusão da logomarca SISBI, conforme manual de identidade visual da marca SISBI.

#### DA ATUALIZAÇÃO DA ROTULAGEM

Após a atualização dos rótulos conforme o manual de identidade visual da marca SISBI, o empreendimento deve encaminhar os novos croquis conforme a Resolução nº 007, de 21 de junho de 2023 do Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia - CONSID, que estabelece os procedimentos de avaliação dos registros de produtos enviados ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada, ou outra que vier a substituir. Após o recebimento dos rótulos atualizados, o Médico Veterinário responsável procederá a avaliação com base na legislação referente à rotulagem de alimentos e emitirá parecer de análise de rótulo. Verificada a necessidade de correções, o Médico Veterinário oficial emitirá parecer desfavorável apontando as inconformidades verificadas, encaminhando-o por e-mail ao empreendimento

interessado. Uma vez atendidas as correções, deve ser emitido o laudo de análise de rótulos com parecer favorável referente aos produtos analisados. Os croquis aprovados serão assinados pelo Médico Veterinário oficial e uma cópia será entregue ao empreendimento e outra será juntada ao processo de integração do empreendimento.

## DA ATUALIZAÇÃO DA ROTULAGEM DO EMPREENDIMENTO NO SISTEMA E-SISBI

O responsável pelo empreendimento deverá inserir os rótulos devidamente atualizados e aprovados no Sistema de Gestão do Estabelecimento – SGE e proceder a solicitação de integração ao SISBI através do próprio sistema.

## DA ATIVAÇÃO DO SISBI NO SISTEMA E-SISBI

A Coordenação do SIM – CONSID procederá a ativação do status SISBI no Sistema de Gestão do Serviço de Inspeção – SGSI para o empreendimento que atender todos os requisitos dispostos nesta Norma Interna e emitirá o certificado de integração do empreendimento.

## DA COMERCIALIZAÇÃO INTERESTADUAL

O estabelecimento só estará habilitado para realizar a comercialização interestadual após ativação do status SISBI no sistema e-SISBI conforme disposto nesta Norma Interna.

## DA SUSPENSÃO E DESABILITAÇÃO DE EMPREENDIMENTOS DO SISBI

A constatação de não conformidades relacionadas aos Programas de Autocontrole e demais normas, considerando sua natureza e gravidade, acarretará as seguintes medidas:

1. Suspensão da prerrogativa de inclusão de novos produtos: desabilitação temporária da prerrogativa de indicação de novos produtos. Impede a solicitação de Selo SISBI para novos produtos.
2. Suspensão do Selo SISBI de produto: o produto suspenso fica impedido de utilizar o Selo SISBI até regularização da situação que motivou a suspensão.
3. Inativação do Selo SISBI de produto: após inativado, não será possível a edição ou reativação. Esse produto não possui mais autorização de uso de Selo SISBI no rótulo.
4. Inativação do Selo SISBI: suspensão total de produção de produtos com logotipo SISBI no estabelecimento. Não será permitido a solicitação de Selo SISBI para novos produtos e os produtos que possuíam Selo SISBI estão impedidos de o utilizarem. Nesse caso ocorre a desabilitação definitiva da integração do estabelecimento ao SISBI.

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

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

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

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

A suspensão ou desabilitação de produtos e do estabelecimento aderido ao SISBI-POA será formalizada por emissão de parecer pela Coordenação do SIM – CONSID, conforme anexo VII desta Norma Interna. Estabelecimentos desabilitados ou sob suspensão total de produção ficam impedidos de estamparem o logotipo SISBI-POA em sua rotulagem e de realizar comércio interestadual de seus produtos.

O empreendimento a qualquer tempo, poderá solicitar formalmente ao e-mail oficial do SIM de sua retirada do Programa SISBI, declarando ciência da perda do direito de livre comércio para fora do território do consórcio, conforme legislações vigentes.

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

Anexo II

MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE DE INTEGRAÇÃO AO SISBI – POA

| 1 - DADOS DO REQUERENTE |      |           |         |
|-------------------------|------|-----------|---------|
| Nome:                   |      |           |         |
| RG:                     | CPF: | Telefone: | E-mail: |

| 2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO            |                 |                                  |
|-----------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Nome/Razão Social:                      |                 |                                  |
| CNPJ/CPF:                               | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço:                               |                 |                                  |
| Distrito/Bairro:                        |                 | Município:                       |
| CEP:                                    |                 | UF:                              |
| Complemento:                            |                 |                                  |
| Responsável Técnico do Estabelecimento: |                 |                                  |
| Categoria do Estabelecimento:           |                 | Nº do SIM:                       |

O estabelecimento registrado junto ao SIM – CONSID, na figura de seu responsável legal, conforme qualificações acima, vem por meio deste solicitar integração ao SISBI – POA.

Da mesma forma, compromete-se ainda a cumprir todas as legislações, normas e exigências decorrentes da integração ao SISBI.

Declaro estar ciente das consequências operacionais e comerciais decorrentes de uma eventual suspensão do SISBI, as quais incluirão apreensão da rotulagem com a logo do SISBI, suspensão do comércio interestadual e nos municípios do Estado da Bahia, exceto os que compõe o CONSID, observando o disposto no art. 5º da Portaria do MAPA nº 672 de 8 de abril de 2024 e suspensão das atividades até novo registro de rótulo sem a marca SISBI.

Local, data.

Responsável legal pelo empreendimento



Anexo III

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

| 1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO            |                 |                                  |
|-----------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Nome/Razão Social:                      |                 |                                  |
| CNPJ/CPF:                               | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço:                               |                 |                                  |
| Distrito/Bairro:                        |                 | Município:                       |
| CEP:                                    |                 | UF:                              |
| Complemento:                            |                 |                                  |
| Responsável Legal do Estabelecimento:   |                 |                                  |
| Responsável Técnico do Estabelecimento: |                 |                                  |
| Categoria do Estabelecimento:           |                 | Nº do SIM:                       |

| 2 – PRÉ-REQUISITOS                                                                                          | C | NC |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
| Estabelecimento registrado no SIM – CONSID.                                                                 |   |    |
| Estabelecimento ativo no SIM – CONSID.                                                                      |   |    |
| Classificação do estabelecimento se enquadra no escopo de habilitação do SIM - CONSID junto ao SISBI – POA. |   |    |
| Estabelecimento possui cadastro ativo no sistema e-SISBI.                                                   |   |    |
| Estabelecimento possui produtos cadastrados no sistema e-SISBI.                                             |   |    |

| 3 – AVALIAÇÃO DOCUMENTAL                                      | C | NC |
|---------------------------------------------------------------|---|----|
| Estabelecimento possui processo de registro regularizado.     |   |    |
| Estabelecimento possui plantas aprovadas.                     |   |    |
| Estabelecimento possui produtos aprovados.                    |   |    |
| Estabelecimento possui programas de autocontrole atualizados. |   |    |
| Estabelecimento possui dados estatísticos atualizados.        |   |    |

| 4 – OBSERVAÇÕES FINAIS |
|------------------------|
|                        |



5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

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

(   ) FAVORÁVEL

(   ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
Assinatura e carimbo do responsável SIM



Anexo IV

LAUDO DE AUDITORIA ORIENTATIVA PARA INTEGRAÇÃO AO SISBI - POA

| 1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO            |                 |                                  |
|-----------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Nome/Razão Social:                      |                 |                                  |
| CNPJ/CPF:                               | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço:                               |                 |                                  |
| Distrito/Bairro:                        |                 | Município:                       |
| CEP:                                    | UF:             |                                  |
| Complemento:                            |                 |                                  |
| Responsável Legal do Estabelecimento:   |                 |                                  |
| Responsável Técnico do Estabelecimento: |                 |                                  |
| Categoria do Estabelecimento:           |                 | Nº do SIM:                       |

| 2 – REQUISITOS |                                                                                                                                                                                                            |   |    |    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|
| 2.1            | Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição)                                                                                                                    | C | NC | NA |
| 2.1.1          | Área externa livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de focos de poeira, acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.                                                    |   |    |    |
| 2.1.2          | Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas                                                                                  |   |    |    |
| 2.1.3          | Acesso direto, não comum a outros usos (habitação, varejo).                                                                                                                                                |   |    |    |
| 2.1.4          | Vestiários e sanitários quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.                                                                               |   |    |    |
| 2.1.5          | Vestiários e sanitários independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos e em número compatível ao número de colaboradores. |   |    |    |
| 2.1.6          | Instalações sanitárias com vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).                                             |   |    |    |
| 2.1.7          | Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) dos vestiários e sanitários com a área de trabalho e de refeições                                                                           |   |    |    |
| 2.1.8          | Pisos, paredes, iluminação e ventilação dos vestiários e sanitários adequados e apresentando satisfatório estado de conservação.                                                                           |   |    |    |
| 2.1.9          | Instalações sanitárias dotadas de elementos necessários à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou                                                                       |   |    |    |



|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|        | sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.                                                                                                                                           |  |  |  |
| 2.1.10 | Presença de lixeiras com tampas e acionamento não manual nos vestiários e sanitários. Coleta frequente do lixo.                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 2.1.11 | Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos nos vestiários e sanitários.                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 2.1.12 | Armários individuais para todos os manipuladores.                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| 2.1.13 | Vestiários e sanitários apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 2.1.14 | Barreira sanitária disposta imediatamente antes de adentrar a área de produção.                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 2.1.15 | Barreira sanitária adequadamente fechada e protegida.                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |
| 2.1.16 | Barreira sanitária possui todos os elementos necessários à higienização das mãos e botas: lava botas com detergente e escova, pia para higienização das mãos sem contato manual, sabonete antisséptico sem odor, papel toalha não reciclado e lixeira com acionamento por pedal. |  |  |  |
| 2.1.17 | Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| 2.1.18 | Estrutura física adequada ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.                                                                                                           |  |  |  |
| 2.1.19 | Estrutura física desenvolvida sem que haja contrafluxos ou cruzamento de atividades, de modo a evitar a contaminação cruzada.                                                                                                                                                    |  |  |  |
| 2.1.20 | Piso de material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).                                                                                                                                                     |  |  |  |
| 2.1.21 | Piso em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).                                                                                                                                                                               |  |  |  |
| 2.1.22 | Teto com acabamento liso, em cor clara, impermeável e lavável.                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 2.1.23 | Teto em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 2.1.24 | Paredes de cor clara, com acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações.                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 2.1.25 | Paredes em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 2.1.26 | Portas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 2.1.27 | Portas externas com fechamento automático e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).                                                                                                                      |  |  |  |
| 2.1.28 | Portas em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 2.1.29 | Janelas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.                                                                                                                                                                          |  |  |  |
| 2.1.30 | Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema) nas janelas.                                                                                                                                                                              |  |  |  |
| 2.1.31 | Janelas em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 2.1.32 | Existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de torneira com acionamento não manual.                                                                                                                                                                                 |  |  |  |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |           |           |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
| 2.1.33     | Lavatórios das áreas de produção em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel, acionados sem contato manual. |          |           |           |
| 2.1.34     | Equipamentos da linha de produção com desenho sanitário e número adequado.                                                                                                                                                                                                             |          |           |           |
| 2.1.35     | Possui todos os equipamentos necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.                                                                                                                                              |          |           |           |
| 2.1.36     | Equipamentos dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.                                                                                                                                                                                                       |          |           |           |
| 2.1.37     | Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.                                                                                                                                      |          |           |           |
| 2.1.38     | Equipamentos em adequado estado de conservação e funcionamento.                                                                                                                                                                                                                        |          |           |           |
| 2.1.39     | Equipamentos destinados a conservação dos alimentos, bem como os destinados ao processamento térmico, possuem medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.                                                                                       |          |           |           |
| 2.1.40     | Existência de planilhas de registro da temperatura adequadamente preenchidas.                                                                                                                                                                                                          |          |           |           |
| 2.1.41     | Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.                                                                                                                                                                              |          |           |           |
| 2.1.42     | Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação realizada.                                                              |          |           |           |
| 2.1.43     | Utensílios armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.                                                                                                                                                                                    |          |           |           |
| 2.1.44     | Possui todos os utensílios necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.                                                                                                                                                |          |           |           |
| 2.1.45     | Equipamentos e instrumentos de medição mantidos calibrados e checados periodicamente.                                                                                                                                                                                                  |          |           |           |
| 2.1.46     | Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.                                                                                      |          |           |           |
| <b>2.2</b> | <b>Iluminação e ventilação</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.2.1      | Luz fria e com intensidade adequada às atividades desenvolvidas, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Atende a legislações específicas para LUX.                                                                                                         |          |           |           |
| 2.2.2      | Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação ou luminárias providas de lâmpadas de LED de polietileno.                                                                                                                                          |          |           |           |
| 2.2.3      | Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.                                                                                                                                                                  |          |           |           |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                   |          |           |           |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
| 2.2.4      | Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.                                              |          |           |           |
| 2.2.5      | Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.                                                                                                                                 |          |           |           |
| 2.2.6      | Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.                                                                                                                                                                                     |          |           |           |
| 2.2.7      | Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização afixado em local visível.                                                                                                   |          |           |           |
| 2.2.8      | Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações e dotados de filtros adequados.                                                                                                                             |          |           |           |
| 2.2.9      | Captação e direção da corrente de ar seguem a direção da área limpa para a área contaminada.                                                                                                                                                      |          |           |           |
| <b>2.3</b> | <b>Água de abastecimento e águas residuais</b>                                                                                                                                                                                                    | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.3.1      | Sistema de abastecimento ligado à rede pública, quando aplicável.                                                                                                                                                                                 |          |           |           |
| 2.3.2      | Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação, quando aplicável.                                                                                                                                          |          |           |           |
| 2.3.3      | Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos e mantido limpo.                      |          |           |           |
| 2.3.4      | Existência de registro da limpeza e desinfecção do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.                                                                                                           |          |           |           |
| 2.3.5      | Existência de registros da cloração da água.                                                                                                                                                                                                      |          |           |           |
| 2.3.6      | Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.                                                                 |          |           |           |
| 2.3.7      | Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.                                                                                                                          |          |           |           |
| 2.3.8      | Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.                                      |          |           |           |
| 2.3.9      | Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.                                                                                                               |          |           |           |
| 2.3.10     | Os pontos de coleta de água estão identificados.                                                                                                                                                                                                  |          |           |           |
| 2.3.11     | Sistema de drenagem das águas residuais dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra o refluxo e a entrada de pragas. |          |           |           |
| 2.3.12     | O tratamento de efluentes é adequado à atividade e está regularizado junto ao órgão competente.                                                                                                                                                   |          |           |           |
| <b>2.4</b> | <b>Higiene Industrial e operacional</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.4.1      | Frequência de higienização das instalações adequada.                                                                                                                                                                                              |          |           |           |
| 2.4.2      | Existência de registro da higienização.                                                                                                                                                                                                           |          |           |           |
| 2.4.3      | Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                  |          |           |           |
| 2.4.4      | Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.                                                                                                                                                                |          |           |           |

|            |                                                                                                                                                                                               |          |           |           |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
| 2.4.5      | A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.                                                        |          |           |           |
| 2.4.6      | Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.                                                                                                                         |          |           |           |
| 2.4.7      | Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação e em bom estado de conservação.                                                      |          |           |           |
| <b>2.5</b> | <b>Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores</b>                                                                                                                                           | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.5.1      | Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção, limpos e em adequado estado de conservação.                                          |          |           |           |
| 2.5.2      | Existência de lavanderia própria ou terceirizada para higienização dos uniformes.                                                                                                             |          |           |           |
| 2.5.3      | Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos. |          |           |           |
| 2.5.4      | Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.                                                         |          |           |           |
| 2.5.5      | Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.                                                        |          |           |           |
| 2.5.6      | Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.                         |          |           |           |
| 2.5.7      | Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrintestinais e oculares.                                                             |          |           |           |
| 2.5.8      | Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.                                                                                                                      |          |           |           |
| 2.5.9      | Existência de registro dos exames realizados.                                                                                                                                                 |          |           |           |
| 2.5.10     | Utilização de Equipamento de Proteção Individual adequados a cada operação.                                                                                                                   |          |           |           |
| 2.5.11     | Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.                                                                        |          |           |           |
| 2.5.12     | Existência de registros dessas capacitações.                                                                                                                                                  |          |           |           |
| <b>2.6</b> | <b>Procedimentos sanitários operacionais – PSO</b>                                                                                                                                            | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.6.1      | Procedimentos sanitários operacionais mapeados de acordo com o processo produtivo.                                                                                                            |          |           |           |
| 2.6.2      | Procedimentos sanitários operacionais executados de forma a evitar a contaminação cruzada.                                                                                                    |          |           |           |
| 2.6.3      | Existem registros do monitoramento dos PSOs realizados pela empresa.                                                                                                                          |          |           |           |
| <b>2.7</b> | <b>Controle integrado de pragas</b>                                                                                                                                                           | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.7.1      | Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.                                                                                       |          |           |           |
| 2.7.2      | Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.                                             |          |           |           |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |           |           |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
| 2.7.3       | Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada ou pessoal capacitado.                                                                                                                                   |          |           |           |
| 2.7.4       | Possui mapa das armadilhas/iscas instaladas.                                                                                                                                                                                                                                        |          |           |           |
| <b>2.8</b>  | <b>Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.8.1       | Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.                                                                                                                                             |          |           |           |
| 2.8.2       | Matérias - primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção.                                                                                                                                                                                                         |          |           |           |
| 2.8.3       | Existência de planilhas de controle na recepção de matéria-prima (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).                                                                                                                                      |          |           |           |
| 2.8.4       | Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.                                                                                                                                                                                   |          |           |           |
| 2.8.5       | Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. |          |           |           |
| 2.8.6       | Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.                                                                                                                                                     |          |           |           |
| 2.8.7       | Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.                                                                                                                                                                                                                        |          |           |           |
| 2.8.8       | Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.                                                                                                                                                                                           |          |           |           |
| 2.8.9       | Animais destinados ao abate são transportados em veículos adequados e recebidos somente acompanhados de GTA.                                                                                                                                                                        |          |           |           |
| 2.8.10      | Matérias - primas, ingredientes e embalagens somente são recebidos acompanhados de nota fiscal.                                                                                                                                                                                     |          |           |           |
| 2.8.11      | Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados são mantidos em local devidamente identificado e destinados adequadamente.                                                                                                                                                    |          |           |           |
| <b>2.9</b>  | <b>Controle de temperaturas</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.9.1       | É realizado o controle de temperaturas nas etapas do processo de produção do alimento.                                                                                                                                                                                              |          |           |           |
| 2.9.2       | Existência de registros das temperaturas dos equipamentos.                                                                                                                                                                                                                          |          |           |           |
| 2.9.3       | Existência de registros das temperaturas das áreas de manipulação.                                                                                                                                                                                                                  |          |           |           |
| 2.9.4       | Existência de registro das temperaturas dos equipamentos de armazenagem das matérias-primas e do produto final.                                                                                                                                                                     |          |           |           |
| 2.9.5       | Existência de registro das temperaturas do veículo transportador.                                                                                                                                                                                                                   |          |           |           |
| <b>2.10</b> | <b>Controle de formulação de produtos e combate à fraude</b>                                                                                                                                                                                                                        | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.10.1      | As formulações e processos de fabricação estão descritos e são seguidos conforme aprovado junto ao SIM.                                                                                                                                                                             |          |           |           |
| 2.10.2      | Cada etapa do processo de produção é controlada e registrada com a finalidade de evitar prejuízos ao consumidor.                                                                                                                                                                    |          |           |           |
| <b>2.11</b> | <b>Análises laboratoriais</b>                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.11.1      | As análises laboratoriais estão descritas com os parâmetros definidos, amostragem e frequência.                                                                                                                                                                                     |          |           |           |
| 2.11.2      | Os procedimentos de coleta das amostras estão descritos.                                                                                                                                                                                                                            |          |           |           |

|        |                                                                                                                                                                   |   |    |    |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|
| 2.11.3 | Existência de cronograma das análises realizadas pelo estabelecimento.                                                                                            |   |    |    |
| 2.11.4 | O cronograma de análises é cumprido.                                                                                                                              |   |    |    |
| 2.12   | Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)                                                                                                               | C | NC | NA |
| 2.12.1 | Existência de controle da rastreabilidade dos produtos desde o abate, ou recepção da matéria-prima, até a expedição, com notas fiscais ou documentos de respaldo. |   |    |    |
| 2.12.2 | Existência de rastreabilidade dos animais abatidos, com notas fiscais e GTAs.                                                                                     |   |    |    |
| 2.12.3 | Existência de programa de recolhimento descrito conforme norma específica.                                                                                        |   |    |    |
| 2.13   | Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)                                                                                                          | C | NC | NA |
| 2.13.1 | Existência de plano APPCC descrito e implantado.                                                                                                                  |   |    |    |
| 2.13.2 | Plano APPCC descrito corretamente de acordo com os produtos aprovados.                                                                                            |   |    |    |
| 2.14   | Bem-estar animal (específico para estabelecimentos de abate)                                                                                                      | C | NC | NA |
| 2.14.1 | Utilização de equipamento de insensibilização adequado, conforme norma específica.                                                                                |   |    |    |
| 2.14.2 | O estabelecimento monitora todos os aspectos relativos ao bem-estar animal, desde o transporte até a sangria dos animais, conforme descrito em norma específica.  |   |    |    |
| 2.15   | Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) (específico para abate de bovinos)                                        | C | NC | NA |
| 2.15.1 | O material retirado durante o abate é acondicionado em recipientes identificados e retirado com utensílios específicos para este fim, conforme norma específica.  |   |    |    |
| 2.15.2 | O material é pesado ao final do abate, registrado e apresentado ao SIM.                                                                                           |   |    |    |
| 2.15.3 | O material retirado é incinerado adequadamente.                                                                                                                   |   |    |    |
| 2.16   | Programas de Autocontrole                                                                                                                                         |   |    |    |
| 2.16.1 | Os programas de autocontrole estão adequadamente descritos.                                                                                                       |   |    |    |
| 2.16.2 | Os programas de autocontrole estão sendo aplicados e são compatíveis com a rotina do estabelecimento.                                                             |   |    |    |
| 2.16.3 | Existem registros auditáveis para todos os programas de autocontrole.                                                                                             |   |    |    |
| ITEM   | DESCRIÇÕES DAS OPORTUNIDADES DE MELHORIAS OU NÃO CONFORMIDADES                                                                                                    |   |    |    |
|        |                                                                                                                                                                   |   |    |    |
|        |                                                                                                                                                                   |   |    |    |
|        |                                                                                                                                                                   |   |    |    |

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM



Anexo V

PLANO DE AÇÃO DO EMPREENDIMENTO PARA INTEGRAÇÃO AO SISBI - POA

| 1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO            |                 |                                  |
|-----------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Nome/Razão Social:                      |                 |                                  |
| CNPJ/CPF:                               | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço:                               |                 |                                  |
| Distrito/Bairro:                        |                 | Município:                       |
| CEP:                                    | UF:             |                                  |
| Complemento:                            |                 |                                  |
| Responsável Legal do Estabelecimento:   |                 |                                  |
| Responsável Técnico do Estabelecimento: |                 |                                  |
| Categoria do Estabelecimento:           |                 | Nº do SIM:                       |

| ITEM | NÃO CONFORMIDADE | AÇÃO CORRETIVA | PRAZO |
|------|------------------|----------------|-------|
|      |                  |                |       |
|      |                  |                |       |
|      |                  |                |       |

Local, Data.

RESPONSÁVEL LEGAL PELO EMPREENDIMENTO



Anexo VI

LAUDO DE AUDITORIA PARA INTEGRAÇÃO AO SISBI - POA

| 1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO            |                 |                                  |
|-----------------------------------------|-----------------|----------------------------------|
| Nome/Razão Social:                      |                 |                                  |
| CNPJ/CPF:                               | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço:                               |                 |                                  |
| Distrito/Bairro:                        |                 | Município:                       |
| CEP:                                    | UF:             |                                  |
| Complemento:                            |                 |                                  |
| Responsável Legal do Estabelecimento:   |                 |                                  |
| Responsável Técnico do Estabelecimento: |                 |                                  |
| Categoria do Estabelecimento:           |                 | Nº do SIM:                       |

| 2 – REQUISITOS |                                                                                                                                                                                                            |   |    |    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|
| 2.1            | Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição)                                                                                                                    | C | NC | NA |
| 2.1.1          | Área externa livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de focos de poeira, acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.                                                    |   |    |    |
| 2.1.2          | Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas                                                                                  |   |    |    |
| 2.1.3          | Acesso direto, não comum a outros usos (habitação, varejo).                                                                                                                                                |   |    |    |
| 2.1.4          | Vestiários e sanitários quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.                                                                               |   |    |    |
| 2.1.5          | Vestiários e sanitários independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos e em número compatível ao número de colaboradores. |   |    |    |
| 2.1.6          | Instalações sanitárias com vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).                                             |   |    |    |
| 2.1.7          | Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) dos vestiários e sanitários com a área de trabalho e de refeições                                                                           |   |    |    |
| 2.1.8          | Pisos, paredes, iluminação e ventilação dos vestiários e sanitários adequados e apresentando satisfatório estado de conservação.                                                                           |   |    |    |



|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 2.1.9  | Instalações sanitárias dotadas de elementos necessários à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.      |  |  |  |
| 2.1.10 | Presença de lixeiras com tampas e acionamento não manual nos vestiários e sanitários. Coleta frequente do lixo.                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 2.1.11 | Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos nos vestiários e sanitários.                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 2.1.12 | Armários individuais para todos os manipuladores.                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| 2.1.13 | Vestiários e sanitários apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 2.1.14 | Barreira sanitária disposta imediatamente antes de adentrar a área de produção.                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 2.1.15 | Barreira sanitária adequadamente fechada e protegida.                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |
| 2.1.16 | Barreira sanitária possui todos os elementos necessários à higienização das mãos e botas: lava botas com detergente e escova, pia para higienização das mãos sem contato manual, sabonete antisséptico sem odor, papel toalha não reciclado e lixeira com acionamento por pedal. |  |  |  |
| 2.1.17 | Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| 2.1.18 | Estrutura física adequada ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.                                                                                                           |  |  |  |
| 2.1.19 | Estrutura física desenvolvida sem que haja contrafluxos ou cruzamento de atividades, de modo a evitar a contaminação cruzada.                                                                                                                                                    |  |  |  |
| 2.1.20 | Piso de material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).                                                                                                                                                     |  |  |  |
| 2.1.21 | Piso em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).                                                                                                                                                                               |  |  |  |
| 2.1.22 | Teto com acabamento liso, em cor clara, impermeável e lavável.                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 2.1.23 | Teto em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 2.1.24 | Paredes de cor clara, com acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações.                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 2.1.25 | Paredes em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 2.1.26 | Portas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 2.1.27 | Portas externas com fechamento automático e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).                                                                                                                      |  |  |  |
| 2.1.28 | Portas em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 2.1.29 | Janelas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.                                                                                                                                                                          |  |  |  |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |          |           |           |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
| 2.1.30     | Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema) nas janelas.                                                                                                                                                                                    |          |           |           |
| 2.1.31     | Janelas em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).                                                                                                                                                                             |          |           |           |
| 2.1.32     | Existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de torneira com acionamento não manual.                                                                                                                                                                                       |          |           |           |
| 2.1.33     | Lavatórios das áreas de produção em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel, acionados sem contato manual. |          |           |           |
| 2.1.34     | Equipamentos da linha de produção com desenho sanitário e número adequado.                                                                                                                                                                                                             |          |           |           |
| 2.1.35     | Possui todos os equipamentos necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.                                                                                                                                              |          |           |           |
| 2.1.36     | Equipamentos dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.                                                                                                                                                                                                       |          |           |           |
| 2.1.37     | Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.                                                                                                                                      |          |           |           |
| 2.1.38     | Equipamentos em adequado estado de conservação e funcionamento.                                                                                                                                                                                                                        |          |           |           |
| 2.1.39     | Equipamentos destinados a conservação dos alimentos, bem como os destinados ao processamento térmico, possuem medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.                                                                                       |          |           |           |
| 2.1.40     | Existência de planilhas de registro da temperatura adequadamente preenchidas.                                                                                                                                                                                                          |          |           |           |
| 2.1.41     | Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.                                                                                                                                                                              |          |           |           |
| 2.1.42     | Utensílios de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação realizada.                                                              |          |           |           |
| 2.1.43     | Utensílios armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.                                                                                                                                                                                    |          |           |           |
| 2.1.44     | Possui todos os utensílios necessários ao desempenho das atividades inerentes à categoria do estabelecimento e aos produtos fabricados.                                                                                                                                                |          |           |           |
| 2.1.45     | Equipamentos e instrumentos de medição mantidos calibrados e checados periodicamente.                                                                                                                                                                                                  |          |           |           |
| 2.1.46     | Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.                                                                                      |          |           |           |
| <b>2.2</b> | <b>Iluminação e ventilação</b>                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |

|            |                                                                                                                                                                                                                              |          |           |           |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
| 2.2.1      | Luz fria e com intensidade adequada às atividades desenvolvidas, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. Atende a legislações específicas para LUX.                                               |          |           |           |
| 2.2.2      | Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação ou luminárias providas de lâmpadas de LED de polietileno.                                                                                |          |           |           |
| 2.2.3      | Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.                                                                                                        |          |           |           |
| 2.2.4      | Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.                         |          |           |           |
| 2.2.5      | Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.                                                                                                            |          |           |           |
| 2.2.6      | Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.                                                                                                                                                                |          |           |           |
| 2.2.7      | Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização afixado em local visível.                                                                              |          |           |           |
| 2.2.8      | Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações e dotados de filtros adequados.                                                                                                        |          |           |           |
| 2.2.9      | Captação e direção da corrente de ar seguem a direção da área limpa para a área contaminada.                                                                                                                                 |          |           |           |
| <b>2.3</b> | <b>Água de abastecimento e águas residuais</b>                                                                                                                                                                               | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.3.1      | Sistema de abastecimento ligado à rede pública, quando aplicável.                                                                                                                                                            |          |           |           |
| 2.3.2      | Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação, quando aplicável.                                                                                                                     |          |           |           |
| 2.3.3      | Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos e mantido limpo. |          |           |           |
| 2.3.4      | Existência de registro da limpeza e desinfecção do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.                                                                                      |          |           |           |
| 2.3.5      | Existência de registros da cloração da água.                                                                                                                                                                                 |          |           |           |
| 2.3.6      | Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.                                            |          |           |           |
| 2.3.7      | Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.                                                                                                     |          |           |           |
| 2.3.8      | Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.                 |          |           |           |
| 2.3.9      | Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.                                                                                          |          |           |           |
| 2.3.10     | Os pontos de coleta de água estão identificados.                                                                                                                                                                             |          |           |           |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                   |          |           |           |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
| 2.3.11     | Sistema de drenagem das águas residuais dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra o refluxo e a entrada de pragas. |          |           |           |
| 2.3.12     | O tratamento de efluentes é adequado à atividade e está regularizado junto ao órgão competente.                                                                                                                                                   |          |           |           |
| <b>2.4</b> | <b>Higiene Industrial e operacional</b>                                                                                                                                                                                                           | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.4.1      | Frequência de higienização das instalações adequada.                                                                                                                                                                                              |          |           |           |
| 2.4.2      | Existência de registro da higienização.                                                                                                                                                                                                           |          |           |           |
| 2.4.3      | Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                  |          |           |           |
| 2.4.4      | Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.                                                                                                                                                                |          |           |           |
| 2.4.5      | A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.                                                                                                            |          |           |           |
| 2.4.6      | Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.                                                                                                                                                                             |          |           |           |
| 2.4.7      | Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação e em bom estado de conservação.                                                                                                          |          |           |           |
| <b>2.5</b> | <b>Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores</b>                                                                                                                                                                                               | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.5.1      | Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção, limpos e em adequado estado de conservação.                                                                                              |          |           |           |
| 2.5.2      | Existência de lavanderia própria ou terceirizada para higienização dos uniformes.                                                                                                                                                                 |          |           |           |
| 2.5.3      | Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.                                                     |          |           |           |
| 2.5.4      | Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.                                                                                                             |          |           |           |
| 2.5.5      | Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.                                                                                                            |          |           |           |
| 2.5.6      | Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.                                                                             |          |           |           |
| 2.5.7      | Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrintestinais e oculares.                                                                                                                 |          |           |           |
| 2.5.8      | Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.                                                                                                                                                                          |          |           |           |
| 2.5.9      | Existência de registro dos exames realizados.                                                                                                                                                                                                     |          |           |           |
| 2.5.10     | Utilização de Equipamento de Proteção Individual adequados a cada operação.                                                                                                                                                                       |          |           |           |
| 2.5.11     | Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.                                                                                                                            |          |           |           |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |          |           |           |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|-----------|
| 2.5.12     | Existência de registros dessas capacitações.                                                                                                                                                                                                                                        |          |           |           |
| <b>2.6</b> | <b>Procedimentos sanitários operacionais – PSO</b>                                                                                                                                                                                                                                  | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.6.1      | Procedimentos sanitários operacionais mapeados de acordo com o processo produtivo.                                                                                                                                                                                                  |          |           |           |
| 2.6.2      | Procedimentos sanitários operacionais executados de forma a evitar a contaminação cruzada.                                                                                                                                                                                          |          |           |           |
| 2.6.3      | Existem registros do monitoramento dos PSOs realizados pela empresa.                                                                                                                                                                                                                |          |           |           |
| <b>2.7</b> | <b>Controle integrado de pragas</b>                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.7.1      | Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.                                                                                                                                                                             |          |           |           |
| 2.7.2      | Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.                                                                                                                                   |          |           |           |
| 2.7.3      | Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada ou pessoal capacitado.                                                                                                                                   |          |           |           |
| 2.7.4      | Possui mapa das armadilhas/iscas instaladas.                                                                                                                                                                                                                                        |          |           |           |
| <b>2.8</b> | <b>Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem</b>                                                                                                                                                                                                              | <b>C</b> | <b>NC</b> | <b>NA</b> |
| 2.8.1      | Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.                                                                                                                                             |          |           |           |
| 2.8.2      | Matérias - primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção.                                                                                                                                                                                                         |          |           |           |
| 2.8.3      | Existência de planilhas de controle na recepção de matéria-prima (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).                                                                                                                                      |          |           |           |
| 2.8.4      | Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.                                                                                                                                                                                   |          |           |           |
| 2.8.5      | Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. |          |           |           |
| 2.8.6      | Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.                                                                                                                                                     |          |           |           |
| 2.8.7      | Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.                                                                                                                                                                                                                        |          |           |           |
| 2.8.8      | Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.                                                                                                                                                                                           |          |           |           |
| 2.8.9      | Animais destinados ao abate são transportados em veículos adequados e recebidos somente acompanhados de GTA.                                                                                                                                                                        |          |           |           |
| 2.8.10     | Matérias - primas, ingredientes e embalagens somente são recebidos acompanhados de nota fiscal.                                                                                                                                                                                     |          |           |           |
| 2.8.11     | Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados são mantidos em local devidamente identificado e destinados adequadamente.                                                                                                                                                    |          |           |           |

| 2.9    | Controle de temperaturas                                                                                                                                          | C | NC | NA |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|
| 2.9.1  | É realizado o controle de temperaturas nas etapas do processo de produção do alimento.                                                                            |   |    |    |
| 2.9.2  | Existência de registros das temperaturas dos equipamentos.                                                                                                        |   |    |    |
| 2.9.3  | Existência de registros das temperaturas das áreas de manipulação.                                                                                                |   |    |    |
| 2.9.4  | Existência de registro das temperaturas dos equipamentos de armazenagem das matérias-primas e do produto final.                                                   |   |    |    |
| 2.9.5  | Existência de registro das temperaturas do veículo transportador.                                                                                                 |   |    |    |
| 2.10   | Controle de formulação de produtos e combate à fraude                                                                                                             | C | NC | NA |
| 2.10.1 | As formulações e processos de fabricação estão descritos e são seguidos conforme aprovado junto ao SIM.                                                           |   |    |    |
| 2.10.2 | Cada etapa do processo de produção é controlada e registrada com a finalidade de evitar prejuízos ao consumidor.                                                  |   |    |    |
| 2.11   | Análises laboratoriais                                                                                                                                            | C | NC | NA |
| 2.11.1 | As análises laboratoriais estão descritas com os parâmetros definidos, amostragem e frequência.                                                                   |   |    |    |
| 2.11.2 | Os procedimentos de coleta das amostras estão descritos.                                                                                                          |   |    |    |
| 2.11.3 | Existência de cronograma das análises realizadas pelo estabelecimento.                                                                                            |   |    |    |
| 2.11.4 | O cronograma de análises é cumprido.                                                                                                                              |   |    |    |
| 2.12   | Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)                                                                                                               | C | NC | NA |
| 2.12.1 | Existência de controle da rastreabilidade dos produtos desde o abate, ou recepção da matéria-prima, até a expedição, com notas fiscais ou documentos de respaldo. |   |    |    |
| 2.12.2 | Existência de rastreabilidade dos animais abatidos, com notas fiscais e GTAs.                                                                                     |   |    |    |
| 2.12.3 | Existência de programa de recolhimento descrito conforme norma específica.                                                                                        |   |    |    |
| 2.13   | Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)                                                                                                          | C | NC | NA |
| 2.13.1 | Existência de plano APPCC descrito e implantado.                                                                                                                  |   |    |    |
| 2.13.2 | Plano APPCC descrito corretamente de acordo com os produtos aprovados.                                                                                            |   |    |    |
| 2.14   | Bem-estar animal (específico para estabelecimentos de abate)                                                                                                      | C | NC | NA |
| 2.14.1 | Utilização de equipamento de insensibilização adequado, conforme norma específica.                                                                                |   |    |    |
| 2.14.2 | O estabelecimento monitora todos os aspectos relativos ao bem-estar animal, desde o transporte até a sangria dos animais, conforme descrito em norma específica.  |   |    |    |
| 2.15   | Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) (específico para abate de bovinos)                                        | C | NC | NA |
| 2.15.1 | O material retirado durante o abate é acondicionado em recipientes identificados e retirado com utensílios específicos para este fim, conforme norma específica.  |   |    |    |
| 2.15.2 | O material é pesado ao final do abate, registrado e apresentado ao SIM.                                                                                           |   |    |    |
| 2.15.3 | O material retirado é incinerado adequadamente.                                                                                                                   |   |    |    |
| 2.16   | Programas de Autocontrole                                                                                                                                         |   |    |    |

|        |                                                                                                       |  |  |  |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 2.16.1 | Os programas de autocontrole estão adequadamente descritos.                                           |  |  |  |
| 2.16.2 | Os programas de autocontrole estão sendo aplicados e são compatíveis com a rotina do estabelecimento. |  |  |  |
| 2.16.3 | Existem registros auditáveis para todos os programas de autocontrole.                                 |  |  |  |
| ITEM   | DESCRIÇÕES DAS OPORTUNIDADES DE MELHORIAS OU NÃO CONFORMIDADES                                        |  |  |  |
|        |                                                                                                       |  |  |  |
|        |                                                                                                       |  |  |  |
|        |                                                                                                       |  |  |  |

3 – CUMPRIMENTO DO PLANO DE AÇÃO

O empreendimento realizou as correções e cumpriu os prazos descritos no plano de ação?

( ) SIM

( ) NÃO

( ) NÃO SE APLICA

4 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

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

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM



Anexo VII

PARECER DE SUSPENSÃO OU INATIVAÇÃO DE SELO SISBI

Ao(s) \_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, o(a) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia - CONSID, abaixo nominado(a) e assinado, de acordo com Resolução \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, vem **SUSPENDER TEMPORARIAMENTE A PRERROGATIVA DE INCLUSÃO DE NOVOS PRODUTOS/SUSPENDER O SELO SISBI DO(S) PRODUTO(S) XXXXXXXXX/INATIVAR O SELO SISBI DO(S) PRODUTO(S) XXXXXXXXX /INATIVAR O SELO SISBI** do Estabelecimento \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, Registrado no SIM CONSID sob o número \_\_\_\_\_, localizado na \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_, com base em XXXXXXXXXXXX.

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

( ) Encaminhado ao interessado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

( ) O interessado recebeu uma cópia deste documento em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura do interessado: \_\_\_\_\_  
(nome e documento)