

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

(MODELO PADRÃO – preencha seguindo o Guia de orientação,

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

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

Período de Execução do Programa	
Data de Início	14/07/2026
Data de Fim	14/07/2027

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia	18.954.809/0001-18

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

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Serviço de Inspeção Municipal de Barreiras	13.654.405/0001-95	Barreiras	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Angical	13.654.421/0001-88	Angical	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Barra	13.880.703/0001-01	Barra	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Buritirama	13.234.000/0001-06	Buritirama	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Correntina	14.221.741/0001-07	Correntina	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Cotegipe	13.654.892/0001-96	Cotegipe	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Mansidão	13.348.529/0001-42	Mansidão	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Santa Rita de Cássia	13.880.711/0001-40	Santa Rita de Cássia	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Riachão das Neves	14.100.747/0001-26	Riachão das Neves	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Muquém do São Francisco	16.440.778/0001-51	Muquém do São Francisco	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Brejolândia	13.654.439/0001-80	Brejolândia	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Luís Eduardo Magalhães	04.214.419/0001-05	Luís Eduardo Magalhães	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Baianópolis	13.654.413/0001-31	Baianópolis	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Cristópolis	13.655.089/0001-76	Cristópolis	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Serra Dourada	14.222.277/0001-73	Serra Dourada	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Formosa do Rio Preto	13.654.454/0001-28	Formosa do Rio Preto	BA
Serviço de Inspeção Municipal de Wanderley	13.348.479/0001-01	Wanderley	BA

Serviço de Inspeção Municipal de Santana	13.913.140/0001-00	Santana	BA

1.3 Escopo do Serviço de Inspeção:

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

1.4 Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
3-Atualização e manutenção de Conformidade	16/05/2025	Versão 1.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.
3-Atualização e manutenção de Conformidade	14/07/2026	Versão 1.1 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1 Organização Administrativa

O Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia - CONSID é um consórcio público, fundado em 2013. Atualmente possui 23 entes consorciados. Tem por objetivo central, promover o desenvolvimento sustentável na sua área de atuação, através da realização de serviços públicos, tais como: Educação ambiental, gestão de resíduos sólidos, gestão ambiental compartilhada, regularização fundiária, infraestrutura e planejamento urbano, assistência técnica rural e Inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal.

Através de articulações políticas, o consórcio firmou parcerias com a Universidade Federal do Oeste da Bahia - UFOB, Universidade Estadual da Bahia - UNEB, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia - IFBA e CAR/SDR sendo fundamentais para o desenvolvimento de diversas ações, dentre elas o Plano Diretor Participativo, assistência técnica rural aos pequenos agricultores, entre outras.

No ano de 2020 o CONSID assinou o protocolo de intenções com o intuito de participar da seleção do Projeto de Ampliação de Mercados de Produtos de Origem Animal para Consórcios Públicos de Municípios (II ConSIM), do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA, ficando entre os 31 consórcios selecionados para participação na segunda etapa do projeto 2022-2023.

Dentre os 23 municípios que fazem parte do CONSID, 21 possuem contrato de programa assinado com o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e 18 possuem a lei atualizada. O SIM-CONSID conta com 17 agroindústrias certificadas e ativas distribuídas entre os municípios de Barreiras, Brejolândia, Correntina, Angical, Buritirama, Luís Eduardo Magalhães, Riachão das Neves, Santa Rita de Cássia e Santana.

O CONSID atua de duas formas: como coordenador e executor. Nos municípios onde o consórcio atua como coordenador o Serviço de Inspeção local são providos de Médicos Veterinários responsáveis pela execução e organização das ações do SIM. Onde atuamos como executor, o Serviço de Inspeção local não dispõe de equipe, sendo a equipe do consórcio responsável pela execução e organização das ações do SIM.

2.1.1 Sistemas de Informação

As informações e documentos referentes ao Serviço de Inspeção e dos estabelecimentos registrados onde o consórcio atua como coordenador/executor são veiculadas por meio de e-mail oficial do Serviço de Inspeção, ofícios e memorandos assinados e carimbados e planilhas com dados e informações relacionadas aos estabelecimentos (**ANEXO I**). As atualizações do banco de dados constituídos são realizadas através de arquivos físicos identificados e os registros de estabelecimento e produto são realizados através do sistema auditável do consórcio intitulado e-GAC (**ANEXO II**). A documentação dos estabelecimentos e do Serviço de Inspeção ficam organizadas na sala do SIM do consórcio quando executor, em pastas individuais e específicas, que são identificadas e separadas de acordo com cada estabelecimento ou nas pastas de dados do Serviço. Os empreendimentos registrados são cadastrados no sistema do MAPA e-SISBI, que são atualizados periodicamente (**ANEXO III**).

Os documentos são padronizados entre os municípios, com modelos de formulários e documentação a serem utilizadas, disponibilizados pela gestão do SIM do consórcio através de Instruções Normativas, são

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

disponibilizadas para acesso público no e-SISBI e no site do CONSID **(ANEXO IV)**, as quais são dispostas da seguinte forma:

- Resolução nº 003, 21 de junho de 2023 – Risco Estimado;
- Resolução nº 004, 21 de junho de 2023 – Verificação Oficial de Programas dos Autocontrole;
- Resolução nº 005, 21 de junho de 2023 – Obrigatoriedade dos Programas de Autocontrole;
- Resolução nº 006, 21 de junho de 2023 – Registro de Estabelecimento;
- Resolução nº 007, 21 de junho de 2023 – Registro de Produtos;
- Resolução nº 008, 21 de junho de 2023 – Supervisões;
- Resolução nº 009, 21 de junho de 2023 – Processo Administrativo;
- Resolução nº 010, 21 de junho de 2023 – Combate à Fraude;
- Resolução nº 011, 21 de junho de 2023 – Educação Sanitária;
- Resolução nº 012, 21 de junho de 2023 – Combate à Clandestinidade;
- Resolução nº 013, 21 de junho de 2023 – Procedimentos de Fiscalização;
- Resolução nº 014, 21 de junho de 2023 – Gestão de Documentos;
- Resolução nº 015, 21 de junho de 2023 – Análises Laboratoriais.

No decorrer que os documentos são elaborados, estes são arquivados no Serviço de Inspeção Local onde o consórcio é supervisor e em pastas físicas onde somos executores, com identificação apropriada, ficando disponíveis ao Serviço de Inspeção Municipal, à equipe de supervisão ou auditoria **(ANEXO V)**.

2.1.2 Controle de Documentos

A documentação referente a cada estabelecimento fica arquivada no SIM local de cada município, em arquivo físico quando o SIM-CONSID é supervisor do Serviço. Quando executor, a documentação do estabelecimento fica disponível na sede do consórcio. Na sede do consórcio ficam os seguintes documentos arquivados: Registros de atividades, visitas técnicas, educação sanitária e ações de combate a clandestinidade, relatório de capacitação, memória de reunião, legislações/resoluções/decretos/instruções normativas, documentos enviados e recebidos, relatório de supervisão, relatório de não conformidade, plano de ação do SIM, relatório de auditoria, entre outros.

O controle de documentos do Serviço de Inspeção é feito manualmente através de planilhas de entrada e saída de documentos que são organizadas em pastas e guardadas em arquivo físico. Os documentos encaminhados ao setor correspondente quando pessoalmente, são entregues em 2 vias, onde são assinadas, datadas e identificadas como recebidas, uma fica na sede do SIM-CONSID e a outra com o setor correspondente.

Os documentos recebidos pelo SIM-CONSID são descritos em planilha específica com o remetente, identificação do documento, número, data e local de armazenamento. Os documentos recebidos recebem uma

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

numeração contínua, conforme a sequência da planilha e são arquivados em pastas específicas.

Os arquivos do Serviço de Inspeção são organizados em pastas identificadas com seus respectivos números de protocolo, e são organizados e arquivados da seguinte forma:

- Organização das pastas dos estabelecimentos:

- Processo de registro de estabelecimento;
- Processo de registro de produtos;
- Registro de visitas;
- Análises microbiológicas e físico-químicas oficiais de produtos e água;
- Relatório de recebimento de matéria prima, produção, comercialização e condenação;
- Inspeção/fiscalização: Relatório de fiscalização, Relatório de não conformidade (RNC), Plano de ação, Controle de formulação de produto, Controle de aferição de peso/volume, Regime especial de fiscalização – REF, Planilha de inspeção ante mortem e post mortem, Laudos de condenações de carcaças.
- Autos e termos emitidos;

- Organização dos documentos exclusivos do SIM:

- Ofícios expedidos;
- Planilha de recebimento e envio de documentos;
- Registro de reuniões;
- Registro de ações de combate a clandestinidade e educação sanitária;
- Compilação de dados;
- Municípios do consórcio: Relatórios de supervisão, plano de ação, lista de estabelecimentos registrados, contrato de programa, lei e decreto, portarias de nomeação da equipe técnica;
- Capacitação;
- Legislações;
- Relatórios do SISBI;
- Convênios.

A solicitação de registro dos estabelecimentos é realizada de duas maneiras: através do sistema auditável e-GAC, onde inicialmente o proprietário do estabelecimento faz o primeiro acesso no espaço empreendimento na plataforma. Após o cadastro do empreendimento, é liberado um checklist de documentos que deverão ser anexados ao sistema. Após o envio dos documentos, será feita a análise pela equipe técnica do Serviço de Inspeção Municipal, deferindo ou indeferindo o processo, o próprio sistema gera um número de requerimento. Será anexado junto a decisão um laudo comprobatório com a justificativa do deferimento assinado pelo técnico responsável pela

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

análise. Posteriormente a análise é realizada pelo Coordenador e equipe técnica do consórcio.

De acordo com as especificações da Resolução de Registro de estabelecimento nº 006, de 21 de junho de 2023 (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2023/07/resolucao-006.pdf>), a solicitação de registro do estabelecimento é efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM do município de origem, acompanhada dos seguintes documentos:

- Requerimento solicitando a inspeção prévia do terreno ou do estabelecimento;
- Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;
- Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- Comprovante de inscrição Estadual junto à Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;
- Laudo de inspeção prévia do terreno ou do estabelecimento com parecer favorável, elaborado por Médico Veterinário do CONSID;
- Requerimento solicitando o registro do estabelecimento;
- Plantas: de situação, baixa, fachada, cortes, *layout* dos equipamentos, hidrossanitária (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água), fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;
- Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento – MTSE e cronograma de execução da obra;
- Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
- Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;
- Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento ou aprovação das plantas do estabelecimento já edificado;
- Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;
- Licença ambiental de operação emitida pelo órgão oficial competente;
- Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;
- Para fábrica de produtos lácteos, solicitar aos fornecedores os comprovantes de vacinação contra a febre aftosa e brucelose;
- Apresentação dos Programas de Autocontrole;
- Requerimento solicitando a inspeção final do estabelecimento, após conclusão da obra;
- Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do Serviço;

Os documentos recebidos no sistema e-GAC para o registro de estabelecimento são numerados e recebem um número de processo. Após a análise dos documentos pela coordenação do SIM-CONSID e uma vez aprovada, o Certificado de Registro é emitido, com uma numeração própria e independente. Este número deve constar obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção e demais documentos.

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

2.2 Infraestrutura Administrativa

2.2.1 Estrutura Física

A sede do CONSID - Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia, fica localizada em Barreiras-Ba, no endereço Rua Professor José Seabra Lemos, nº 420, Recanto dos Pássaros. A estrutura física é composta por sala de recepção, sala da coordenação de projetos, sala de recursos humanos e contabilidade, sala da secretária executiva, sala do projeto de infraestrutura, sala de reuniões, sala de projetos, banheiro e sala do SIM. Em outro pavilhão encontra-se a sala do projeto de educação ambiental, banheiro masculino e feminino e copa.

O Serviço de Inspeção do consórcio fica na sede do CONSID e os escritórios locais dos SIM's ficam localizados na Secretaria de Agricultura dos municípios, possuem sala privativa, arquivo para guarda de documentos, materiais didáticos, equipamentos eletrônicos e demais itens utilizados pelas equipes do SIM (**ANEXO VI**).

2.2.2 Materiais e Equipamentos

A sala do Serviço de Inspeção do consórcio e dos escritórios locais são compostas pelos seguintes materiais e equipamentos: Cadeiras, mesas, computadores, impressoras, acesso à internet, armários e material de escritório. O uso do veículo ocorre de forma compartilhada, pois alguns SIM's locais não possuem veículo próprio. Sempre que a equipe do SIM necessita do uso do veículo para realizar as atividades do Serviço, é solicitada a disponibilidade do mesmo, ao setor responsável.

A equipe do SIM de Correntina possui para uso das inspeções: 6 pares de Botas, 6 conjuntos de jaleco, 4 pranchetas, toucas, propés, luvas e carimbo do Médico Veterinário;

A equipe do SIM de Barreiras possui para uso das inspeções: 3 pares de Botas, 1 termômetro de espeto e 1 infravermelho, 3 pranchetas, toucas, propés, luvas e carimbos dos Médicos Veterinários;

A equipe do SIM de Luís Eduardo Magalhães possui para uso das inspeções: 5 Botas, aventais descartáveis, 5 coletes de identificação, pranchetas, toucas, propés, luvas, carimbo do Médico Veterinário e máscaras;

A equipe do SIM de Santana possui para uso das inspeções: 2 Botas, aventais descartáveis, 2 coletes de identificação, pranchetas, toucas, propés, luvas, carimbos dos Médicos Veterinários e máscaras;

A equipe do SIM de Riachão das Neves possui para uso das inspeções: 2 Botas, aventais descartáveis, 2 coletes de identificação, pranchetas, toucas, propés, luvas, carimbo da Médica Veterinária e máscaras;

A equipe do SIM de Cristópolis possui para uso das inspeções: 1 Bota, aventais descartáveis, 1 colete de identificação, pranchetas, toucas, propés, luvas, carimbo do Médico Veterinário e máscaras;

O consórcio dispõe de 1 termômetro infravermelho e 1 tipo espeto, 3 pranchetas, crachás e coletes de identificação dos servidores, 1 par de botas, aventais descartáveis, 3 jalecos, luvas descartáveis, máscaras, propés, toucas, óculos de proteção, medidor de cloro digital, pHmetro de bolso e carimbo da Médica Veterinária.

2.2.3 Laboratórios

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

Os Serviços de Inspeção local ligados ao consórcio, bem como o consórcio, encaminham as amostras para análises físico-químicas e microbiológicas para os seguintes laboratórios: CPA – Centro de Pesquisa em Alimentos - Universidade Federal de Goiás, GMO – Centro de Pesquisas e Controle de Qualidade de Belo Horizonte – MG, Laboratório de Genética da Escola de Veterinária da UFMG, estes, já credenciados pelo Ministério de Agricultura e Pecuária (MAPA). As amostras também são enviadas ao Laboratório Central de Saúde Pública Profº Gonçalo Muniz - LACEN Salvador Bahia e LACEN - Barreiras, através de parceria firmada com o termo de cooperação técnico científico renovado a cada dois anos e para o Laboratório Science Soluções Ambientais credenciado junto ao SIM-CONSID. Na Resolução nº 003, de 07 de maio de 2025 listamos a lista de laboratórios publicada no Diário Oficial do CONSID e no e-SISBI, (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2025/05/resolucao-003-de-07-de-maio-de-2025.pdf>).

As análises são realizadas de acordo com a Lei municipal e a Resolução nº 002, de 07 de junho de 2023 (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2023/07/resolucao-no-002-de-07-de-junho-de-2023-consid-1.pdf>) que dispõem sobre a Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, seguindo parâmetros físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) em planilhas disponibilizadas no site oficial, de acordo com as especificações para cada produto, seguindo a Resolução nº 015, 21 de junho de 2023 instituída pelo CONSID (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2023/07/resolucao-015.pdf>), que estabelece os critérios, a frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, manual de coleta, certificados e solicitações oficiais de análises. No Site do Consórcio fica disponível a lista dos produtos registrados nos Serviços de Inspeção os quais são encaminhados para análises oficiais (<https://consid.ba.gov.br/sim-exportar/?tipo=estabelecimentos&cidade=&palavrachave=>).

Nos Municípios onde somos supervisores, a equipe do Serviço de Inspeção local fica responsável pela coleta das amostras dos produtos de origem animal. Já nos municípios em que o consórcio é executor, a equipe técnica do SIM-CONSID fica responsável pela coleta das amostras, sendo o ritual de coleta o mesmo para os dois.

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1 Inspeção Periódica

A inspeção periódica será realizada nos estabelecimentos registrados no S.I.M. A frequência será avaliada de acordo com o risco individual do estabelecimento com base no cálculo de risco estimado, definido na Resolução nº 003, de 21 de junho de 2023 (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2023/07/resolucao-003.pdf>). A equipe terá um cronograma com visitas que poderão ser: mensais, bimestrais, semestrais e anuais, dependendo individualmente de cada estabelecimento (ANEXO VII).

Atualmente os Serviços de Inspeção do Consórcio possuem 15 estabelecimentos de Inspeção Periódica com registro ativo, sendo estes: 02 unidades de beneficiamento de produtos cárneos, 06 unidades de

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

beneficiamento de leite e derivados, 03 unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado, 02 unidade de beneficiamento de ovos e derivados e 02 unidades de beneficiamento de mel e produtos das abelhas, os quais estão localizados nos municípios de: Barreiras, Correntina, Luís Eduardo Magalhães, Riachão das Neves, Santana, Santa Rita de Cássia, Angical, Buritirama e Brejolândia.

Para a realização da Verificação Oficial o Médico Veterinário do SIM faz uso dos Formulários de Verificação Oficial dos Autocontroles dos estabelecimentos presentes na Resolução nº 004, de 21 de junho de 2023 (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2023/07/resolucao-004.pdf>), para registrar as condições das instalações, equipamentos, utensílios, água de abastecimento, controle de pragas, higiene operacional, procedimentos sanitários, controle de matéria-prima e demais elementos que compunham os Programas de Autocontrole, bem como, verificar os registros de monitoramento dos PAC's feitos pelas empresas identificando situações que necessitam de ações corretivas.

3.2 Inspeção Permanente

Atualmente o Serviço de Inspeção de Correntina, conta com 01 Abatedouro frigorífico de aves registrado e ativo o qual é inspecionado pelo Médico Veterinário do município supervisionado pelo CONSID. O abate ocorre a cada 15 dias. O Serviço de Inspeção de Santana, conta com 01 Abatedouro Frigorífico de Bovinos registrado e ativo o qual é inspecionado pelo Médico Veterinário do Município supervisionado pelo CONSID. O abate ocorre uma vez por semana. Os municípios em que o consórcio é supervisor são providos de Médicos Veterinários que ficam responsáveis por realizar as inspeções permanentes e demais ações relacionadas ao serviço.

Nos dias em que ocorre o abate, o responsável pela inspeção do estabelecimento se desloca para o abatedouro com o intuito de realizar os procedimentos da inspeção. A avaliação começa com a inspeção ante mortem avaliando o estado físico, comportamental e bem-estar dos animais (**ANEXO VIII**). Também se faz a avaliação documental de cada lote para verificar se são correspondentes, sendo registradas em planilhas do SIM. Na inspeção ante mortem junto à plataforma de observação se observará o lote, a movimentação dos animais, possíveis claudicações, a necessidade de segregar algum animal para o curral de observação, podendo detectar doença que não seja possível a identificação no exame post mortem, especialmente, as que afetam o sistema nervoso e identificar lotes com suspeitas de problemas que, comprovadamente, justifiquem redução na velocidade normal de abate, para exame mais acurado ou abate de emergência.

Após a inspeção ante mortem são conferidos e registrados a temperatura, qualidade da água (pH e cloro), condições das instalações, aspectos higiênicos dos funcionários, equipamentos e utensílios, manutenção dos maquinários. Todos os itens são avaliados e registrados em planilhas e formulários de controle e verificação oficial.

No decorrer do abate as planilhas de verificação oficial dos procedimentos de limpeza e sanitização são preenchidas (**ANEXO IX**), onde os auxiliares de inspeção devidamente treinados realizam a inspeção post mortem nas linhas de inspeção, registrando em planilhas as condenações que não necessitam de uma avaliação

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

critérioria do Médico Veterinário. Quando identificada uma lesão que precisa de uma análise técnica, a mesma é realizada pelo Médico Veterinário. O laudo técnico deve ser realizado pelo Médico Veterinário quando houver condenação de carcaça, que poderá ser encaminhado às autoridades de Defesa Sanitária Animal, da Secretaria do Estado da saúde ou de outros órgãos competentes, quando for detectada uma enfermidade de notificação obrigatória.

3.3 Programas de Autocontrole

Os procedimentos devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelas empresas. Sempre que houver mudanças, sejam elas, operacionais, estruturais ou de fluxograma, o Programa de Autocontrole deverá ser atualizado. De acordo com a Resolução de Registro de Estabelecimento, nº 006, de 21 de junho de 2023 após a concessão do registro no SIM o estabelecimento tem prazo máximo de 180 dias a contar da data de registro para apresentar os Programas de Autocontrole (PAC).

Segundo a Resolução de Obrigatoriedade de Programa de Autocontrole, nº 005, de 21 de junho de 2023 (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2023/07/resolucao-005.pdf>), os requisitos de higiene e de procedimentos a serem elaborados e executados nos estabelecimentos registrados ou em processo de registro no SIM – CONSID são baseados nos seguintes Programas de Autocontrole:

1. Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição);
2. Iluminação e ventilação;
3. Água de abastecimento e águas residuais;
4. Higiene Industrial e operacional;
5. Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;
6. Procedimentos sanitários operacionais – PSO;
7. Controle integrado de pragas;
8. Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
9. Controle de temperaturas;
10. Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
11. Análises laboratoriais;
12. Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall);
13. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
14. Bem-estar animal;
15. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

Os itens numerados de 1 a 13 serão implantados em todos os estabelecimentos. O elemento 14 será inserido, exclusivamente, nos estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico, o item 15 será

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

instituído, exclusivamente, em estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico de Ruminantes.

Os Programas de Autocontrole deverão apresentar as informações da empresa e a identificação do autocontrole, esclarecer quais os objetivos do autocontrole, citar legislações e programas da empresa que servem como base para o autocontrole, citar quem são os responsáveis pela implantação, supervisão, vistorias e preenchimento das planilhas de monitoramento e verificação, apresentar os itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou serem mantidas, citar quais são as planilhas que irão verificar a aplicação do autocontrole, bem como a frequência de cada uma delas, descrever as ações corretivas e medidas preventivas para a correção das não conformidades, registros das planilhas de monitoramento, constar em anexo as planilhas de monitoramento de cada autocontrole e o que mais se fizer necessário anexar ao programa, constar a identificação das pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas.

A verificação oficial se dá *in loco* ou de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento, além de outros documentos de suporte. A análise documental dos Autocontroles é realizada com auxílio da planilha de Verificação Oficial dos Elementos de Controle (**ANEXO X**) e quando detectado alguma Não Conformidade é gerado um relatório e em comum acordo com a empresa estipula-se um prazo para retorno da notificação devidamente preenchida com as ações corretivas propostas (**ANEXO XI**).

3.4 Autuação e Aplicação de Penalidades

A Resolução nº 002, de 07 de junho de 2023 que regulamenta as Leis do SIM define procedimentos relacionados aos Processos Administrativos e prevê as penalidades cabíveis. A Resolução nº 009, de 21 de junho de 2023 estabelece os modelos dos documentos utilizados para as aplicações de penalidades e demais processos (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2023/07/resolucao-009.pdf>).

As infrações serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis. O descumprimento às disposições previstas na referida Resolução e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração. O auto de infração será lavrado por Médico(a) Veterinário(a) do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização. De acordo com a Resolução já citada, a ciência das infrações deverá ser expressa, devendo ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na Sede do SIM, no prazo de dez (10) dias corridos, contados da data da cientificação oficial. Depois de encerrado prazo da defesa deve ser juntada ao processo a mesma, e encaminhado com relatório ao Coordenador(a) do SIM, que deve proceder ao julgamento em primeira instância. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Presidente do Consórcio CONSID, para decidir o recurso em segunda e última instância.

O controle do histórico de autuações e aplicação de penalidades será realizado pelo Serviço de Inspeção Municipal, onde deverá informar número de Auto, data de emissão, dados do estabelecimento, não conformidade registrada, ação fiscal tomada, e quando aplicável, informações referentes a valor e pagamento das multas aplicadas **(ANEXO XII)**

3.5 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

O estabelecimento de produtos de origem animal, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos alimentos nele processados. Devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal executada/supervisionada pelo Consórcio CONSID será anual. A compilação dos dados de envio e a avaliação dos laudos se dá por preenchimento de planilha de controle das análises, conforme **ANEXO XIII**. A autoridade sanitária do SIM, poderá a qualquer momento, solicitar a coleta de amostras de matéria-prima, de produtos ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal, caso tenham dúvidas em relação aos procedimentos de autocontroles e da qualidade sanitária do produto final.

Quando as análises apresentarem não conformidade, devem ser tomadas as seguintes ações:

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

Diante da não conformidade das análises microbiológicas, o responsável pela avaliação do laudo deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito. Deve-se lavrar RNC (obrigatório) conforme os padrões oficiais estabelecidos em legislação, e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, a interdição do estabelecimento e/ou recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no Programa de Autocontrole da empresa.

Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interditada até que o resultado da análise seja

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

apresentado conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação. Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS:

Quando o resultado da análise se apresentar não conforme, o responsável pela avaliação do laudo ao verificar não conformidade, deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito.

Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e Auto de infração conforme os padrões oficiais estabelecidos em legislação, e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, a interdição do estabelecimento e/ou recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no Programa de Autocontrole da empresa.

Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuado a liberação da produção; se a contraprova apresentar-se não conforme deverá ser efetuado auto de infração. Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interditada até que o resultado da análise seja apresentado conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação. Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DA ÁGUA

Diante da não conformidade das análises laboratoriais da água, o responsável pela avaliação do laudo deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito.

Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e Auto de infração conforme os padrões oficiais estabelecidos em legislação, e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deverá solicitar a suspensão da produção. Verificar se as ações de água de abastecimento estão descritas no Programa de Autocontrole da empresa.

Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar nova amostra de água de abastecimento para análise oficial. Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes do padrão de potabilidade da água ou outros fatores de risco à saúde, o SIM - CONSID poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO (REF)

Quando houver a verificação de não conformidades a partir do segundo resultado insatisfatório do mesmo parâmetro para o mesmo produto deve ser implantando o REF mediante comunicação do SIM a empresa e após a lavratura do auto de infração, nos casos em que não tenha sido aplicado anteriormente, seguida da aplicação de uma ou mais medidas a seguir, definidas pelo SIM:

- Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de auto de interdição conforme modelo da Resolução de Processo Administrativo.
- Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do auto de apreensão conforme modelo da Resolução de Processo Administrativo.
- Suspensão da expedição e comercialização do produto ou da produção, através de ofício;
- Apreensão dos lotes envolvidos e solicitação de ações corretivas e recall pela empresa, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- Lacração das câmaras, instalações e/ou equipamentos;
- Acompanhamento fiscal do(s) processo(s) de fabricação do(s) produto(s);
- Outras medidas corretivas, a juízo do SIM de acordo com a não conformidade detectada nos termos da legislação.

A finalização do REF se dará mediante apresentação de resultado satisfatório de 3 (três) lotes consecutivos composto por 05 amostra de cada lote. A coleta das amostras deve ser realizada pelo fiscal do SIM. Os lotes produzidos devem ficar sequestrados até o recebimento dos laudos destes lotes. A comercialização dos lotes produzidos com resultado satisfatório durante o REF deve ser autorizada pelo fiscal do SIM após o estabelecimento sair do REF. A finalização do REF será formalizada com a conclusão do processo pelo fiscal do SIM, através de ofício emitido pelo SIM.

A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente e a critério do SIM/POA.

3.6 Procedimentos de habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISB

Com o reconhecimento da equivalência do SIM – CONSID e integração do mesmo ao SISBI – POA, possibilita a inclusão de estabelecimentos registrados no SIM 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/supervisionado pelo CONSID não gera automaticamente a integração de todos os estabelecimentos registrados no âmbito do SIM – CONSID. Tal processo de avaliação será conduzido pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal executado/supervisionado pelo Consórcio CONSID.

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

Só estão aptos a realizar a solicitação de integração ao SISBI os estabelecimentos registrados e ativos junto ao SIM, 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.

Os estabelecimentos interessados deverão seguir os procedimentos descritos na Norma Interna do Consórcio nº 03, de 18 de dezembro de 2024 publicada no site do CONSID (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2025/01/norma-interna-n03.pdf>).

A constatação de não conformidades relacionadas aos Programas de Autocontrole e demais normas, considerando sua natureza e gravidade, acarretará em suspensão ou inativação do Selo 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.

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1.1 Mecanismos de Controle

4.1.2 Coleta de Amostras

A colheita de amostra de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada pelo Médico Veterinário do SIM. As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal executada/supervisionada pelo Consórcio CONSID será anual, contudo, a autoridade sanitária do SIM, poderá a qualquer momento, solicitar a coleta de amostras de matéria-prima, de produtos ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal, caso tenham dúvidas em relação aos procedimentos de autocontroles e da qualidade sanitária do produto final.

As coletas devem ser realizadas de acordo com o cronograma que consta na sede do SIM (**ANEXO XIV**). Os laudos das análises devem ser anexados na pasta de análises laboratoriais de cada estabelecimento e devem ser marcadas as opções disponíveis nos resultados das análises e nas providências a serem tomadas, de acordo com o resultado obtido. As instruções de como proceder as coletas e documentações referentes a este quesito estão disponíveis no Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal para Análises Laboratoriais, conforme Resolução nº 015, de 21 de junho de 2023 (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2023/07/resolucao-015.pdf>), ou outras do Consórcio CONSID que vierem a substituí-la.

4.1.3 Prevenção e Combate à Fraude Econômica

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

Com o objetivo de atender as ações de Prevenção e Combate à Fraude Econômica de produtos de origem animal, o Serviço de Inspeção deve estabelecer um cronograma com programação anual, prevendo a realização de, no mínimo, três ações. Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões e auditorias. Será realizada durante a fiscalização fora da rotina, a aferição de peso e volume, verificação da formulação comparando com a receita descrita no Memorial descritivo de produto, conferindo a quantidade dos ingredientes e realização das análises específicas de fraude. No **ANEXO XV**, apresentamos a programação prevista para a realização de ações, considerando que devem ser realizadas, no mínimo, três atividades no ano.

4.1.4 Combate à Atividade Clandestina

No território de atuação do CONSID o comércio clandestino é um grande problema para os órgãos de fiscalização e para a população que consome os produtos de origem animal sem procedência. Uma das dificuldades encontradas é a resistência da população e dos empreendedores de se adequarem às novas mudanças no comércio, fabricação, distribuição entre outros, que vem mudando ao longo dos anos, ressaltando a importância das ações de combate à clandestinidade.

Podem ser realizadas algumas ações com o intuito de esclarecer, informar, educar, sobre como os produtores devem proceder desde do registro da agroindústria até a comercialização do seu produto, dentre elas estão: Reuniões com representantes de empresas; mapeamento dos estabelecimentos clandestinos do município no intuito de buscar a regularização dos mesmos; visitas a estabelecimentos comerciais que vendem produtos de origem animal, para verificar se há presença de produtos rotulados, porém sem o registro; vistorias no comércio local, em parceria ou não com a Vigilância Sanitária, a fim de identificar possíveis vendas e/ou produção de produtos e subprodutos de origem animal irregular; ação conjunta com a Agência de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB e demais órgãos competentes visando identificar irregularidades no trânsito de produtos, bem como, no abate, produção e/ou comércio.

No **ANEXO XVI**, apresentamos a programação prevista para a realização de ações, considerando que devem ser realizadas, no mínimo, três atividades no ano.

4.1.5 Supervisões/Auditorias Internas

Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM supervisionado/executado pelo SIM-CONSID, devem ser supervisionados no mínimo anualmente pelo SIM. Para este procedimento devem ser utilizados os Relatórios de Supervisão (**ANEXO XVII**) conforme Resolução nº 008, de 21 de junho de 2023 (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2023/07/resolucao-008.pdf>). Posteriormente, devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados, assinados e rubricados em todas

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

as páginas por todos os envolvidos na supervisão. As supervisões ocorrerão anualmente, porém, havendo necessidade, a critério do Coordenador ou do SIM do município solicitante, poderá ser realizada mais de uma visita técnica dentro deste período **(ANEXO XVIII)**.

As supervisões nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal supervisionado pelo Consórcio CONSID, devem ser realizadas por profissional diferente daquele que realiza as inspeções de rotina. A supervisão consistirá na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos utilizados pelo Serviço Local. Após as avaliações e o preenchimento das planilhas de supervisão são gerados planos de ação para realizar as adequações solicitadas, com os prazos a critério do SIM. Os documentos elaborados nas supervisões são arquivados no SIM e na sede do CONSID

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

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, anexando o formulário de manifestação de interesse **(ANEXO XIX)**. Após o recebimento da solicitação de integração, a Coordenação do SIM – CONSID irá realizar uma avaliação documental do estabelecimento. 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 **(ANEXO XX)**.

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 XXI)**, para que a empresa elabore, em igual prazo, um Plano de Ação visando a correção das possíveis não conformidades apontadas **(ANEXO XXII)**, e envie para o e-mail sim@consid.ba.gov.br. 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, emitindo no prazo de 10 dias úteis o laudo de auditoria de integração **(ANEXO XXIII)**. 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. 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.

Após a adequação e aprovação dos rótulos, o responsável pelo empreendimento deverá inserir os rótulos no Sistema de Gestão do Estabelecimento – SGE e proceder a solicitação de integração ao SISBI através do próprio sistema. 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 na Norma Interna nº 03, de 18 de dezembro de 2024 publicada no site do CONSID (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2025/01/norma-interna-n03.pdf>) e emitirá o certificado de

integração do empreendimento.

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 permitida 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. A suspensão ou desabilitação de produtos e do estabelecimento aderido ao SISBI-POA será formalizada por emissão de parecer pela Coordenação do SIM – CONSID (**ANEXO XXIV**).

4.2 Melhorias Continuadas

4.2.1 Educação Sanitária

O Serviço de Inspeção procura trabalhar com as Secretarias de Agricultura dos municípios e órgão competentes para desenvolver um programa de educação sanitária, visando a conscientização sobre os riscos do consumo de alimentos produzidos clandestinamente, e entender a atuação do SIM e a importância da fiscalização sanitária, estimular a aplicação de hábitos seguros por meio de desenvolvimento de campanhas, projetos e ações educativas, as quais devem ser desenvolvidas junto às comunidades e entidades representativas de produtores rurais, consumidores, bem como, em escolas, feiras agropecuárias e outros eventos do setor.

Neste contexto, podem ser realizadas reuniões, palestras, oficinas, entrevista em rádio, publicação em mídias sociais, montagem de stand em feiras, entre outras. Confecção de materiais didáticos orientativos e explicativos sobre os diversos temas no intuito de informar e sensibilizar o público produtor e consumidor de alimentos, a serem distribuídos durante as atividades nos municípios ou disponibilizados através de mídia eletrônica e outros meios de comunicação. Deve-se considerar como frequência anual, a execução de no mínimo três ações de Educação Sanitária (**ANEXO XXV**).

4.2.2 Programa de Capacitação

São realizados treinamentos periódicos da equipe, com a finalidade de capacitar os agentes envolvidos na execução do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia - CONSID. São público-alvo dos treinamentos a Coordenação do SIM, os Médicos Veterinários, os Médicos

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

Veterinários das Secretarias de Agricultura dentre outros profissionais que possam necessitar de capacitação.

Os treinamentos e capacitações são realizados de forma presencial e/ou a distância, através de encontros, seminários, palestras, apresentações ou por qualquer outro meio que venha ensinar na valorização/qualificação/desenvolvimento profissional dos agentes. Os registros das ações mencionadas no presente documento são arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal e do Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia – CONSID.

4.2.3 Medidas de prevenção e mitigação de conflitos de interesse

As medidas de prevenção e mitigação de conflito de interesse, tem como objetivo prevenir a ocorrência do conflito de interesse no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao CONSID. São submetidos ao regime da Norma Interna nº 04/2024 (<https://consid.ba.gov.br/wp-content/uploads/2025/01/norma-interna-n04.pdf>), sobre conflito de interesse, todo pessoal técnico e auxiliares que efetuam as inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia - CONSID, cujo exercício proporcione acesso à informação privilegiada capaz de trazer vantagem econômica ou financeira para o agente público ou para terceiro. Como medida para evitar o conflito de interesse, os servidores que atuam na fiscalização e atuam em atividade privada deverão assinar um termo de compromisso para exercício de atividade agropecuária privada por servidores que atuam em atividades de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio.

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi- Presencial	EAD	
Treinamento e supervisão com o SIM do município (ministrado)	x	x		x		x	Março/26 a Dezembro/26
Treinamento sobre Rotulagem de POA (ministrado)	x	x		x		x	Setembro/26 Outubro/26
Boas Práticas de Fabricação (ministrado)	x		x	x			Março/26 Abril/26 Junho/26 Setembro/26
Videoconferência de capacitação para coleta de amostras do PAC-POA e PNCRC-SISBI	x	x				x	Maio/26

5. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº de Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	Deliave Alimentos LTDA	07.161.009/0001-23	002	Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos	Produtos em Natureza

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

				Cárneos	
2	Bahia Camarões e Cia LTDA	46.388.057/0001-00	004	Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado	Produtos em Natureza

6. Declaração

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

7. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Barreiras-BA, 14 de julho de 2026

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

8. Anexos

ANEXO I – Planilhas com dados e informações relacionadas aos estabelecimentos (Relatório anual de compilação de dados de comercialização, Relatório anual de compilação de dados de recebimento de matéria-prima, Relatório anual de compilação de dados de produção);

ANEXO II – Sistema auditável do Consórcio intitulado e-GAC;

ANEXO III – Sistema do MAPA e-SISBI;

ANEXO IV – Página do SIM no site do Consórcio;

ANEXO V – Registro fotográfico da organização documental das pastas do SIM e planilhas de controle de entrada e saída de documentos;

ANEXO VI – Registro fotográfico da estrutura física - Equipamentos e escritório do SIM-CONSID e SIMs locais;

ANEXO VII – Modelo de planilha de frequência das fiscalizações;

ANEXO VIII – Controle matéria prima - inspeção ante mortem;

ANEXO IX – Verificação oficial *in loco* dos procedimentos de limpeza e sanitização;

ANEXO X – Formulários de Verificação Oficial dos Autocontroles;

ANEXO XI – Modelo oficial de Relatório de Não Conformidade – RNC;

ANEXO XII – Planilha de controle de processo administrativo, autos de infração e multas;

ANEXO XIII – Planilha de controle das análises;

ANEXO XIV – Programação de envio de amostras dos produtos para análises laboratoriais oficiais;

ANEXO XV – Cronograma de programação das atividades de prevenção de combate à fraude;

ANEXO XVI – Cronograma de atividades de combate a clandestinidade;

ANEXO XVII - Modelo de relatório de supervisão dos Serviços de Inspeção;

ANEXO XVIII – Cronograma de programação de supervisão;

ANEXO XIX – Formulário de manifestação de interesse de integração ao SISBI-POA;

ANEXO XX – Formulário de verificação de conformidade documental para integração ao SISBI-POA;

ANEXO XXI – Formulário de auditoria orientativa para integração ao SISBI-POA;

ANEXO XXII – Modelo de Plano de Ação para integração ao SISBI-POA;

ANEXO XXIII – Formulário de auditoria para integração ao SISBI-POA;

ANEXO XXIV – Parecer de suspensão ou inativação do selo SISBI.

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

ANEXO I – Planilhas com dados e informações relacionadas aos estabelecimentos

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE COMERCIALIZAÇÃO			
RAZÃO SOCIAL:			Nº DO SIM:
MUNICÍPIO:			ANO:
MÊS	PRODUTO	QUANT/UND	DESTINO
JANEIRO			
FEVEREIRO			
MARÇO			
ABRIL			
MAIO			
JUNHO			
JULHO			
AGOSTO			
SETEMBRO			
OUTUBRO			
NOVEMBRO			
DEZEMBRO			
TOTAL			

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA															
RAZÃO SOCIAL:								Nº DO SIM							
MUNICÍPIO:								ANO:							
PRODUTOS	ORIGEM DA MATÉRIA-PRIMA	QUANT/UND	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL

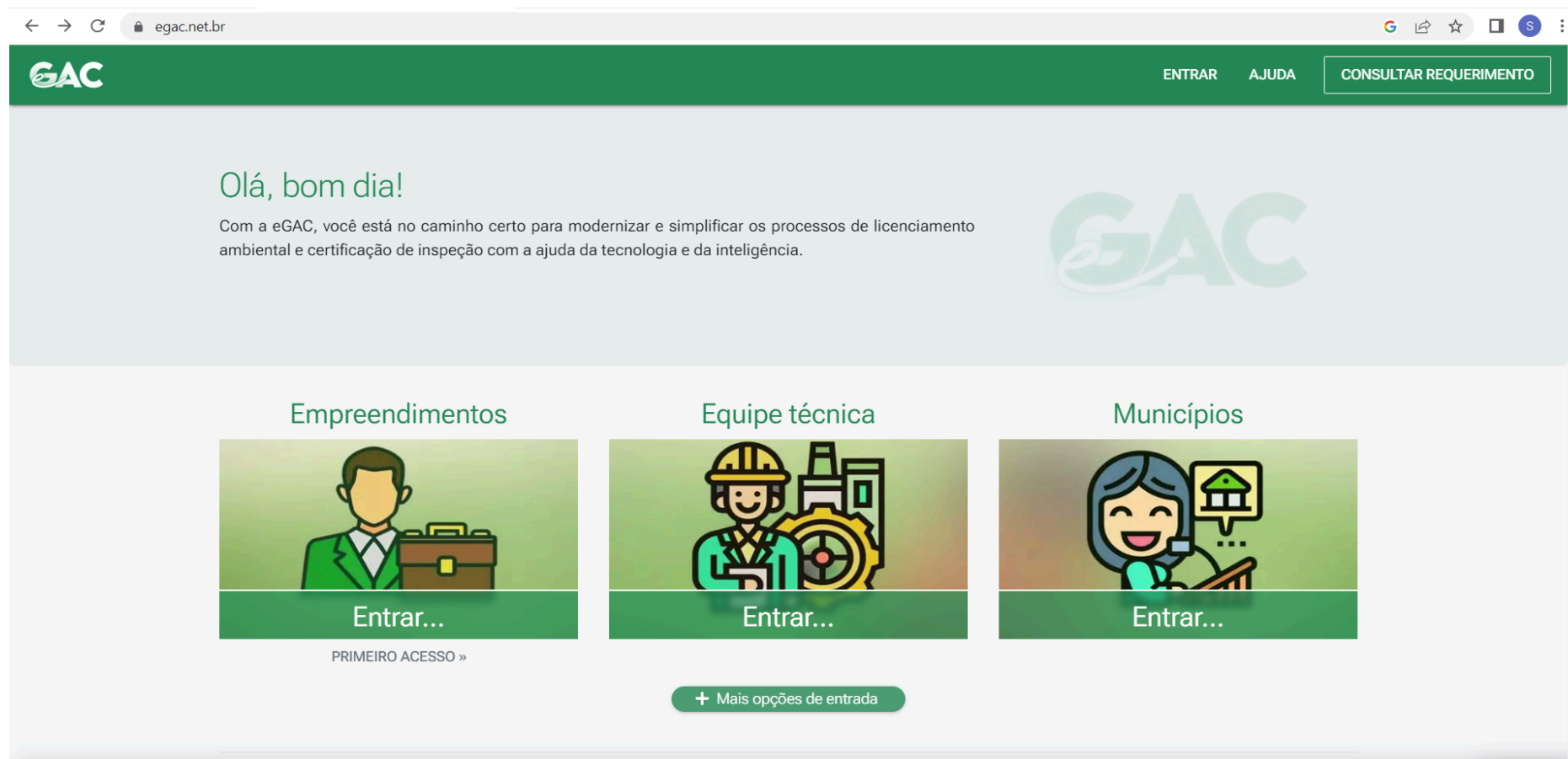
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE PRODUÇÃO		
RAZÃO SOCIAL:		Nº DO SIM
MUNICÍPIO:		ANO:
MÊS	QUANT/UND	DESTINO
JANEIRO		
FEVEREIRO		
MARÇO		
ABRIL		
MAIO		
JUNHO		
JULHO		
AGOSTO		
SETEMBRO		
OUTUBRO		

NOVEMBRO		
DEZEMBRO		
TOTAL		

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

ANEXO II- Sistema auditável do Consórcio intitulado e-GAC



<https://www.egac.net.br/>

ANEXO III- Sistema do MAPA e-SISBI

GOV BR

SGSI

Olá, Jennyfer
Sair

ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS REGISTRADOS

Área
POA

< Voltar

IdentificaçãoLocalizaçãoComplementaresResponsáveisEscopo

Situação do Serviço de Inspeção

Nome da entidade do serviço de inspeção
Consortio Intermunicipal Do Oeste Da Bahia

CNPJ
18.954.809/0001-18

Data do Cadastro Geral
22/07/2020

Secretaria vinculada

Estabelecimentos

Dados do serviço

Mais opções

Análise de produtos 39

Diretrizes 152

Mural de avisos 0

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

GOVERNO FEDERAL

BRASIL

UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

<https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/login>

ANEXO IV- Página do SIM no site do Consórcio



A imagem mostra a interface web do site do Consórcio Multifinalitário do Oeste da Bahia, especificamente a página do Serviço de Inspeção Municipal (SIM). No topo, há uma barra de navegação com links para "Diário Oficial", "Home", "Contato" e "Webmail". À esquerda, o logo do CONSID é exibido. No centro, há uma barra de busca com o texto "Digite sua busca..." e um ícone de lupa. À direita, há um botão para o "PORTAL DA TRANSPARÊNCIA". Abaixo, uma barra de menu azul contém links para "ÍNICIO", "O CONSÓRCIO", "LEGISLAÇÃO", "PUBLICAÇÕES", "NOTÍCIAS", "PROJETOS", "SIM" e "CONTATO". O conteúdo principal da página tem um fundo azul escuro e apresenta o logo do SIM (Serviço de Inspeção Municipal) com o texto "PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL". Abaixo do logo, o título "Serviço de Inspeção Municipal" é exibido em letras brancas, seguido pelo caminho de navegação "Home / SIM". Na seção "SOBRE O SIM", há um texto explicando a função do SIM. À direita, há uma seção "GALERIA DE FOTOS" com uma imagem de uma equipe de trabalho.

CONSID
CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

Diário Oficial Home Contato Webmail

Digite sua busca...

PORTAL DA TRANSPARÊNCIA

ÍNICIO O CONSÓRCIO LEGISLAÇÃO PUBLICAÇÕES NOTÍCIAS PROJETOS SIM CONTATO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
SIM
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
CONSID

Serviço de Inspeção Municipal

Home / SIM

SOBRE O SIM

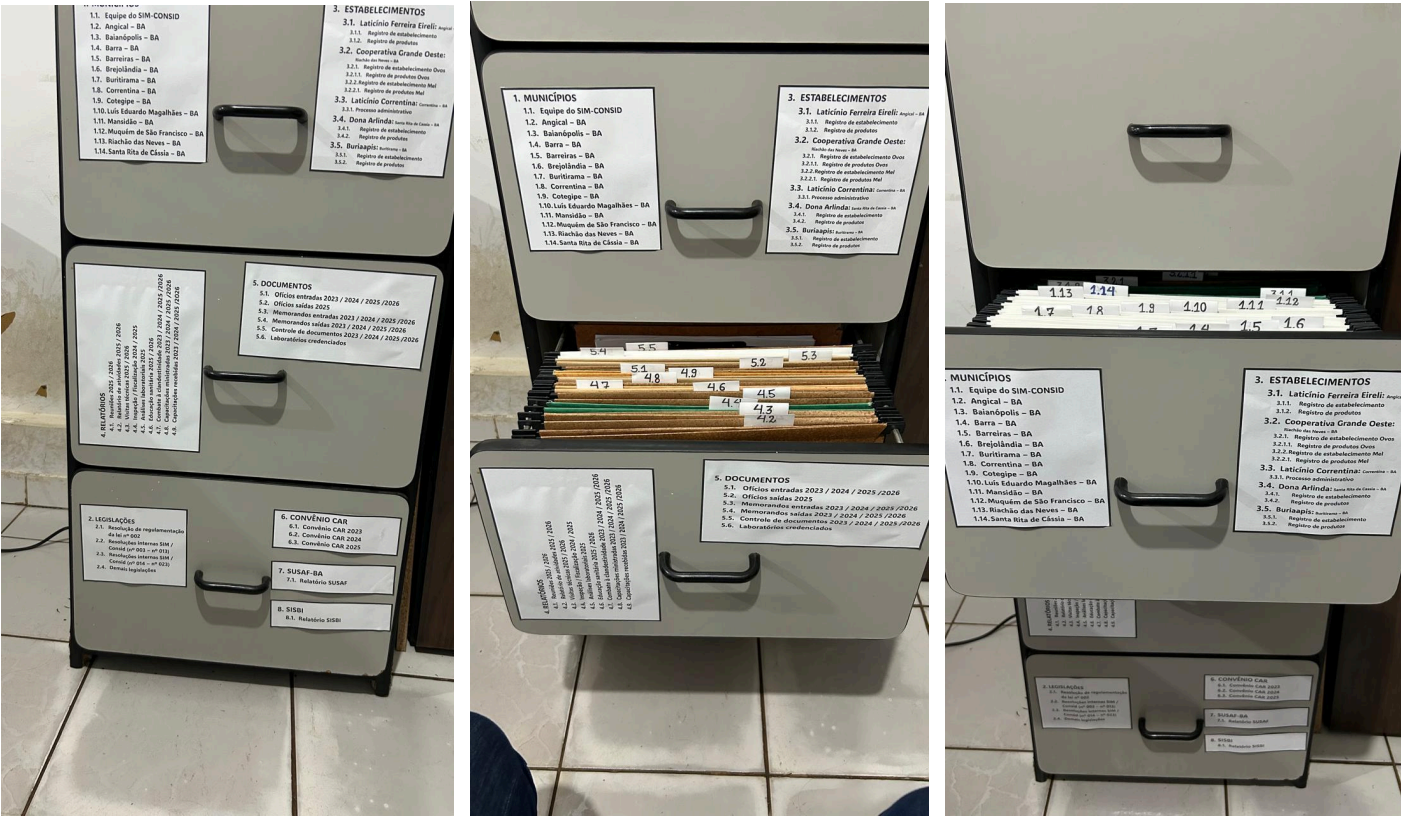
O SIM significa Serviço de Inspeção Municipal, é um órgão presente na Secretaria de Agricultura do Município e na Sede do CONSID, que tem por objeto geral realizar o controle de qualidade de produtos de origem animal, a regularização das agroindústrias garantindo a segurança alimentar e o alimento seguro, permitindo assim, a comercialização dos produtos no município. O projeto SIM do consórcio teve início no ano de 2019, desde então

GALERIA DE FOTOS

<https://consid.ba.gov.br/sim/>

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

ANEXO V - Registro fotográfico da organização documental das pastas do SIM e planilhas de controle de entrada e saída de documentos



REGISTRO DE ENTRADA DE DOCUMENTOS – 2024

Serviço de Inspeção Municipal – CONSID



ENTRADA DE DOCUMENTOS

Nº	FORMA DE ENVIO	REMETENTE	ASSUNTO	DATA DE ENVIO	DATA DE RECEBIMENTO	ARQUIVADO EM	STATUS
01							
02							
03							
04							
05							
06							
07							
08							
09							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							

Forma de envio: E-mail / Físico / WhatsApp
Status: Resolvido / Pendente

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

ANEXO VI – Registro fotográfico da estrutura física - Equipamentos e escritório do SIM-CONSID e SIMs locais.



Equipamentos - SIM Barreiras



Equipamentos - SIM Correntina

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

ANEXO VII - Modelo de planilha de frequência das fiscalizações

Frequência de Fiscalização					
Município	Agroindústria	Categoria	Produtos produzidos	Frequências (RE)	RE

ANEXO VIII - Controle matéria prima - inspeção ante mortem

CONTROLE MATÉRIA PRIMA - INSPEÇÃO ANTE MORTEM (AVES)
FREQUÊNCIA DIÁRIA

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____ MUNICÍPIO: _____ DATA: _____

DATA	GTA	ANIMAIS VIVOS							ANIMAIS MORTOS	
		LIBERADOS ABATE NORMAL	DESTINADOS ABATE DE EMERGÊNCIA		RETIDOS EXAME GAIOLA		ANIMAIS REFUGADOS			
		QUANT.	QUANT.	MOTIVO	QUANT.	MOTIVO	QUANT.	MOTIVO	QUANT.	MOTIVO
TOTAL										

OBS: EM CASO DE MORTALIDADE ACIMA DE 10%, PROCEDER A NECRÓPSIA ANEXANDO O Nº DE BOLETIM DE NECRÓPSIA CORRESPONDENTE.

AUXILIAR DE
INSPEÇÃO

MÉDICO VETERINÁRIO
OFICIAL

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

ANEXO IX - Verificação oficial *in loco* dos procedimentos de limpeza e sanitização

VERIFICAÇÃO OFICIAL *IN LOCO* DOS PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO

ESTABELECIMENTO: _____

Nº SIM: _____

DATA: _____

PRÉ-OPERACIONAL ()

OPERACIONAL ()

ÁREA (AI)	HOR A	RESULTADO (C/NC)	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL

Utilizar o verso se necessário.

Auxiliar de
Inspeção

Médico Veterinário Oficial

VERIFICAÇÃO OFICIAL *IN LOCO* DO CLORO E pH DA ÁGUA

ESTABELECIMENTO: _____

Nº SIM: _____

DATA: _____

DATA	PONTO DE ANÁLISE	HOR A	CLORO RESIDUAL LIVRE (PPM) ¹	pH ₂	RESULTADO (C OU NC)	ASSINATURA

¹ 0,2 a 5,0 ppm.

² 6,0 a 9,0.

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL
(UTILIZAR O VERSO DA FOLHA SE NECESSÁRIO)

LEGENDA DOS PONTOS DE COLETA DE ÁGUA
(LISTAR OS PONTOS DE COLETA DO ESTABELECIMENTO)

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

Auxiliar de
Inspeção

Médico Veterinário Oficial

ANEXO X - Formulários de Verificação Oficial dos Autocontroles

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM – CONSID Nº/AA CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE I – *IN LOCO*

A – Identificação dos turnos
Número de turnos de trabalho:
Atividades realizadas no turno 01:
Atividades realizadas no turno 02:
Atividades realizadas no turno 03:

B – Elementos de Controle

01 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

02 - Iluminação e ventilação

Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

03 - Água de abastecimento e águas residuais

Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH *	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

*Preencher quando aferido.

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

04 – Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré-Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

05 – Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores					
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

06 – Procedimentos sanitários operacionais (PSO)					
Área/Instalação/Equipamento/Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

07 - Controle integrado de pragas					
Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08 - Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem

Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

09 – Controle de Temperaturas

Área/Instalação/Equipamento/Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

10 - Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive *in natura*, conforme plano de inspeção)

Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

11 – Análises Laboratoriais (Programas de Autocontrole)

Área/Instalação/Equipamento/Operação	Há não conformidade?	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
--------------------------------------	----------------------	--	------	---------	-----------------------

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

	(Sim ou Não)	empresa (Sim ou Não)			

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

12 – Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)

Produto/Operação/Mercado/ Destinação Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

13 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (Conforme plano de inspeção)

PC C	Monitoramento /Verificação /Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	horário	Responsável (Rubrica)

**** No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).**

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do representante do estabelecimento:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIM – CONSID Nº/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE II - DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado: de DD/MM/AA a DD/MM/AA

B – Avaliação dos registros

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

Elementos de controle	Procedimento	*Não conforme
01	Manutenção (incluindo calibração e aferição)	
02	Iluminação e ventilação	
03	Água de abastecimento e águas residuais	
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores	
06	Procedimentos sanitários operacionais – PSO	
07	Controle integrado de pragas	
08	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
09	Controle de temperaturas	
10	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
11	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
12	Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)	
13	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

* Marcar com “X” quando for considerado não conforme.

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do representante do estabelecimento:

ANEXO XI – Modelo oficial de Relatório de Não Conformidade – RNC

PAPEL TIMBRADO CONSÓRCIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE – RNC				
1. Data:		2. Relatório nº:		3. N° do SIM:
4. Estabelecimento:				
5. Responsável legal:				
6. Elemento de Controle:				
7. Indicadores de Classificação da Não Conformidade:				
Monitoramento ()	Ação corretiva ()	Verificação ()	Registro ()	Plano Descrito ()
8. Horário e local da ocorrência:				
9. Descrição da Não Conformidade:				
10. Ação Fiscal:				
11. Assinatura do Serviço de Inspeção Municipal:				
Este documento, que deve ser respondido à Inspeção Municipal através de formulário padrão em um prazo máximo de 72 horas, é uma notificação escrita da falha em atender às exigências regulamentares e pode resultar em ação administrativa e legal.				

ANEXO XII - Planilha de controle de processo administrativo, autos de infração e multas

HISTÓRICO DE AUTOS DE INFRAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS - SIM/CONSÍD																		
Data	SIM/Município	Data do Auto de Infração	Razão Social	Endereço	Área	CNPJ	Nº Processo	Ano	Nº do Auto de Infração	Artigos da Legislação	Situação da Penalidade	Data da Penalidade	Nº da Penalidade	Valor	Pagto.	Destino	Data do destino	Observações

ANEXO XIII - Planilha de controle das análises

CONTROLE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS															
UF	Sigla do Consórcio	Município	Estabelecimento (Razão Social)	Nº de Registro do Estabelecimento	CPF/CNPJ do Estabelecimento	Classificação do Estabelecimento	Área de Atuação (carne, leite, pescado, ovos e mel)	Categoria de Produto	Produto padronizado	Nº do Certificado de Ensaio (Laudo)	Data de coleta	Data da análise	Tipo de análise	Resultado	Observações

ANEXO XIV - Programação de envio de amostras dos produtos para análises laboratoriais oficiais

PROGRAMAÇÃO DE ENVIO DE AMOSTRAS DOS PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS												
DESCRIÇÃO DOS ESCOPOS	ANO - 2026											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Carnes			X		X		X		X		X	
Leite			X	X	X		X		X		X	
Pescado			X			X		X		X		
Ovos				X			X			X		X
Mel			X			X		X		X		X
Água			X	X	X	X	X	X	X	X	X	

PROGRAMAÇÃO DE ENVIO DE AMOSTRAS DOS PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS												
DESCRIÇÃO DOS ESCOPOS	ANO - 2027											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Carnes			X		X		X		X		X	
Leite			X	X	X		X		X		X	
Pescado			X			X		X		X		
Ovos				X			X			X		X
Mel			X			X		X		X		X
Água			X	X	X	X	X	X	X	X	X	

ANEXO XV - Cronograma de programação das atividades de prevenção de combate à fraude

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES PARA PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO - 2026											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Aferição in loco de peso e volume dos produtos registrados.	Municípios com estabelecimento registrado							x		x		x	
Coleta de amostras para análise físico-química - Leite e Derivados Adição de água – Índice Crioscópico e Densidade; Adição de soluções salinas (Bicarbonato de sódio, Cal e Hidróxido de sódio) – Teste de acidez titulável.	Municípios com estabelecimento registrado								x				
Coleta de amostras para análise físico-química - Produtos Carneos Adição de sulfito de sódio; Nitrito e Nitrato	Municípios com estabelecimento registrado							x					
Coleta de amostras para análise físico-química - Pescados DNA; Análise de água em excesso no processo de glaceamento.	Municípios com estabelecimento registrado							x					
Coleta de amostras para análise físico-química - Mel Adição de xarope de milho ou amido – Teste de lugol e exame microscópico; Adição de água – Análise de densidade	Municípios com estabelecimento registrado							x					
Controle de formulação de produtos.	Municípios com estabelecimento registrado								x		x		

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES PARA PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO - 2027											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Aferição in loco de peso e volume dos produtos registrados.	Municípios com estabelecimento registrado					x				x		x	x
Coleta de amostras para análise físico-química - Leite e Derivados Adição de água – Índice Crioscópico e Densidade; Adição de soluções salinas (Bicarbonato de sódio, Cal e Hidróxido de sódio) – Teste de acidez titulável.	Municípios com estabelecimento registrado				x				x				
Coleta de amostras para análise físico-química - Produtos Carneos – Carnes frescas congeladas Adição de sulfito de sódio.	Municípios com estabelecimento registrado					x							x
Coleta de amostras para análise físico-química - Pescados DNA; Análise de água em excesso no processo de glaceamento.	Municípios com estabelecimento registrado							x					
Coleta de amostras para análise físico-química - Mel Adição de xarope de milho ou amido – Teste de lugol e exame microscópico; Adição de água – Análise de densidade	Municípios com estabelecimento registrado						x						
Controle de formulação de produtos.	Municípios com estabelecimento registrado			x			x				x		

ANEXO XVI - Cronograma de atividades de combate a clandestinidade

CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS														
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO - 2026												
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
Reunião com o Ministério Público, Prefeitura, Agência de Defesa Agropecuária do Estado da Bahia (ADAB), Vigilância Sanitária e Câmara de Vereadores	Nos municípios integrantes do CONSID					x								
Oficina/dia de campo/live com o intuito de sensibilizar os produtores sobre a importância do combate à clandestinidade na comercialização de produtos de origem animal	Nos municípios integrantes do CONSID				x									
Mapear estabelecimentos irregulares, de produtos de origem animal, no Município no intuito de estimular a regularização dos mesmos.	Nos municípios integrantes do CONSID	x		x	x	x		x	x	x		x		
Realizar ação conjunta com ADAB para identificar estabelecimentos clandestinos e tomar as medidas legais cabíveis.	Nos municípios integrantes do CONSID													

CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS														
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO - 2027												
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
Reunião com o Ministério Público, Prefeitura, Agência de Defesa Agropecuária do Estado da Bahia (ADAB), Vigilância Sanitária e Câmara de Vereadores	Nos municípios integrantes do CONSID					x								
Oficina/dia de campo/live com o intuito de sensibilizar os produtores sobre a importância do combate à clandestinidade na comercialização de produtos de origem animal	Nos municípios integrantes do CONSID							x						

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA



Mapear estabelecimentos irregulares, de produtos de origem animal, no Município no intuito de estimular a regularização dos mesmos.	Nos municípios integrantes do CONSID			x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Realizar ação conjunta com ADAB para identificar estabelecimentos clandestinos e tomar as medidas legais cabíveis.	Nos municípios integrantes do CONSID												

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

ANEXO XVII - Modelo de relatório de supervisão dos Serviços de Inspeção

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DOCUMENTAL DO SIM			
Realizado pelo(s) Médico(as) Veterinário(as) do Consórcio CONSID e município consorciado, na sede do Serviço de Inspeção Local do Município a ser supervisionado.			
Município:			
Responsável do SIM:			
Supervisor:			
Data:			
1. VERIFICAÇÃO CHECKLIST	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
1.1 – As não conformidades do último checklist foram sanadas?			
2. VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
2.1 - Organização da sede da Inspeção Local ou local apropriado para a guarda de documentos e materiais pertinentes ao trabalho.			
2.2 - A IE possui equipamentos necessários aos trabalhos.			
2.3 – Gestão de Documentos (verificar o controle de entrada e saída de documentos, organização das pastas, uso dos formulários-modelo).			
2.4 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos (conferir se há documentação e se seguiu rito de avaliação).			
2.5 – Avaliação de Registro de Produtos e Controle de Rótulos (verificar os memoriais descritivos e croquis dos rótulos).			
2.6 - A Inspeção Local controla o uso de produtos, permitindo somente aqueles aprovados e com Ficha Técnica.			
2.7 – Rastreabilidade (uso de formulários, preenchimento de planilhas, recebimento de planilhas dos estabelecimentos).			
2.8 – Análises Físico-Químicas e Microbiológicas de Alimentos e Água (conferir cumprimento de cronograma de envio, planilha de compilação de dados e histórico de NC).			
2.9 – Verificação Oficial Programas de Autocontrole (avaliar formulários de fiscalização e verificação oficial dos PAC).			
2.10 – Realização de atividades de combate a fraudes de produtos de origem animal.			
2.11 – Realização de atividades de combate a clandestinidade.			
2.12 – Realização de atividades de Educação Sanitária.			
2.13 - A Inspeção Local aplica as planilhas em conformidade com as Normas Complementares.			
2.14 – A Inspeção Local possui registro de ações fiscais (RNC, autos e termos emitidos).			
3. INSPEÇÃO PERMANENTE (EXCLUSIVO)	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
3.1 - A equipe de Inspeção é suficiente para desenvolver as			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

atividades.			
3.2 - Inspeção ante e post mortem (equipamentos adequados).			
3.3 - Inspeção ante e post mortem (execução das técnicas).			
3.4 - Inspeção ante e post mortem (destinação adequada).			
3.5 - Inspeção ante e post mortem (registro de atividades).			
3.6 - Os critérios de julgamento são aplicados e registrados de forma correta.			
3.7 - A uniformização dos auxiliares da Inspeção Local atende as normas.			

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	PRAZO PARA SOLUÇÃO

Assinatura e Carimbo dos Médicos Veterinários responsáveis pela verificação

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

ANEXO XVIII – Cronograma de programação de supervisão

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES DE SUPERVISÃO DO SIM-CONSID												
TIPO DE ATIVIDADE	ANO 2026											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Vistoria de Supervisão			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES DE SUPERVISÃO DO SIM-CONSID												
TIPO DE ATIVIDADE	ANO 2027											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Vistoria de Supervisão			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

ANEXO XIX – Formulário de manifestação de interesse de integração ao SISBI-POA

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

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

ANEXO XX – Formulário de verificação de conformidade documental para integração ao SISBI-POA

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	N C
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	N C
Estabelecimento possui processo de registro regularizado.		
Estabelecimento possui plantas aprovadas.		

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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 XXI – Formulário de auditoria orientativa para integração ao SISBI-POA

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	N C	N A
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.			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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).			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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.			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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.			
2.2	Iluminação e ventilação	C	N C	N A
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.			
2.3	Água de abastecimento e águas residuais	C	N C	N A
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.			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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.			
2.4	Higiene Industrial e operacional	C	N C	N A
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.			
2.5	Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores	C	N C	N A
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 tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

2.5.7	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais 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.			
2.6	Procedimentos sanitários operacionais – PSO	C	N C	N A
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.			
2.7	Controle integrado de pragas	C	N C	N A
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.			
2.8	Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem	C	N C	N A
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.			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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	N C	N A
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	N C	N A
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	N C	N A
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	N C	N A
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	N C	N A
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	N C	N A
2.14.1	Utilização de equipamento de insensibilização adequado, conforme norma específica.			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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	N C	N A
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

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

ANEXO XXII – Modelo de Plano de Ação para integração ao SISBI-POA

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

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

ANEXO XXIII – Formulário de auditoria para integração ao SISBI-POA

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.			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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).			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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.			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

2.2	Iluminação e ventilação	C	NC	NA
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.			
2.3	Água de abastecimento e águas residuais	C	NC	NA
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.			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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.			
2.4	Higiene Industrial e operacional	C	NC	NA
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.			
2.5	Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores	C	NC	NA
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.			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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.			
2.6	Procedimentos sanitários operacionais – PSO	C	NC	NA
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.			
2.7	Controle integrado de pragas	C	NC	NA
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.			
2.8	Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem	C	NC	NA
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.			

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

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

CONSÓRCIO MULTIFINALITÁRIO DO OESTE DA BAHIA

ANEXO XXIV – Parecer de suspensão ou inativação do selo SISBI

PARECER DE SUSPENSÃO OU INATIVAÇÃO DE SELO SISBI

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ de _____, o(a) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio 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) XXXXXXXX /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)

Anexo XXV - Cronograma de atividades de educação sanitária

PROGRAMAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO - 2026											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Dia de campo para apresentação do Serviço de Inspeção Municipal para produtores	Nos municípios integrantes do CONSÍD						X						
Oficina de trabalho para apresentação do Serviço de Inspeção Municipal para produtores	Nos municípios integrantes do CONSÍD	X	X	X						X			
Distribuição das cartilhas de boas práticas de manipulação em estabelecimentos que trabalham com produtos de origem animal, assim como no mercado municipal.	Nos municípios integrantes do CONSÍD	X	X	X			X			X			
Produção de material informativo sobre o Serviço de Inspeção Municipal	Nos municípios integrantes do CONSÍD	X	X	X			X			X			
Reuniões presenciais com grupos de produtores	Nos municípios integrantes do CONSÍD			X									

PROGRAMAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO - 2027											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Dia de campo para apresentação do Serviço de Inspeção Municipal para produtores	Nos municípios integrantes do CONSÍD						X					X	
Oficina de trabalho para apresentação do Serviço de Inspeção Municipal para produtores	Nos municípios integrantes do CONSÍD			X						X	X		
Distribuição das cartilhas de boas práticas de manipulação em estabelecimentos que trabalham com produtos de origem animal, assim como no mercado municipal.	Nos municípios integrantes do CONSÍD			X			X			X	X	X	
Produção de material informativo sobre o Serviço de Inspeção Municipal	Nos municípios integrantes do CONSÍD			X			X			X	X	X	
Reuniões presenciais com grupos de produtores	Nos municípios integrantes do CONSÍD			X							X		