RESOLUÇÃO CIDES Nº 02, DE 10 DE NOVEMBRO DE 2026

Aprova o Manual de Procedimentos para Habilitação, Integração, Manutenção e Desabilitação de Estabelecimentos e Produtos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – SIM-CIDES.

O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba–CIDES, no exercício de suas atribuições estatutárias, em especial a que lhe confere o inciso VII do artigo 43 do Estatuto do CIDES, e em observância ao disposto nas leis municipais de criação dos serviços de inspeção municipais nos Municípios que aderiram ao Serviço de Inspeção Municipal CIDES (SIM-CIDES), e em atendimento ao Decreto n° 5.741, de 30 de Março de 2006 e suas atualizações, Resolução CIDES nº 10, de 21 de outubro de 2022, e suas atualizações, e

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA e estabelece os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos e Insumos Agropecuários;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

CONSIDERANDO o disposto na Portaria SDA/MAPA nº 923, de 13 de novembro de 2023, que integra o Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – SIM-CIDES ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA;

CONSIDERANDO o disposto na Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024, que estabelece procedimentos relacionados ao cadastro no Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção – e-SISBI e disciplina aspectos relacionados à integração de Serviços de Inspeção ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA;

CONSIDERANDO o disposto na Resolução CIDES nº 10, de 2022, que estabelece normas e procedimentos aplicáveis ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIDES;

CONSIDERANDO o disposto na Resolução CIDES nº 08, de 17 de outubro de 2023, e demais atos normativos internos que disciplinam a organização, as competências e os procedimentos de inspeção e fiscalização no âmbito do SIM-CIDES;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer procedimentos padronizados para a habilitação, integração, manutenção, ampliação de escopo e desabilitação de estabelecimentos e produtos no âmbito do SISBI-POA, assegurando a uniformidade, a rastreabilidade, a transparência e a efetividade dos controles oficiais;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar, no âmbito do SIM-CIDES, os procedimentos técnicos e administrativos relacionados à avaliação dos estabelecimentos e produtos que pretendam integrar o SISBI-POA, bem como à manutenção da condição de integração;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer critérios objetivos para o acompanhamento e a verificação da conformidade dos estabelecimentos integrados ao SISBI-POA, considerando o risco sanitário, a natureza das atividades, o histórico de conformidade e os resultados das ações de inspeção e fiscalização;

CONSIDERANDO a necessidade de que os procedimentos estabelecidos nesta Resolução possam acompanhar eventuais alterações, atualizações ou substituições da legislação e dos atos normativos federais que disciplinam o SISBI-POA, sem prejuízo da observância das normas supervenientes aplicáveis;

CONSIDERANDO as demais normas federais, estaduais e internas aplicáveis à inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, bem como suas alterações, atualizações e substituições, e os procedimentos, manuais e orientações vigentes estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA para o SISBI-POA e para o sistema e-SISBI;

RESOLVE:

Art. 1º Fica aprovado o Manual de Procedimentos para Habilitação, Integração, Manutenção e Desabilitação de Estabelecimentos e Produtos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal – SIM-CIDES, na forma do Anexo Único desta Resolução.

Art. 2º O Manual de que trata o art. 1º estabelece os procedimentos técnicos e administrativos a serem observados pelo SIM-CIDES e pelos estabelecimentos registrados no Serviço que pretendam obter, manter, ampliar ou perder a condição de integração ao SISBI-POA.

Art. 3º Os procedimentos previstos no Manual deverão observar a legislação federal aplicável, os atos normativos do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, as disposições do SISBI-POA e do sistema e-SISBI, bem como as normas do SIM-CIDES.

Parágrafo único. Na hipótese de alteração, atualização ou substituição de legislação ou ato normativo federal que implique necessidade de adequação dos procedimentos previstos no Manual, o SIM-CIDES deverá promover as adaptações necessárias, observadas as competências administrativas e normativas do CIDES.

Art. 4º A Gerência do Serviço de Inspeção – SIM poderá propor a atualização dos procedimentos operacionais, formulários, modelos, checklists e demais instrumentos integrantes do Manual, sempre

que necessária à adequação à legislação vigente, às orientações do MAPA, às alterações do sistema e-SISBI ou ao aperfeiçoamento dos controles oficiais.

Parágrafo único. As alterações que impliquem modificação de obrigações, competências, critérios de habilitação, integração, manutenção ou desabilitação estabelecidos nesta Resolução deverão ser formalizadas por ato normativo próprio.

Art. 5º Os estabelecimentos registrados no SIM-CIDES que estejam integrados ou pretendam integrar o SISBI-POA deverão cumprir as disposições desta Resolução e do Manual aprovado por ela, sem prejuízo do atendimento às demais exigências legais e regulamentares aplicáveis.

Art. 6º O descumprimento das disposições estabelecidas nesta Resolução e no Manual aprovado por ela sujeitará o estabelecimento às medidas administrativas e fiscais cabíveis, observada a legislação aplicável e assegurados o contraditório e a ampla defesa nos processos administrativos correspondentes.

Art. 7º Fica revogada a Resolução CIDES nº 16, de 2024, bem como as disposições em contrário.

Art. 8º Esta Resolução entra em vigor 30 (trinta) dias após a data de sua publicação.

Uberlândia, 10 de novembro de 2026

FRANCISCO LOURENCO BORGES NETO:03476058697

Assinado digitalmente por FRANCISCO LOURENCO BORGES NETO:03476058697
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=videoconferencia, OU=11717421000154, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=ARLIDERSIS, OU=RFB e-CPF A3, CN=FRANCISCO LOURENCO BORGES NETO:03476058697
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização:
Data: 2026.11.12 13:18:23-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.2.0

FRANCISCO LOURENÇO BORGES NETO

Presidente do CIDES

Anexos

MANUAL DE PROCEDIMENTOS PARA HABILITAÇÃO, INTEGRAÇÃO, MANUTENÇÃO E DESABILITAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS AO SISBI-POA PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CIDES – (SIM-CIDES)

1. INTRODUÇÃO

O Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba – CIDES executa, por meio do Serviço de Inspeção Municipal – SIM-CIDES, as atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal nos Municípios consorciados que aderiram ao Serviço.

O SIM-CIDES possui reconhecimento de equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, devendo manter procedimentos capazes de demonstrar a execução das atividades de inspeção e fiscalização de forma uniforme, sistematizada, documentada e equivalente às diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA).

O presente Manual estabelece os procedimentos aplicáveis aos estabelecimentos registrados no SIM-CIDES que desejem integrar-se ao SISBI-POA, bem como aos estabelecimentos já integrados, disciplinando os procedimentos de habilitação, integração, manutenção, migração, liberação para comercialização nacional e desabilitação.

2. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos e critérios para avaliação, habilitação, integração, manutenção e desabilitação de estabelecimentos e produtos no SISBI-POA pelo SIM-CIDES, assegurando a aplicação uniforme dos requisitos de inspeção e fiscalização e a manutenção da equivalência reconhecida ao Serviço.

3. RESPONSABILIDADES

3.1 Do SIM-CIDES

Compete ao SIM-CIDES:

I – Avaliar o atendimento aos requisitos necessários à integração dos estabelecimentos e produtos ao SISBI-POA;

II – Realizar inspeções, supervisões e demais verificações oficiais, previstas na legislação e neste Manual;

III – acompanhar a execução dos programas de autocontrole e demais controles implantados pelos estabelecimentos;

IV – Analisar planos de ação e verificar a efetividade das medidas corretivas e preventivas;

V – Manter atualizados os registros e informações relacionados aos estabelecimentos e produtos no sistema oficial aplicável;

VI – Indicar, manter, suspender ou desabilitar estabelecimentos e produtos no âmbito do SISBI-POA, conforme os procedimentos estabelecidos neste Manual e na legislação vigente.

3.2 Do CIDES

Compete ao CIDES, por meio do SIM-CIDES:

I – Manter a estrutura administrativa, técnica e operacional necessária ao exercício das atividades de inspeção e fiscalização;

II – Orientar, supervisionar e monitorar a execução das atividades do SIM-CIDES;

III – Assegurar a manutenção dos requisitos necessários à equivalência do Serviço de Inspeção;

IV – Manter os procedimentos, documentos e registros necessários à demonstração da equivalência perante o MAPA.

3.3 Dos estabelecimentos

Compete aos estabelecimentos:

I – Cumprir a legislação aplicável e as normas do SIM-CIDES;

II – Atender aos requisitos estabelecidos neste Manual;

III – Manter atualizados os documentos, registros, programas de autocontroles e demais informações exigidas pelo SIM-CIDES;

IV – Cumprir os prazos estabelecidos em notificações, planos de ação e demais documentos oficiais;

V – Garantir a rastreabilidade, identidade, qualidade, inocuidade e conformidade dos produtos;

VI – Manter atualizados no e-SISBI os dados e informações sob sua responsabilidade, quando aplicável.

4. REFERÊNCIAS

Constituem referências para este Manual, sem prejuízo de outras normas aplicáveis:

I – Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e suas alterações;

II – Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e suas alterações;

III – Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e suas alterações;

IV – Lei Federal nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, e suas alterações;

V – Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006, e suas alterações;

VI – Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações;

VII – Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1997, e suas alterações;

VIII – Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024, e suas alterações;

IX – Resolução CIDES nº 10, de 21 de outubro de 2022, e suas alterações;

X – Instruções Normativas e demais normas complementares do SIM-CIDES;

XI – Demais atos normativos federais aplicáveis ao SISBI-POA.

5. DEFINIÇÕES

Para fins deste Manual, considera-se:

Equivalência: condição na qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes Serviços de Inspeção permitem alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos de origem animal;

Integração ao SISBI-POA: condição do Serviço de Inspeção reconhecido como integrante do SISBI-POA, nos termos da legislação vigente;

Estabelecimento integrado: estabelecimento registrado no SIM-CIDES e indicado pelo Serviço para participação no SISBI-POA, com situação correspondente ativa no e-SISBI;

Produto integrado: produto cadastrado no e-SISBI e vinculado a estabelecimento integrado, dentro do escopo autorizado;

Habilitação: procedimento administrativo e técnico realizado pelo SIM-CIDES para verificar o atendimento dos requisitos necessários à indicação de estabelecimento e produto ao SISBI-POA;

Desabilitação: retirada temporária ou definitiva do estabelecimento ou produto da condição de integrante do SISBI-POA, conforme os procedimentos e fundamentos estabelecidos na legislação aplicável.

6. PROCEDIMENTOS DE HABILITAÇÃO E INTEGRAÇÃO

6.1 Requerimento

O estabelecimento registrado no SIM-CIDES que desejar integrar-se ao SISBI-POA deverá apresentar à Gerência do SIM, o Requerimento de Adesão/Integração do Estabelecimento ao SISBI-POA, conforme modelo constante do Anexo 01.

A solicitação será analisada pelo SIM-CIDES quanto à documentação, regularidade do estabelecimento, condições estruturais, sanitárias, tecnológicas e operacionais e demais requisitos aplicáveis.

6.2 Requisitos gerais

Para fins de avaliação da habilitação e integração, o estabelecimento deverá demonstrar, conforme aplicabilidade:

I – Regularidade do registro no SIM-CIDES;

II – Instalações, equipamentos e fluxo operacional compatíveis com a atividade;

III – Recursos humanos suficientes e adequados às atividades desenvolvidas;

IV – Responsável técnico regularmente habilitado, quando exigido;

V – Programas de autocontroles implantados e executados, inclusive o APPCC, conforme descrito na Instrução Normativa nº 03, de 27 de outubro de 2022 e suas atualizações, quando aplicável;

VI – Procedimentos documentados para controle de matérias-primas, ingredientes, insumos e produtos;

VII – Procedimentos de rastreabilidade;

VIII – Controle da água de abastecimento;

IX – Controle de pragas e demais programas aplicáveis;

X – Procedimentos de higienização e boas práticas de fabricação;

XI – Controle de temperaturas, quando aplicável;

XII – Controle de formulação, identidade, composição e qualidade dos produtos;

XIII – Atendimento aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ, quando existentes;

XIV – Atendimento às diretrizes aplicáveis aos produtos sem Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ, mediante submissão do produto à avaliação competente para produtos não regulamentados, observando-se, pelo estabelecimento interessado, os procedimentos, critérios e demais requisitos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA;

XV – Controle de rotulagem e embalagem;

XVI – Prevenção e combate à fraude econômica;

XVII – Acesso a laboratório com capacidade técnica para realização das análises exigidas;

XVIII – Apresentação dos resultados das análises laboratoriais e dos demais documentos comprobatórios necessários à demonstração da conformidade da água de abastecimento e dos produtos de origem animal, conforme a legislação aplicável;

XIX – Registros de produção, controles e demais documentos necessários à demonstração da conformidade;

XX – Manutenção das informações cadastrais atualizadas no e-SISBI, quando aplicável;

XXI – Possuir lavanderia ou apresentar comprovações de prestação de serviço por terceiros.

XXII – Disponibilizar sede, sala ou dependência exclusiva e adequada para uso da equipe de fiscalização, dos agentes de inspeção e dos auxiliares de inspeção que desempenham atividades permanentes no estabelecimento, em atendimento ao disposto nos arts. 49 e 81 da Resolução CIDES nº 10, de 2022, e suas alterações, assegurando condições adequadas de acesso, segurança, higiene, iluminação, ventilação, mobiliário, equipamentos e infraestrutura necessários ao desenvolvimento das atividades de inspeção e fiscalização, bem como à realização dos registros e demais atribuições do Serviço de Inspeção;

XXIII – Atendimento às demais exigências estabelecidas pelo SIM-CIDES e pela legislação vigente.

6.3 Avaliação documental e *in loco*

Após o recebimento do requerimento, o SIM-CIDES realizará a avaliação documental e, quando aplicável, a avaliação das instalações e dos procedimentos do estabelecimento.

Para estabelecimentos com instalações concluídas e relacionamento regular com o SIM-CIDES, será realizada avaliação técnica e sanitária conforme os procedimentos oficiais do Serviço.

A avaliação *in loco* será registrada no Relatório de Avaliação para Adesão/Integração do Estabelecimento ao SISBI-POA – Anexo 02.

6.4 Plano de ação

Quando forem identificadas não conformidades, o estabelecimento deverá apresentar plano de ação, conforme modelo constante do Anexo 03, contemplando:

I – Não conformidade identificada;

II – Causa ou avaliação da causa, quando aplicável;

III – Medida corretiva;

IV – Medida preventiva, quando necessária;

V – Responsável;

VI – Prazo para conclusão.

O prazo para apresentação do plano de ação será de até 30 (trinta) dias, salvo prazo diverso estabelecido pelo SIM-CIDES em razão da natureza e do risco da não conformidade.

O SIM-CIDES avaliará o plano de ação quanto à adequação das medidas propostas, prazos e responsáveis.

A aprovação do plano não implica, por si só, o reconhecimento da correção das não conformidades, que deverá ser posteriormente verificada pelo SIM-CIDES.

6.5 Conclusão da avaliação

Após a conclusão da avaliação, o SIM-CIDES emitirá o parecer correspondente, quando aplicável.

Para fins de integração ao SISBI-POA, o estabelecimento deverá possuir os produtos e rótulos devidamente aprovados e cadastrados nos sistemas oficiais aplicáveis, observados os requisitos da legislação vigente.

7. MANUTENÇÃO DA INTEGRAÇÃO

Após a integração ao SISBI-POA, o SIM-CIDES realizará o acompanhamento e a supervisão dos estabelecimentos integrados, conforme planejamento oficial e normas vigentes. A manutenção da integração será avaliada com base no histórico de conformidade do estabelecimento e no atendimento aos requisitos previstos nesta Resolução, permanecendo condicionada ao cumprimento contínuo das exigências legais, sanitárias, documentais e operacionais aplicáveis.

8. MIGRAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos registrados em outro Serviço de Inspeção que pretendam estabelecer vínculo com o SIM-CIDES e integrar-se ao SISBI-POA deverão observar a legislação vigente, as normas do Município onde estiverem localizados, a Resolução CIDES nº 10/2022 e suas alterações, a Portaria MAPA nº 672/2024 e demais atos aplicáveis.

O processo será analisado pelo SIM-CIDES mediante apresentação da documentação necessária e observância dos procedimentos de transferência de esfera de inspeção.

Quando aplicável, deverá ser observada a anuência e a comunicação formal entre os Serviços de Inspeção envolvidos a fim de manter o histórico de possíveis pendências em plano de ação e histórico de penalidades.

9. LIBERAÇÃO PARA COMERCIALIZAÇÃO NACIONAL

O estabelecimento somente poderá comercializar produtos em âmbito interestadual utilizando o Selo SISBI-POA após o atendimento dos requisitos estabelecidos na legislação vigente.

A liberação estará condicionada, conforme aplicabilidade:

I – À regularidade do estabelecimento perante o SIM-CIDES;

II – À aprovação dos produtos e respectivos rótulos;

III – Ao atendimento dos RTIQ e demais requisitos específicos;

IV – Ao cadastramento do estabelecimento e dos produtos no e-SISBI, quando exigido;

V – À indicação do estabelecimento e dos produtos no escopo correspondente;

VI – À inexistência de impedimento administrativo ou sanitário à comercialização nacional.

O cadastro no e-SISBI não substitui o registro do estabelecimento junto ao SIM-CIDES nem os demais requisitos legais aplicáveis.

As informações cadastrais deverão permanecer atualizadas.

10. IDENTIDADE, QUALIDADE E FRAUDE ECONÔMICA

Os estabelecimentos integrados ao SISBI-POA deverão garantir que os produtos elaborados atendam aos requisitos de identidade, composição, qualidade, quantidade, autenticidade e conformidade estabelecidos na legislação vigente.

O SIM-CIDES realizará ações de prevenção, identificação e combate à fraude econômica conforme os programas oficiais do Serviço, incluindo, quando aplicável:

I – Verificação de formulação;

II – Avaliação de composição;

III – Aferição de peso líquido;

IV – Análises laboratoriais;

V – Verificação de rotulagem;

VI – Verificação de matérias-primas e ingredientes;

VII – Demais procedimentos técnicos aplicáveis.

As ações observarão a avaliação de risco e os programas específicos estabelecidos pelo SIM-CIDES.

11. DESABILITAÇÃO

11.1 Procedimento

O SIM-CIDES poderá determinar a suspensão ou desabilitação do estabelecimento ou produto no SISBI-POA quando constatado o descumprimento dos requisitos necessários à manutenção da integração, observados a natureza, gravidade, extensão, risco e reincidência da não conformidade, bem como o devido processo administrativo.

As verificações poderão ocorrer por meio de inspeções, supervisões, fiscalizações, análises documentais, análises laboratoriais, avaliação dos programas de autocontroles ou outros procedimentos oficiais.

11.2 Hipóteses

Poderá ser determinada a desabilitação temporária do estabelecimento, sem prejuízo das demais medidas administrativas e fiscais cabíveis, nas seguintes situações:

I – Ausência de condições higiênico-sanitárias adequadas que comprometam a inocuidade dos produtos;

II – Descumprimento reiterado de medidas corretivas determinadas pelo SIM-CIDES;

III – Ausência de efetividade na execução dos programas de autocontroles;

IV – Descumprimento de requisitos essenciais para manutenção da integração;

V – Ocorrência de infrações graves ou gravíssimas, conforme a legislação aplicável, cuja natureza ou reincidência justifique a medida;

VI – Utilização indevida do Selo SISBI-POA;

VII – Comercialização de produto em desacordo com o escopo autorizado;

VIII – Prestação de informações falsas ou omissão de informações relevantes ao SIM-CIDES;

IX – Outras situações previstas na legislação ou devidamente fundamentadas pela autoridade competente.

11.3 Efeitos da desabilitação

Durante a desabilitação, o estabelecimento ficará impedido de utilizar o Selo SISBI-POA e de realizar comércio interestadual de produtos amparados pelo referido selo, sem prejuízo da comercialização permitida dentro da esfera de inspeção correspondente, quando cabível.

O SIM-CIDES poderá determinar o recolhimento ou inutilização de materiais de rotulagem que contenham o Selo SISBI-POA, quando necessário.

11.4 Retorno à condição de integrado

Para o retorno à condição de integrado, o estabelecimento deverá comprovar a correção das não conformidades que deram causa à desabilitação.

O SIM-CIDES realizará as verificações necessárias e, constatado o restabelecimento da conformidade, procederá à reabilitação nos sistemas oficiais aplicáveis.

11.5 Direito de recurso

O estabelecimento poderá exercer o direito de defesa e recurso na forma estabelecida pela Resolução CIDES nº 10, de 2022, e suas alterações, ou pela norma que venha a substituí-la.

12. REGISTROS E ARQUIVAMENTO

Todos os documentos relacionados ao processo de habilitação, integração, manutenção, fiscalizações, planos de ação, análises, notificações, desabilitação e demais atos administrativos deverão ser mantidos em processo ou arquivo específico do estabelecimento.

Os registros deverão permitir a identificação, rastreabilidade e comprovação das ações realizadas pelo SIM-CIDES.

As informações deverão permanecer disponíveis para fiscalização, Supervisões e demais verificações oficiais.

13. ANEXOS

Anexo 01 – Requerimento de Adesão/Integração do Estabelecimento ao SISBI-POA;

Anexo 02 – Relatório de Avaliação para Adesão/Integração do Estabelecimento ao SISBI-POA;

Anexo 03 – Plano de Ação da Avaliação de Adesão/Integração do Estabelecimento ao SISBI-POA;

Anexo 04 – Modelo de Certificado de Adesão/Integração do Estabelecimento ao SISBI-POA;

ANEXO 01 – Requerimento de Adesão/Integração do Estabelecimento ao SISBI-POA

Requerimento de Adesão/Integração do Estabelecimento ao SISBI-POA

Sr. Gestor(a) do Serviço de Inspeção Municipal CIDES

Venho requerer a inclusão do estabelecimento abaixo identificado, do qual sou representante legal, no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), comprometendo-me a atender, dentro dos prazos estipulados pelo SIM-CIDES, todas as exigências sanitárias e documentais conforme legislação vigente.

Requerente			
Nome:			
RG:			
CPF:			
Telefones para contato:	( )	( )	

Estabelecimento					
Razão Social:					
CNPJ/ CPF:		IE/IEPR:			
Rua/ Av.:			Nº:		
Bairro:					
Distrito:					
Município:					
CEP:		Nº da DAP:			

Local, data (dd/mm/aaaa)	Assinatura (Representante Legal)

ANEXO 02 - Relatório de Avaliação para Adesão/Integração do Estabelecimento ao SISBI-POA

( ) Prévia/Orientação
( ) Indicação para SISBI/POA
( ) Conformidade/Manutenção

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO PARA ADESÃO/INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI-POA

A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:	
Nome Fantasia:	
Proprietário:	
Inscrição Estadual:	
CNPJ/CPF:	
Endereço (Rua/Av.):	
Compl.:	
Bairro:	Município:
CEP:	UF:
Telefone:	E-mail:

2. ATIVIDADE

Classificação do Estabelecimento:

3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS

Registro no SIM Nº:
Responsável Técnico:
Formação Técnica:
NºRegistro no conselho:
Número de Pessoas que Trabalham na Atividade:
Número de Turnos:

B. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

1.1. ÁREA EXTERNA	C	NC	NA
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2. ACESSO	**C**	**NC**	**NA**
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA INTERNA	**C**	**NC**	**NA**
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4. PISO	**C**	**NC**	**NA**

1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos outros).			
1.4.3. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos.			
1.4.4. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5. TETO	**C**	**NC**	**NA**
1.5.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS	**C**	**NC**	**NA**
1.6.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3. Existência de ângulos/cantos abaulados entre as paredes e o piso.			
1.7. PORTAS	**C**	**NC**	**NA**
1.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2. Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) ou com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	**C**	**NC**	**NA**
1.8.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTA-CARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES	**C**	**NC**	**NA**
1.9.1. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES	**C**	**NC**	**NA**
1.10.1. Isolados da área de produção, acesso realizado por passagens e/ou calçadas.			
1.10.2. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.3.Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.4.Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.5. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			

1.10.6. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.7. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.8. Presença de lixeiras com tampas com acionamento não manual.			
1.10.9. Coleta frequente do lixo.			
1.10.10. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.11. Vestiário independentes, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.12. Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.13. Duchas ou chuveiros, quando necessários, em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.14. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS (quando aplicável)	**C**	**NC**	**NA**
1.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO	**C**	**NC**	**NA**
1.12.1. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.12.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA	**C**	**NC**	**NA**
1.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado deconservação.			
1.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO	**C**	**NC**	**NA**
1.14.1. 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 danosà produção.			
1.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização.			
1.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	**C**	**NC**	**NA**
1.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			

1.15.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado, fichas técnicas dos produtos.			
1.15.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios(escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.7. Higienização adequada.			
1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	**C**	**NC**	**NA**
1.16.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes,ninhos e outros.			
1.16.2. 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.			
1.16.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço.			
1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	**C**	**NC**	**NA**
1.17.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação, equipamento dotado de sinal luminoso ou sonoro para atestar os niveis de cloro.			
1.17.3. 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.			
1.17.4. Existência de responsável para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5. Apropriada frequência de higienização do reservatório de água com registro da higienização dos reservatórios de água ou comprovante de execução de serviço.			
1.17.6. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.8. 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.			
1.17.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS	**C**	**NC**	**NA**
1.18.1. Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2. Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos decontaminação.			
1.18.3. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO	**C**	**NC**	**NA**
1.19.1. Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado deconservação e funcionamento.			
1.20. LAYOUT/PLANTAS	**C**	**NC**	**NA**
1.20.1. Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição conforme aprovado pelo SIM.			
1.20.2. Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			

2.1. EQUIPAMENTOS	C	NC	NA
2.1.1. Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4. Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frias e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)	**C**	**NC**	**NA**
2.2.1. Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2. Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.3. UTENSÍLIOS	**C**	**NC**	**NA**
2.3.1. 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 utilizada.			
2.3.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra acontaminação.			
2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS	**C**	**NC**	**NA**
2.4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2. Frequência de higienização adequada.			
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. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.7. Adequada higienização.			
3. MANIPULADORES			
3.1. VESTIÁRIOS	**C**	**NC**	**NA**
3.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor branca, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.2. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES	**C**	**NC**	**NA**
3.2.1.Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, com registros dessas capacitações.			
3.2.2. Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.2.3. Orientação sobre a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.4. Existência de verificação pelo responsável técnico da higiene pessoal e manipulação dosalimentos.			

3.3. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE	C	NC	NA
3.3.1. Existência de verificação periódica do estado de saúde dos manipuladores pelo responsáveltécnico.			
3.3.2. Existência de registro dos exames realizados, e atestado com a comprovação de aptidão àmanipulação.			
3.3.3. Utilização de Equipamento de Proteção Individual, quando necessário.			
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	**C**	**NC**	**NA**
4.1.1. Operações de recepção da matéria-prima,ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3. Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.4. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.6. 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.			
4.1.7. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.8. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.9. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO	**C**	**NC**	**NA**
4.2.1. Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de preparo (área limpa), por barreira física ou técnica.			
4.2.2. Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3. Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4. Ordenado, linear e sem cruzamento.			
4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO	**C**	**NC**	**NA**
4.3.1. Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2. Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredese distantesdo teto de forma a permitir apropriada higienização,iluminação e circulação de ar.			
4.3.4. Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5. Armazenamento em local limpo e conservado.			
4.3.6. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.7. Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.8. Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL	**C**	**NC**	**NA**
4.4.1. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			

4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL	C	NC	NA
4.5.1. Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2. Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3. Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4. Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE	C	NC	NA
5.1.1. Possui Programas de Autocontrole (impresso; revisado; implantado).			
5.1.2. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com os PACs.			
5.2. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE IMPLANTADOS	C	NC	NA
5.2.1. Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração).			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.2. Água de abastecimento;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.3. Controle integrado de pragas;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.4. **Programa de higiene industrial e operacional;**			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.**5. Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;**			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			

c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.6. Procedimentos sanitários operacionais;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.7. Controle da matéria-prima;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.8. Controle de temperaturas;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.9. Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.10. Análises laboratoriais;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude;			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.12. Rastreabilidade e recolhimento;			

a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.13. Bem-estar animal			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.14. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).			
a. O PAC está descrito?			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há a implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinaturas nos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			

C. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Metodologia de pontuação - 198 itens

Cada um dos 198 itens avaliáveis deverá receber uma das seguintes classificações:

C – Conforme: requisito atendido pelo estabelecimento.
NC – Não Conforme: requisito não atendido ou atendido de forma insuficiente.
NA – Não Aplicável: requisito que não se aplica às características, atividades ou processos do estabelecimento, mediante justificativa técnica.

Percentual de Atendimento (%) = C ÷ (C + NC) × 100 - _____ X 100 = **%**
+

( ) 95,00% a 100,00% de atendimento dos itens – PARECER FAVORÁVEL
( )75,00% a 94,99% de atendimento dos itens – PARECER FAVORÁVEL COM RESTRIÇÕES – Apresentar Plano de Ação
( ) 0,00% a 74,99% de atendimento dos itens – PARECER NÃO FAVORÁVEL

Item	OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES (campo pode ser utilizado para descrever as inconformidades)

D. RESPONSÁVEIS PELA AVALIAÇÃO
Assinatura e Carimbo

E. RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO
Assinatura e carimbo

F. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO
Assinatura e carimbo

1ª Via Serviço de Inspeção
2º Via Estabelecimento

Anexo 03 – Plano de Ação

(Logomarca e dados da empresa)

PLANO DE AÇÃO DA AVALIAÇÃO DE INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI/POA

Plano de ação para as correções das não conformidades apontadas no relatório de avaliação de integração realizado em ...../...../.....

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO (SIM-CIDES)

ANEXOS (quando aplicável):

....., ... de ..... de .....

_____
Identificação e assinatura do Representante legal da empresa

_____
Assinatura do fiscal verificador do SIM-CIDES

04 – Modelo de Certificado de Adesão/Integração do estabelecimento ao SISBI/POA

(Modelo de certificado disponibilizado pelo MAPA, sujeito a alteções

SISTEMA UNIFICADO DE ATENÇÃO À SANIDADE AGROPECUÁRIA

SISBI

SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Certificado

Certifico o estabelecimento....., categoria....., localizado em ....., Estado de....., registrado no serviço de inspeção....., como integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, podendo comercializar seus produtos que receberem o **Selo SISBI** em todo território nacional, na forma regulamentar vigente

Processo nº_____ Local – UF, __ de _____ de XXXX.

_____

NOME AUTORIDADE COMPETENTE
CARGO FUNÇÃO

Logo do SI
(Alinhar a altura e base)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA

GOVERNO FEDERAL BRASIL UNIÃO E RECONSTRUÇÃO