



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM
PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

PERÍODO DE EXECUÇÃO DO PROGRAMA	
DATA DE INÍCIO	02/01/2024
DATA DE FIM	31/12/2024

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI	CNPJ
Serviço de Inspeção Municipal de Rosário do Sul- SIM	88.138.292.0001-74

1.2- Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios.

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF

1.3. Área de atuação

Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA	
I – Abatedouro frigorífico	
<input checked="" type="checkbox"/>	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
<input type="checkbox"/>	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento	
<input checked="" type="checkbox"/>	a) Carne e derivados
<input type="checkbox"/>	b) Leite e derivados
<input type="checkbox"/>	c) Mel e produtos apícolas
<input type="checkbox"/>	d) Ovos e derivados
<input type="checkbox"/>	e) Pescado e derivados



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

2. Organização Administrativa

2.1. Organograma do Serviço de Inspeção Municipal de Rosário do Sul - RS



2.1.1. Sistemas de Informação.

Os sistemas de informações do Serviço de Inspeção Municipal são compostos por análise de processos, (registro de estabelecimentos, rotulagem e produtos) dados de produção e comercialização, dados nosográficos.

2.1.2. Controle de documentos

Os documentos encaminhados ao setor administrativo são protocolados por data de recebimento, analisados e arquivados.

A documentação referente aos pedidos de registros, rotulagens e adequações são protocoladas e guardadas em pastas específicas.

A saída e entrada de documentos são registradas em protocolo específico de correspondência, sendo suas cópias arquivadas.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

3. Infraestrutura Administrativa

3.1. Estrutura Física

Sala de 6x3m².

3.2. Materiais e Equipamentos

Mesas, cadeiras, armário, arquivo, prateleira, microcomputador e materiais de papelaria diversos.

Veículo Renault Sandeiro Placas IWZ 2718.

3.3. Laboratórios

As análises laboratoriais são executadas em laboratório terceirizado, com frequência de coleta para estabelecimentos possuidores de registro SIM/SISBI com frequência mensal para produtos cárneos (microbiológico), trimestral (químico físico) e água (bimestral).

Para estabelecimentos possuidores de registro SIM a frequência é bimestral para (microbiológico) e semestral (químico físico) para produtos cárneos. As análises de água quando provenientes de abastecimento da rede pública serão isentos, mediante apresentação de laudo da companhia responsável pela sua distribuição.

4. - Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

4.1. Inspeção e Fiscalização de Rotina

4.2. Inspeção Permanente

Para a realização das atividades de inspeção permanente o Serviço conta com uma equipe técnica composta por dois médicos veterinários e cinco auxiliares de inspeção.

São realizadas as inspeções ante e post mortem, inspeção das carcaças e vísceras, assim como a análise e acompanhamentos dos procedimentos operacionais.

Os registros das atividades desenvolvidas são arquivados em pastas, assim como são lançados no sistema informações sobre as patologias e lesões identificadas.

As planilhas de controle são arquivadas em sistema próprio do serviço para futuras auditorias e comparação de dados agrupados, as não conformidades apontadas são notificadas através de formulários específicos, sendo suas cópias arquivadas a fim de verificar-se o atendimento das mesmas, bem como seus prazos.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

4.1.1. INSPEÇÃO PERIÓDICA

As inspeções periódicas são realizadas semanalmente, conforme o cálculo de risco associado é verificado vinte e oito itens elencados em planilha própria.

Atualmente este controle é realizado em nove unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos.

São realizadas pelo médico veterinário que após o encerramento das atividades encaminha os registros para arquivamento junto ao setor administrativo do Serviço de Inspeção Municipal, onde são organizados em pastas específicas para cada estabelecimento.

As não conformidades apontadas nas ações de inspeção são elencadas em formulário próprio e encaminhadas ao estabelecimento a fim de que se manifestem acerca das correções e ou prevenções.

4.1.2. INOCUIDADE, IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS.

Os resultados das análises laboratoriais são avaliados através dos referencias de limite de tolerância apresentados pelo laboratório terceirizado, acreditado pelo Serviço, que uma vez encontrando-se em conformidade com a legislação, são rubricados pelo médico veterinário e arquivados em pastas específicas junto ao setor administrativo, sendo encaminhada cópia para o estabelecimento.

Em caso de desconformidade é solicitada a realização de análise de contra prova, ficando suspensa a produção temporariamente até que seja recebido o resultado da contraprova.

4.1.3. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Os estabelecimentos realizam o registro de seus autocontroles através de planilhas específicas, preenchidas diariamente por seus colaboradores e suas cópias são entregues mensalmente para apreciação do Serviço de Inspeção, sendo posteriormente arquivadas.

Os autocontroles referentes à rastreabilidade são realizados por meio da análise da Guia de Transito Animal (GTA), das notas fiscais e da data de produção, validade e lote.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

4.1.4. AUTUAÇÃO E APLICAÇÃO DE PENALIDADES

No último ano de exercício foram aplicadas notificações em sua grande maioria referentes às condições estruturais, não sendo necessária a aplicação de penalidades, uma vez que todos os apontamentos foram prontamente corrigidos dentro do prazo estipulado.

Os registros das notificações são arquivados em pastas específicas e suas cópias entregues aos estabelecimentos para arquivamento em seu sistema de controle interno.

Modelos em anexo.

4.2. SUPERVISÕES

O programa de supervisão é realizado com um cronograma semestral em todos os estabelecimentos cadastrados, através de formulário específico (constante nos anexos), gerando relatórios que são assinados pelos supervisores, suas cópias, acompanhadas de seus cronogramas de atendimento às não conformidades são arquivadas no Serviço de Inspeção e no estabelecimento.

4.2.1. REGISTRO, REFORMA E AMPLIAÇÕES

O registro do estabelecimento terá validade anual, portanto o responsável pela agroindústria de produtos de origem animal deverá solicitar a renovação anualmente.

Para obter o registro no Serviço de Inspeção o estabelecimento deverá apresentar ofício ao Serviço de Inspeção Municipal, anexando a ele os seguintes documentos:

I- requerimento, dirigido ao diretor do Serviço de Inspeção Municipal, solicitando o registro.

II- planta baixa ou croqui das construções, acompanhadas do memorial descritivo da construção.

III- cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente (no caso de firma constituída).

IV- cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, conforme for o caso.

V- cópia da carteira de identidade.

VI- alvará de licença para construção, ou documento equivalente, fornecido pelo órgão municipal competente.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

VI I- licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente.

VIII - boletim de exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, sem ônus para o Município, fornecido por laboratório referenciado e acreditado.

IX - Memorial econômico sanitário do estabelecimento e exames físico-químico e microbiológico dos produtos fabricados, sem ônus para o Município, fornecido por laboratório acreditado e referenciado, segundo a Instrução Normativa do Serviço referente à periodicidade dos exames laboratoriais.

Demais procedimentos constam no Decreto 211 de 02 de fevereiro de 2023, Título III, Capítulo I, nos Artigos 22 ao 27 e Capítulo II – Artigo 28 ao 29.

4.3. COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE LABORATORIAL

A avaliação das análises microbiológicas e físico-químicas da água de abastecimento e dos produtos é realizada nos termos da Portaria MS nº 2914 de 12 de dezembro de 2011, que estabelece os procedimentos de controle e os padrões de potabilidade da água para consumo humano.

A análise de água contempla os padrões físico-químicos e microbiológicos, sendo exigida a análise anual das empresas registradas no SIM e análise semestral das empresas registradas no SIM/SISBI com os seguintes requisitos físico-químicos: pH; Cloretos; matéria orgânica; Dureza; sólidos dissolvidos totais e Turbidez.

No caso das empresas registradas no SIM utilizarem água fornecida por sistema público de abastecimento, será exigido somente o laudo de qualidade da água fornecido pela companhia, de acordo com o Decreto 5440 de 4 de maio de 2005.

Para monitorar a qualidade dos produtos de origem animal são exigidos os seguintes processos:

a) O atendimento aos critérios estabelecidos pelos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto ou caso não possua, poderá ser definido pelo Serviço de Inspeção.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

b) A realização de análises físico-química e microbiológica conforme cronograma estabelecido pelo Serviço, baseado no RTIQ, as mesmas devem contemplar os requisitos estabelecidos na resolução nº 001/2015 de 11 de novembro de 2015, artigo terceiro, da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul e que sejam feitas por laboratórios acreditados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) ou reconhecidos na Associação Rede de Metrologia e Ensaios do Rio Grande do Sul (Rede Metrológica), conforme Instrução Normativa nº05- SMA/SIM de outubro de 2017.

4.4. PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA

As atividades de prevenção e combate à fraude econômica são executadas através de fiscalizações em parceria com a vigilância sanitária em supermercados, açougues, armazéns, feiras, barreiras sanitárias e demais estabelecimentos produtores de produtos de origem animal, de acordo com a Lei 3320 de 13 de julho de 2012, com periodicidade semanal.

4.5. COMBATE À ATIVIDADE CLANDESTINA

As ações de combate às atividades clandestinas são realizadas em parceria com a vigilância Sanitária e brigada militar, as ações são registradas em planilhas onde são registrados os dados dos estabelecimentos visitados e é feito um relatório das irregularidades encontradas, posteriormente é comunicado via memorando à Visa(modelo de planilha em anexo).

4.6. EDUCAÇÃO SANITÁRIA

As atividades de educação sanitária são executadas em escolas, centros comunitários e eventos direcionados à comunidade em geral, com cronograma constante nos anexos.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

5. PROGRAMAÇÃO DE CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

Nome do evento	Público Alvo			Modalidade			Ano 1	Ano 2
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi Presencial	EAD		
Boas Práticas de Fabricação/ Programas de Autocontrole	02	03	02			X	01	01
Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	02	03	02	X			01	01
Rotulagem de alimentos de origem animal	02	03	02	x			01	01
Verificação oficial e Auditoria em Boas Práticas de Fabricação.	02					X	01	01
Organização Técnica e Administrativa Serviço de Inspeção Municipal (SIM)	02	03				X	01	01

6. RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS INTERESSADOS EM REALIZAR COMÉRCIO INTERESTADUAL

NÚMERO	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº Registro no Serviço	Classificação



**Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

7. DECLARAÇÃO

Declaramos a ciência da necessidade de manter atualizado este Programa de Trabalho e as informações prestadas no Cadastro Geral do SISBI-POA, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, através do sistema eletrônico e-SISBI, para avaliação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob-risco de comprometer o processo de avaliação de equivalência e adesão ao SISBI-POA deste Serviço a qualquer momento.

8. IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL E DATA DE ELABORAÇÃO.

Rosário do Sul, 20 de outubro de 2024.

Marlon da Silva Martins
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal
SIM
Portaria 363/2024

MARLON MARTINS
DIRETOR DO SIM
Portaria nº 363/2024





Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

9. ANEXOS

ANEXO I – Programa de Supervisões

Controle Semanal de Agroindústria

ESTABELECIMENTO:

RESPONSÁVEL:

SIM:

ENDEREÇO:
FORMULÁRIO N°:

DATA: ___ / ___ / ___

Higienização das instalações, equipamentos, móveis, utensílios e produtos.	C	NC	Observações
1- As instalações estão em perfeitas condições de utilização?			
2- Os ralos possuem proteção?			
3- A iluminação possui calhas protetoras?			
4- As calhas protetoras atendem as condições de higiene?			
5- Os cestos de resíduo possuem tampas, acionamento por pedal. e são abastecidos com sacos plásticos diariamente?			
6- O piso e o forro encontram-se limpos?			
7- As paredes e portas encontram-se limpas?			
8- As janelas possuem proteção?			
9- As janelas encontram-se limpas?			
10- As câmaras frias possuem iluminação adequada?			
11- As paredes das câmaras frias estão limpas?			
12- O piso das câmaras frias está limpo?			
13- Existem cartazes educativos para os colaboradores e visitantes nas áreas de acesso aos ambientes de processamento, vestiários e sanitários?			

14- Os equipamentos estão devidamente higienizados?			
15- Os equipamentos encontram-se em condições de uso?			
16- Há disponibilidade de detergentes, papel toalha, sanitizantes, água nos lavatórios localizados na entrada da fábrica, na sala de lavagem e sanitização de caixas e lavatórios de mãos?			
17- Os utensílios encontram-se higienizados?			
18- Os utensílios encontram-se em perfeitas condições de uso?			
19- Os móveis encontram-se higienizados			
20- Os moveis encontram-se em perfeitas condições de uso?			
21- A temperatura ambiente está conforme?			
22- A temperatura da matéria prima do produto acabado está conforme?			
23- A temperatura da câmara fria e/ou congelamento esta conforme?			
24- Pias, torneiras e ralos encontram-se em perfeitas condições de uso?			
25- Os lavatórios dos equipamentos encontram-se higienizados?			
26- Superfícies de contato encontram-se higienizados?			
27- Vestiários e sanitários encontram-se em perfeitas condições de uso?			
28- Barreira sanitária e área de manipulação estão conforme?			

Assinatura do fiscal: _____ Assinatura do Médico Veterinário: _____



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

FICHA DE AVALIAÇÃO DE ESTABELECIMENTO

IDENTIFICAÇÃO

A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
1-RAZÃO SOCIAL:	
2-NOME DE FANTASIA:	
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:	4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:
5-CNPJ / CPF:	6-FONE:
8- E-MAIL:	
9-ENDEREÇO (Rua/Av.)	
10 - MOTIVO DA INSPEÇÃO: <input type="checkbox"/> Solicitação de licença sanitária <input type="checkbox"/> Verificação ou apuração de denúncia <input type="checkbox"/> Inspeção programada <input type="checkbox"/> Renovação de licença sanitária <input type="checkbox"/> Outros: Licença para produção de Produtos de Origem Animal	
11- ELEMENTOS ANALISADOS: <input type="checkbox"/> Instalações <input type="checkbox"/> Equipamentos Móveis e utensílios <input type="checkbox"/> Procedimentos Operacionais <input type="checkbox"/> Higienização das instalações <input type="checkbox"/> Controle de Produtos	
<u>Observação:</u> Após as correções nas instalações serão analisados os demais itens.	



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 - ÁREA EXTERNA:			
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.	S	N	NA
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Direto não comum a outros usos (habitação).	S	N	NA
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente/atividade.	S	N	NA
1.3.2 Fluxo linear de 1 (um) só sentido, evitando a contaminação cruzada. (Recebimento, estoque/desossa, fracionamento, venda).	S	N	NA
1.3.3 Área de manipulação/fracionamento separada da área de venda. Protegida contra existência de insetos e roedores: todas as aberturas teladas (telas milimétricas), portas com mola e proteção inferior, ralos com sifão e proteção.	S	N	NA
1.4 PISO			
1.4.1 - Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive impermeável.	S	N	NA
1.4.2 - Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).	S	N	NA
1.4.3 - Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra entrada de baratas, roedores etc.	S	N	NA
1.5 TETO			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.	S	N	NA
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento outros).	S	N	NA
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 - Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.	S	N	NA
1.6.2 - Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento outros).	S	N	NA
1.6.3 - Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes.	S	N	NA
1.7 PORTAS:			
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	S	N	NA
1.7.2 Portas área fracionamento com dispositivo de fechamento automático (mola ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, proteção inferior ou outro sistema).	S	N	NA



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	S	N	NA
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	S	N	NA
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	S	N	NA
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	S	N	NA
1.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.9.1 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados.	S	N	NA
1.9.2 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.	S	N	NA
1.9.3 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de manipulação. Tolera-se o uso de antecâmara.	S	N	NA
1.9.4 Portas com fechamento automático (mola ou outro).	S	N	NA
1.9.5 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.	S	N	NA
1.9.6 Iluminação e ventilação adequada.	S	N	NA
1.9.7 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.	S	N	NA
1.9.8 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.	S	N	NA
1.9.9 Coleta freqüente do lixo.	S	N	NA
1.9.10 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	S	N	NA
1.9.11 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.	S	N	NA
1.9.12 Duchas ou chuveiros em número suficiente com água fria ou com água quente e fria.	S	N	NA
1.9.13 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.	S	N	NA
1.10 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO:			
1.10.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo.	S	N	NA
1.10.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	S	N	NA



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1.11 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:		
1.11.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação	S	N NA
1.11.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.	S	N NA
1.11.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	S	N NA
1.12 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:		
1.12.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.	S	N NA
1.12.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.	S	N NA
1.12.3 Ambiente climatizado artificialmente com filtros adequados na área de desossa e fracionamento.	S	N NA
1.12.4 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.	S	N NA
1.13 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:		
1.13.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.	S	N NA
1.14 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:		
1.14.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	S	N NA
1.14.2 Presença de animais domésticos no interior dos estabelecimentos.	S	N NA
1.14.3 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.	S	N NA
1.16 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:		
1.5.2 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	S	N NA
1.15.3 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.	S	N NA
1.15.4 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	S	N NA
1.15.5 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações.	S	N NA

Nota: Os itens marcados com a sigla N/A quer dizer que não foi observado ou o item não será aplicável no momento.

A avaliação inicial do estabelecimento contempla somente a parte estrutural, após a correção das não conformidades será realizada nova vistoria.

Rosário do sul, de _____ de 20__

Recebido em : ____ / ____ / ____



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Conclusão

() Pelo Registro () Contrariamente ao Registro () Manter Registro

OBSERVAÇÕES:

Data, assinatura e Carimbo do Fiscal. Responsável do SIM:

Assinatura e Carimbo do Diretor do SIM

Data

Assinatura do Responsável pelo Estabelecimento



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO II - Programa de Coleta de Amostras e Análise Laboratorial
CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS 2024

PRODUTO	ESTABELECIMENTO	EXAME	PERIODICIDADE	MÊS
Água	SIM/SISBI	Microbiológico (E.Coli/Coliformes totais)	Quadrimestral	01-05-09
Água	SIM/SISBI	Físico/Químico (Cor, Turbidez, Ph e Cloro residual Livre)	Anual	05
Charque	SIM	Salmonella SP/25g, Staphylococcus Coagulase Positiva /g, E.Coli /g,	Anual	05
Charque	SIM	Umidade, Resíduo Mineral Fixo	Anual	05
Linguiça	SIM/SISBI	Salmonella SP/25g, E.Coli/g, Aeróbios mesófilos/g,	Quadrimestral	01-05-09
Linguiça	SIM/SISBI	Umidade, gordura, proteína, cálcio base seca.	Anual	05
Carne	SIM/SISBI	Salmonella SP/25g, E.Coli/g, Aeróbios mesófilos/g	Quadrimestral	01-05-09
Linguiça	SIM	Salmonella SP/25g, E.Coli/g, Aeróbios mesófilos/g	Semestral	06
Linguiça	SIM	Umidade, gordura, proteína, cálcio base seca.	Anual	07
Queijo umidade				

*(Estabelecimentos SIM que usam água da rede pública estão isentos, Memorando 105/2018-MAPA)



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

**CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS
AUTOCONTROLE 2024**

PRODUTO	ESTABELECIMENTO	EXAME	PERIODICIDADE	MÊS
Água	SIM/SISBI	Microbiológico (E.Coli/Coliformes totais)	Quadrimestral	03-07-11
Água	SIM/SISBI	Físico/Químico (Cor, Turbidez, Ph e Cloro residual Livre)	Anual	11
Charque	SIM	Salmonella SP/25g, Staphylococcus Coagulase Positiva /g, E.Coli /g,	Anual	11
Linguiça	SIM/SISBI	Salmonella SP/25g, E.Coli/g,	Quadrimestral	03-07-11
Linguiça	SIM/SISBI	Umidade, gordura, proteína, cálcio base seca.	Anual	11
Carne	SIM/SISBI	Salmonella SP/25g, E.Coli/g,	Quadrimestral	03-07-11
Linguiça	SIM	Salmonella SP/25g, E.Coli/g	Semestral	06 -12

*Estabelecimentos SIM que usam água da rede pública estão isentos, conforme Memorando 105/2018- MAPA).



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO III - Programa de Prevenção e Combate à Fraude Econômica

Cronograma de Reuniões do Programa de Prevenção e Combate à Fraude Econômica.

DATA	NOME (participante)	ENDEREÇO	ASSINATURA
15/02/2024		Teatro Municipal	
12/04/2024		Teatro Municipal	
14/06/2024		Teatro Municipal	
16/08/2024		Teatro Municipal	
18/10/2024		Teatro Municipal	
13/12/2024		Teatro Municipal	

ANEXO IV- Programa de Combate à Clandestinidade

Cronograma de ações de Combate às Atividades Clandestinas de Comércio e Obtenção e Comércio de Produtos de Origem Animal.

DATA	NOME	ENDEREÇO	ATIVIDADE	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL
17/03/2024				
10/04/2024				
15/05/2024				
07/06/2024				
21/07/2024				
10/08/2024				
12/09/2024				
12/10/2024				
13/11/2024				
18/12/2024				

Obs: O formulário terá seus campos preenchidos, a cada ação realizada, com os dados dos estabelecimentos visitados.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO V - Programa de Educação Sanitária

Escola	Zona	Data
EMEF Rio Branco	urbana	06/2024
EMEF Coronel Sabino	urbana	06/2024
EMEF Leão Warren	urbana	06/2024
EMEF Oliveiro Thaddeo	urbana	06/2024
EMEF Firmeza	rural	07/2024
EMEF Passo do Rosário	rural	07/2024
EMEF Agrícola	rural	07/2024
EMEF Alice Pando	rural	08/2024
EMEF Aracy Vieira	rural	08/2024

ANEXO VI – Programa de Treinamento de Pessoal

CURSOS

Capacitação na Agroindústria – 05/2024 Verificação
de Elementos de Controle – 07/2024

Inspeção ante e post mortem de bovinos – 09/2024

Inspeção ante e post mortem de Aves – 07/2024

Inspeção ante e post mortem de Suínos – 09/2024

Saúde Única e a Inspeção Federal – 04/2024

SUASA – Organização, Estrutura e Competências – 08/2024



**Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

ANEXO VII - Lei instituindo o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de Rosário do Sul – RS.

Acesso em : <https://www.rosariodosul.rs.gov.br/uploads/departamento/25638/SYc5AZrZUYfEFF-e3CoNsjTcgtztKs-O.pdf>

ANEXO VIII - Regimento do coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Acesso em:

https://www.rosariodosul.rs.gov.br/uploads/departamento/25645/FVGa8_C1EFQINInxFozZGdXK1io2Gp2t.pdf

ANEXO IX - Regimento dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Acesso em:

<https://www.rosariodosul.rs.gov.br/uploads/departamento/25640/eFdG6z85RLsUNvXLSZAJNqui6wOMHyqE.pdf>

ANEXO X – Ato de desequinação do coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Acesso em:

https://www.rosariodosul.rs.gov.br/uploads/departamento/25641/QG2F9xff9hhwnjULcWtCek_CWaJHaRG5.pdf

ANEXO XI– Desequinação dos agentes públicos concursados para executar a inspeção e fiscalização.

Acesso em:

https://www.rosariodosul.rs.gov.br/uploads/departamento/25642/nDEOtEGR1FadODQPZJNOQamy_WpDLF3J.pdf

ANEXO XII – Ato referente à disponibilidade de laboratórios oficiais.

Acesso em:

https://www.rosariodosul.rs.gov.br/uploads/departamento/25644/qaExk5qN_in5ncAzFXS6rSxkwPONQqhB.pdf

Anexo XIII - Mitigação de conflitos de interesse.

Acesso em:

https://www.rosariodosul.rs.gov.br/uploads/departamento/25639/71PZeY5_IrqtFXkGompbeo8HM8QOM9CA.pdf

ANEXO XIV – Implantação dos Programas de autocontroles (PAC)

Acesso em:

https://www.rosariodosul.rs.gov.br/uploads/departamento/25643/CPQ3kh6ybwNYMj6gdPvTT6Ps_21xhXeJ.pdf



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO XV- Modelo de histórico de infrações.

AUTO DE APREENSÃO

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de/..., eu,, do Serviço de Inspeção do, presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi do estabelecimentoendereço

.....o(s) produto(s).....
..... num total dekg, com base na Lei no/....., e no Decreto no/....O(s) produto(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção, não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação.

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

Em de de

Autuante _____ Autuado _____

Testemunhas: _____

RG: _____ RG: _____

CPF: _____ CPF: _____



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

AUTO DE INFRAÇÃO

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

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

Em de de

Autuante

Autuado

Testemunhas:

RG: _____

RG: _____

CPF: _____

CPF: _____



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

AUTO DE MULTA

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

Assinatura

Ciente em/...../....., às horas.

Assinatura Autuado



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

TERMO DE ADVERTÊNCIA

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

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

Assinatura e Carimbo do Diretor de Inspeção

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

Assinatura do responsável pela empresa



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

23. Água de Abastecimento:

1. Procedência:

2. Vazão: Litros /hora.

3. Captação:

4. Tratamento:

5. Reservatório:

6. Distribuição

24. Características do Sistema de coleta e remoção (ralos sifonados, canaletas , etc.) das águas residuais/servidas do interior da indústria em direção ao tratamento de efluentes:

25. Sistema de ventilação, exaustão, climatização das seções:

26. Tipo de iluminação utilizada:

27. Lista de equipamentos utilizados , indicando material.

28. Indicação do sistema de remoção dos produtos não comestíveis e ou condenados, quando for o caso, da área de produção.

29. Indicação do tipo de tratamento aplicado aos produtos não comestíveis e condenados:

() Próprio. Especifique:

() Terceirizado. Especifique:

30. Lista de câmaras frias e fábricas de gelo, indicando a temperatura e o material.

31. Tipo de pavimentação externa:

32. Tipo de delimitação da área externa:

33. Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos ou propriedades que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto:

34. Outras Considerações:

Assinatura e carimbo do Responsável Legal da Empresa.

Assinatura e carimbo do Responsável Técnico da Empresa.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO XVII – FORMULÁRIO PADRÃO PARA ROTULAGEM

PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSÁRIO DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

SENHOR DIRETOR DO SIM:

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: A aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com o SIM.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:		Nº de sequencial do produto: 0001/015	
Razão social:			
CNPJ:		Classificação do estabelecimento: Micro Indústria Artesanal de Produtos de Origem Animal.	
Endereço:			
Bairro:	CEP: 97590-000	Município: Rosário do Sul	UF: RS
Telefone: Celular:		E-mail:	

SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Cancelamento	<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação <input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo <input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo
--	---	--

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Ingredientes: Condimentos:	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)
TOTAL	100	100



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

HIGIENIZAÇÃO DOS ENVOLTÓRIOS: (Descrever processo).

FLUXO DE PRODUÇÃO: (Descrever processo).

CONTROLE DE QUALIDADE

BPF, PAC e Análises Microbiológicas.

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	RESPONSÁVEL TÉCNICO.
____/____/____	_____	_____



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO XVIII - FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DOS DADOS DE
RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA.

PREFEITURA DE ROSÁRIO DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

IDENTIFICAÇÃO:

Nº do registro do produtor na origem:	Data de entrada do produto ____/____/____
---------------------------------------	--

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA DETENTORA DO PRODUTO

Nome Empresarial			
CNPJ:		Tel:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Cidade:	UF:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO COM SIM

Nome Empresarial:			
CNPJ:	Tel.	SIM N°:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Cidade:	UF:

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Princípio Ativo:
Nome Comercial:
Peso Líquido:
DATA DE FABRICAÇÃO:
PRAZO DE VALIDADE:



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Destinação do Produto

- Para o uso no processo de fabricação do produto (matéria prima ou ingrediente) de origem animal;
- Para o uso no acondicionamento do produto de origem animal;
- Para uso na higienização:
- colaboradores instalações equipamentos Outro (.....)

Termo de Responsabilidade

Informo que, a partir de/...../....., deu entrada neste estabelecimento, sob o SIM N°.....o produto.....,marca.....NF....., **para utilização no processo de fabricação (matéria prima ou ingrediente)**, do produto de origem animal, conforme estabelecido em registro anexo.

Informo que, a partir de/...../....., deu entrada neste estabelecimento, o produto.....,marca.....NF.....**para acondicionamento do produto de origem animal**, conforme estabelecido em registro anexo.

Informo que, a partir de/...../....., deu entrada neste estabelecimento, sob o SIM N°....., o produto ,marca.....NF....., **Para a higienização dos colaboradores, das instalações e equipamentos existentes no estabelecimento.**

Declaro que estou ciente da legislação específica sobre os produtos que fabrico inclusive rotulagem e outras pertinentes, e que qualquer momento o responsável do SIM local poderá aplicar o preconizado na legislação vigente.

(Nome do proprietário)

Autoavaliação de Equivalência ao SISBI-POA

1 mensagem

Formulários Google <forms-receipts-noreply@google.com>

21 de outubro de 2024 às 09:56

Para: sim.agriculturaderosario@gmail.com

Agradecemos o preenchimento de [Autoavaliação de Equivalência ao SISBI-POA](#)

Veja as respostas enviadas.

Autoavaliação de Equivalência ao SISBI-POA

Público-Alvo: Serviços de Inspeção do Cadastro Geral no e-SISBI interessados na integração ao SISBI-Poa, ou Serviços integrados ao Sisbi-Poa conforme necessidade em atendimento ao previstos na [Portaria nº 672/2024](#).

Orientação: Ao final do preenchimento, gere o arquivo em pdf, assine e anexe ao e-SISBI junto com o programa de trabalho.

Observação: No caso de serviços integrados antes da [Portaria nº 672/2024](#)., há prazo de 180 (cento e oitenta) dias para se adequar.

Seu e-mail (sim.agriculturaderosario@gmail.com) foi registrado quando você enviou este formulário.

Preencheu este formulário anteriormente? *

Responda "Sim", caso esteja enviando novamente para substituir o anteriormente enviado.

Responda "Não", seja o primeiro envio.

Sim.

Não.

FINALIDADE

Integração ao Sisbi-POA : destinado a Serviço de Inspeção que ainda não são integrados ao Sisbi-poa, mas que deseja obter a integração nos prazos da Portaria nº 672/2024.

Opções são **EXCLUSIVAS** para **Serviços de Inspeção Integrados ao SISBI-POA**:

Ampliação de escopo: serviços que desjem requer inclusão de novos segmentos na habilitação do Cadastro Sisbi

Atualização de Programa de

trabalho e e-SISBI: quando da atualização de dados relevantes no programa de trabalho ou e-SISBI, o que pode ser decorrente da necessidade de cumprimento de plano de ação de adequação do SISBI-POA.

Revogação de desabilitação Temporária: quando da atualização de dados relevantes no programa de trabalho ou e-SISBI, para cumprimento de plano de ação de adequação do SISBI-POA e correções de medidas que motivaram a desabilitação temporária do Serviço de Inspeção ao SISBI-POA.

Finalidade do envio deste Formulário: *

- Integração ao Sisbi-POA
- Ampliação de escopo de SI já integrado ao Sisbi-Poa
- Atualização de Programa de trabalho de SI já integrado ao Sisbi-Poa
- Revogação de desabilitação Temporária do Sisbi-Poa

Possui processo em andamento no MAPA? *

- Sim
- Não. Tenho ciência que devo protocolar requerimento no modelo padronizada na SFA/MAPA.

Se respondeu "sim", a pergunta anterior, informe o número do processo SEI no MAPA:

I- Identificação do Serviço de Inspeção (SI)/Órgão requerente:

Nome do Serviço de Inspeção conforme a Ficha do CNPJ: *

Serviço de Inspeção Municipal - SIM

CNPJ do Serviço de Inspeção-SI ou Consórcio (00.000.000/0000-00): *

88138292000174

Município sede do Serviço de Inspeção - SI ou Consórcio: *

Rosário do Sul

UF da sede do SI ou consórcio: *

Rio Grande do Sul ▼

Serviço de Inspeção *

- Estadual
- Municipal
- Vinculado a Consórcio Público Municipal

II - Escopo do Serviço de Inspeção aptos para a integração:

Assinalar somente as opções que o serviço já executa de forma equivalente e nas quais há estabelecimentos registrados e em condições para a integração ao SISBI.

Abatedouro -Frigorífico

*

Carne e
derivados

Pescado e
Derivados

não há
interesse

não há
estabelecimentos

Abatedouro -
Frigorífico

Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento

*

Carne e
derivados

Pescado e
derivados

Leite e
derivados

Mel e produtos
apícolas

Ovos e
derivados

Entrepósitos e Unidades de
Beneficiamento

Quantidade de estabelecimento aptos a integração ou integrado e quantidade total por classificação

Deve haver ao menos um estabelecimento com cadastro ativo no e-SISBI correspondente ao segmento do escopo assinalado acima. Preencher com 0(zero), nas opções que não possuir.

Nº Total de Estabelecimentos interessados na integração ou Integrados no Sisbi

*

02

Nº Total de Estabelecimentos registrados

*

8

Nº de Abatedouro frigorífico (Carne e derivados) interessados na integração ou Integrados no Sisbi

*

01

Quantidade total de Abatedouro frigorífico(Carne e derivados) registrados

*

01

Nº de Abatedouro frigorífico – pescado e derivados(somente Répteis e anfíbios) interessados na integração.

*

0

Quantidade total de Abatedouro frigorífico – pescado e derivados(somente Répteis e anfíbios) registrados.

*

0

Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento de carne e derivados interessados na integração ou Integrados no Sisbi

*

0

Quantidade total de Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento de carne e derivados registrados

*

6

Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento de pescado e derivados (incluindo o "abate" de peixe) interessados na integração ou Integrados no Sisbi

*

0

0

Quantidade total de Entrepostos e Unidades de Beneficiamento de ovos e derivados registrados.

*

0

III- Quesitos Autoavaliados:

Critérios para respostas:

Sim: O Serviço de Inspeção-SI possui o quesito implementado.

Parcial: O SI está em implementação do quesito com previsão de conclusão em até 90dias da data de envio da Autoavaliação de Equivalência.

Não: Não possui ou o prazo de atendimento é superior a 90dias para conclusão da implementação.

1-

Cadastro no e-SISBI (Inciso XI do Art 18 da Portaria nº 672/2024)

1.1 Preenchimento dos dados referentes ao Serviço de Inspeção. (Incisos III e IV do Art. 2º da Portaria nº 672/2024)

*

	Sim	Parcial	Não
a) O organograma e programa de trabalho foram anexados. No caso de consórcio coordenador, foi apresentado também o organograma dos Municípios interessados no SISBI ou integrados.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
b) O campo com dados de "Localização" está preenchido com CEP, endereço, telefone, e-mail, geolocalização).	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
c) O campo com "Quadro de Servidores" preenchido, com o quantitativo existente, carga horária e vínculo. No caso de consórcio coordenador, deve conter a equipe dos SIM.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
d) No campo "Legislação", todas as legislações relacionadas às competências do Serviço de Inspeção foram cadastradas, com link de acesso direto ao texto específico ou anexadas em formato Portable Document Format (PDF) legível e pesquisável.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Quantidade total de Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento de pescado e derivados (incluindo o "abate" de peixe) registrados

*

0

Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento de leite e derivados interessados na integração ou Integrados no Sisbi

*

0

Quantidade total de Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento de leite e derivados registrados

*

0

Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento de mel e produtos das abelhas interessados na integração ou Integrados no Sisbi

*

0

Quantidade total de Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento de mel e produtos das abelhas registrados.

*

0

Nº de Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento de ovos e derivados interessados na integração ou Integrados no Sisbi

*

- e) O campo "Responsáveis" está preenchido, como nome completo, cargo e e-mail institucional
- f) Os estabelecimentos estão cadastrados no mínimo até a situação "pendente" no caso de estabelecimentos não interessados na integração, e "ativo" para os estabelecimentos com Sisbi ou interessados na integração. (Obs: os cadastros inativos devem ser desconsiderados)
- g) Os estabelecimentos estão cadastrados no e-SISBI com classificação por área de atuação compatível com o Decreto nº 9.013/2017
- h) Os produtos dos estabelecimentos SISBI ou interessados no SISBI estão cadastrados na situação ativo e com rótulos legíveis. (Obs: os cadastros inativos devem ser desconsiderados)
- i) A manifestação de interesse foi enviada no formulário, disponível em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/sisbi-1/sisbi>) e o arquivo assinado está anexo ao programa de trabalho. Ou há requerimento de adesão em processo em tramitação no MAPA, antes da publicação da Portaria nº 672/2024.

É consórcio? *

- Sim
- Não

Continuação

Critérios para respostas:

Sim: O Serviço de Inspeção-SI possui o quesito implementado.

Parcial: O SI está em implementação do quesito com previsão de conclusão em 90 dias.

Não: Não possui ou o prazo de atendimento é superior a 90 dias para conclusão da implementação.

1.3

Programa de trabalho(Inciso I do Art. 8º da Portaria nº672/2024) *

Sim Parcial Não

- a) O Programa de Trabalho do Serviço de Inspeção foi apresentado, conforme modelo disponibilizado pelo Mapa (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/sisbi-1/sisbi>) com todos os itens previstos e devidamente preenchidos.
- b) O(s) escopo(s) assinalado(s) corresponde(m) à(s) áreas de atuação(ões) do(s) estabelecimento(s) interessado(s) no Sisbi-Poa.
- c) O arquivo está datado e assinado pela autoridade competente indicada no cadastro do e-SISBI
- d) Foi(ram) listado(s) o(s) estabelecimento(s) registrado(s) no Serviço de Inspeção e interessados na integração ao Sisbi-Poa
- e) Foram apresentados os modelos de documentos necessários para a execução do programa de trabalho (anexos ou indicado locais de acesso a estes, ex: norma de referência ou link).
- f) Os anexos estão legíveis e organizados de forma sequencial no final do documento.

2.

Legislação (Inciso II do Art. 8º e Inciso I do Art. 18 da Portaria nº672/2024) *

- | | Sim | Parcial | Não |
|---|----------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| a) O Serviço de Inspeção (SI) possui Lei instituindo o Serviço para a inspeção e fiscalização de produtos de origem animal – POA, definindo a competência de execução vinculada a entidades da área de agricultura, conforme a Lei nº 1.283/50 e suas alterações. | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| b) Há Lei definindo a aplicação de sanções e penalidades equivalentes a legislação federal. | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| c) O SI possui regulamentação e normas complementares equivalentes ao previsto no Decreto nº 9.013/2017 e suas alterações, ou instituindo este como a regulamentação a ser atendida. | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| d) É prevista na legislação a obrigatoriedade de inspeção e fiscalização em caráter permanente nos estabelecimentos de abate e de pescado, no caso de abate de anfíbios e répteis; e periódica nos demais estabelecimentos. | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |
| e) O SI possui procedimentos de inspeção ante e post mortem e de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, de acordo com o escopo prevista no programa de trabalho para atuação no SISBI, equivalente a legislação federal. | <input checked="" type="radio"/> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> |

f) O SI possui requisitos para funcionamento dos estabelecimentos, quanto à higiene e obrigações das empresas.

3. Organização administrativa

Critérios para respostas:

Sim: O Serviço de Inspeção-SI possui o quesito implementado.

Parcial: O SI está em implementação do quesito com previsão de conclusão em 90dias.

Não: Não possui ou o prazo de atendimento é superior a 90dias para conclusão da implementação.

3.1 Organograma (Inciso I do Art. 18 da Portaria nº672/2024) *

	Sim	Parcial	Não
a) Há instituída a estrutura administrativa responsável pela coordenação e execução do Serviço de Inspeção, com a indicação da organização hierárquica superior e interna.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
b) O Serviço de Inspeção tem funções e responsabilidades, claramente definidas, no regimento do órgão ao qual está vinculado.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3.2 Sistemas de informações (Inciso VI e VII do Art 18 da Portaria nº 672/2024) *

	Sim	Parcial	Não
a) O SI possui procedimentos de organização e controle dos processos de registro, reforma e ampliação, cancelamento e transferência de titularidade do estabelecimento.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
b) O SI possui sistema de organização e controle dos processos de produtos.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
c) O SI possui procedimentos, sistema de organização e controle, e modelos de formulários para exigência dados de recebimento de matérias-primas, produção e comercialização, condenações, dados nosográficos e quantitativo de abate por espécie.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

3.3

Gestão dos processos administrativos gerais (Inciso V do Art 18 da Portaria nº 672/2024) *

	Sim	Parcialmente	Não
a) O SI possui procedimentos de gestão dos processos administrativos gerais, com procedimento de constituição de processos administrativos e controle de protocolo de entrada, tramitação interna e saída de documentos e controle de localização ou do local de arquivo.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4. Infraestrutura administrativa

Critérios para respostas:

Sim: O Serviço de Inspeção-SI possui o quesito implementado.

Parcial: O SI está em implementação do quesito com previsão de conclusão em 90dias.

Não: Não possui ou o prazo de atendimento é superior a 90dias para conclusão da implementação.

4.1

Instalações e Equipamentos (Inciso III do Art 18 da Portaria nº 672/2024)

*

	Sim	Parcial	Não
a) O SI possui estruturas físicas (como sede, escritórios regionais e escritórios locais, conforme o caso) compatíveis com as atividades do SI e quadro de pessoal.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
b) O SI possui disponibilidade de materiais de apoio, mobiliário, equipamentos e veículos disponíveis compatíveis com as atividades e seu quadro de pessoal, de forma a garantir que as atividades sejam realizadas com efetividade e constância.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

4.2 Laboratório (Inciso IV do Art 18 da Portaria nº 672/2024)

*

Sim Parcial Não

a) Há disponibilidade de laboratórios oficiais ou credenciados para realizar controles oficiais, incluindo os de combate à fraude de produtos, equivalentes às exigidas pelo MAPA, abrangendo os escopos de interesse para integração, de acordo com os produtos fabricados pelos estabelecimentos.

5. Equipe do Serviço de Inspeção e fiscalização (Inciso I e II do Art 18 da Portaria nº 672/2024)

Critérios para respostas:

Sim: O Serviço de Inspeção-SI possui o quesito implementado.

Parcial: O SI está em implementação do quesito com previsão de conclusão em 90 dias.

Não: Não possui ou o prazo de atendimento é superior a 90 dias para conclusão da implementação.

5.1 Designação da Equipe e Competência legal (Inciso I do Art 18 da Portaria nº 672/2024) *

Sim Parcial Não

a) O SI possui responsável designado para a coordenação do serviço de inspeção e fiscalização.

b) Há previsão de agentes públicos para realizar as inspeções e fiscalizações, compatíveis com as atribuições do Serviço de Inspeção.

5.2 Inspeção e fiscalização periódica *

Sim Parcial Não

a) O SI possui quantitativo de agentes públicos com carga horária semanal compatível com a frequência estabelecida para a inspeção periódica em relação à quantidade de estabelecimentos registrados.*

b) O SI possui e executa a programação das inspeções e fiscalizações periódicas, do período do programa de trabalho, com frequência baseado em critérios de risco.

c) O SI executa os procedimentos de inspeção, aplicando os critérios sanitários de julgamento e de destinação de forma equivalente ao Decreto nº 9.013/2017, suas alterações e regulamentação complementar.

Possui estabelecimentos de abate *

Sim

Não

5.3 Inspeção e fiscalização permanente

Critérios para respostas:

Sim: O Serviço de Inspeção-SI possui o quesito implementado.

Parcial: O SI está em implementação do quesito com previsão de conclusão em 90dias.

Não: Não possui ou o prazo de atendimento é superior a 90dias para conclusão da implementação.

*

	Sim	Parcial	Não
a) A Inspeção ante e post mortem é realizada por equipe de inspeção designada de forma equivalente à definida no Decreto nº 10.419/2020 podendo ser composta, na inspeção post mortem, por pessoal conforme previsto no inciso II do Art. 73 do Decreto nº 9.013/2017 e suas alterações.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
b) O SI possui quantitativo de agentes públicos compatível com o quantitativo de turnos de abate dos estabelecimentos registrados.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
c) O SI executa os procedimentos de ante e post mortem, aplica os critérios sanitários de julgamento e de destinação de forma equivalente ao do Decreto nº 9.013/, suas alterações e regulamentação complementar.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
d) O SI possui modelos de documentos para registros das atividades ante e post mortem de forma equivalente à legislação federal.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Continuação

Critérios para respostas:

Sim: O Serviço de Inspeção-SI possui o quesito implementado.

Parcial: O SI está em implementação do quesito com previsão de conclusão em 90dias.

Não: Não possui ou o prazo de atendimento é superior a 90dias para conclusão da implementação.

5.4 Procedimentos de registro de estabelecimentos e produtos

(Inciso Vi do Art 18 da Portaria nº 672/2024) *

	Sim	Parcial	Não
a) O SI possui procedimentos e modelos de documentos para registro, reforma e ampliação, cancelamento e transferência de titularidade do estabelecimento à equivalência da legislação federal.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
b) O SI possui procedimentos e modelos de formulários para registro de produtos ou previsão de isenção à equivalência da legislação federal	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
c) O(s) processo(s) de registro(s) de estabelecimento(s) interessado ou integrante do SISBI-Poa está(ão) de acordo com os procedimentos instituídos e as exigências legais de estrutura para a classificação do estabelecimento.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5.5 Programas

de autocontroles (Inciso X do Art 18 da Portaria nº 672/2024)

*

	Sim	Parcial	Não
a) Há previsão legal de exigência de implantação dos programas de autocontroles nos estabelecimentos.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
b) O SI possui e executa procedimentos de verificação dos autocontroles dos estabelecimentos, seguindo modelos definidos à equivalência da legislação federal e com frequência de verificação com base em cálculo de risco estabelecida.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
c) Os estabelecimentos interessados ou integrantes do Cadastro do Sisbi-Poa possuem programas de autocontroles descritos, implantados ou em implantação com prazos em plano de ação aprovado e acompanhado pelo SI.	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

5.6 Identidade

e qualidade dos produtos (Inciso VIII do Art 18 da Portaria nº 672/2024)

*

Sim Parcial Não

a) São exigidos o atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ) para os produtos regulamentados; e as diretrizes do MAPA para os produtos sem regulamento técnico de identidade e qualidade ou que estão previstos na legislação do MAPA.

b) São exigidos o atendimento dos requisitos de embalagem ou acondicionamento e rotulagem dos produtos previsto na legislação federal.

5.7 Gestão dos Processos de Fiscalização (Inciso V do Art 18 da Portaria nº 672/2024)

*

Sim Parcial Não

a) O SI possui rito de apuração de infrações (atuação, prazo para defesa e recursos, julgamento e aplicação de sanção e penalidades e os executa, respeitando os prazos previstos.

b) O SI possui os modelos de documentos necessários para instrução dos processos de fiscalização (auto de infração, relatorias, termo de julgamento, auto de multa, termo de advertência, termos de apreensão, termo de interdição, etc.)

c) O SI possui e executa procedimento e modelo de controle do histórico de autuações e aplicação de penalidades.

6. Mecanismos de Controle(Inciso XI do Art 18 da Portaria nº 672/2024)

6.1 Coleta de amostras para análises laboratoriais (Inciso IX do Art 18 da Portaria nº 672/2024)

*

Sim Parcial Não

a) O SI possui e executa os procedimentos de coleta de amostras, seguindo os modelos definidos.

b) As coletas de amostras são realizadas pelos agentes públicos do Serviço de Inspeção.

c) O SI possui e executa os procedimentos de compilação de resultados de análises e adoção de medidas no caso de laudos com resultados em desacordo com a legislação.

d) O SI possui e executa programação ou frequência de coleta de amostras de água e de produtos correspondente ao período do programa de trabalho.

6.2 Prevenção

e combate à fraude econômica (Inciso VIII e IX do Art 18 da Portaria nº 672/2024)

*

Sim Parcial Não

a) O SI possui e executa procedimentos de ações de prevenção e combate à fraude, programação ou frequência da atividade no período do programa de trabalho.

b) As ações de prevenção e combate à fraude são compatíveis com os seguimentos do escopo de habilitação ao SISBI.

6.3

Gestão do Cadastro Sisbi dos estabelecimentos e produtos (Art 15 da Portaria nº 672/2024) *

Sim Parcial Não

a) O SI possui procedimentos com a definição de critério para a habilitar ou desabilitar estabelecimentos e produtos no Cadastro do Sisbi-Poa e os executa, no caso dos SI já integrados ao SISBI.

b) O SI possui procedimentos de verificação das condições sanitárias, técnicas e legais do estabelecimento para sua inclusão dos estabelecimentos no Sisbi-Poa, e os executa, no caso dos SI já integrados.

c) O SI possui e executa mantém registros auditáveis dos procedimentos de avaliação de inclusão dos estabelecimentos no Cadastro Sisbi-Poa

7. Melhorias Contínuas

7.1 Supervisão/Auditoria de Serviço (Inciso XII do Art 18 da Portaria nº 672/2024) *

Sim Parcial Não

a) O SI possui e executa procedimentos para avaliar a execução das atividades previstas para as equipes de inspeção, seguindo os modelos definidos à equivalência da legislação federal.

b) O SI possui e executa programação ou frequência de Supervisão/Auditoria de Serviço correspondente ao período do programa de trabalho

7.2 Prevenção e Combate às Atividades Clandestinas e de Educação Sanitária (Inciso XIII do Art 18 da Portaria nº 672/2024) *

Sim Parcial Não

a) O SI possui e executa procedimentos para execução de ações, programação ou frequência de combate às atividades clandestinas no período do programa de trabalho

b) O SI possui e executa procedimentos para ações, programação ou frequência das atividades de Educação Sanitária no período do programa de trabalho.

7.3 Aperfeiçoamento de Pessoal e Capacitação (Inciso II do Art 18 da Portaria nº 672/2024)

*

Sim Parcial Não

a) O SI possui e executa estratégias de mitigação de conflitos de interesses.

b) O SI possui e executa programação de capacitação os agentes públicos para o exercício de suas atribuições.

IV – CONCLUSÃO

Assinale conforme as respostas assinaladas anteriorme:

*Obs: : Desconsiderar 1.2 para SIM e SIE; 5.3 – na ausência de abatedouros-frigoríficos registrados.

*

Possui todos os quesitos implementados. O SI pode ser avaliado quanto a manutenção da Integração a qualquer momento. O SI possui conformidades em todos os quesitos da autoavaliação para a integração do Serviço de Inspeção ao SISBI-POA.

Possui implemetados os quesitos 1, 2*, 5* e 6; mas assinalados como parcial os quesitos: 3, 4 e 7, indicando que estão em implementação e o SI possui capacidade de adequá-los em até 90dias a contar da data de assinatura da autoavaliação, conforme de plano de ação encaminhado anexo.

Há deficiências ou ausência nos quesitos 1, 2*, 5* e 6, prazo de adequação superior a 90 dias nos quesitos 3, 4 e 7 ou não possui estabelecimentos registrados ou interessados na integração ao Sisbi-POA.

V- DECLARAÇÃO

Apto para a integração ao Sisbi-Poa

Declaro que :

1-as informações prestadas nesta autoavaliação de equivalência para integração ao SISBI-POA correspondem ao executado atualmente pelo serviço de inspeção para os escopos nos quais há estabelecimentos interessados e aptos ao SISBI-POA;

2-Estão disponíveis para avaliação da equivalência toda a documentação comprobatória e registros auditáveis, que demonstram a conformidade desta autoavaliação;

3-Será mantido atualizado os dados no e-SISBI, incluindo o Programa de Trabalho, Autoavaliação de equivalência e cadastro dos estabelecimentos;

4-Comunicarei ao Mapa imediatamente à perda de algum(ns) requisito(s) declarado(s) como presente nesta autoavaliação;

5-No caso de itens em plano de ação (anexo), darei conhecimento ao MAPA sobre o andamento e apresentarei a conclusão das adequações nos prazos informamos.

6-Estou ciente sobre o compromisso de, quando da alteração do escopo de atuação, atualizar o programa de trabalho, o cadastro no e-Sisbi e a autoavaliação de equivalência, além de comunicar formalmente ao Departamento de Suporte e Normas – SDA/MAPA.

VI - IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO SIE ASSINATURA

Deve corresponder ao titular presentes na aba "Responsáveis" do e-SISBI ou a sua chefia superior.

Nome do Responsável pelo Serviço de Inspeção, conforme informado no e-SISBI: *

Marlon da Silva Martins

Cargo: *

- Gestor(a)(Chefe, Gerente, Coordenador(a), Diretor (a) etc)do Serviço de Inspeção ou Consórcio
- Secretário(a) de Agricultura(ou correspondente) ou Secretário(a)/Diretor(a) Executiva de Consorcio
- Prefeito ou Presidente de Consórcio

E-mail: *

Favor cadastrar um endereço de e-mail válido para que possamos entrar em contato.

sim.agriculturaderosario@gmail.com

What'sapp para contato com DDD: *

Favor cadastrar um telefone válido para que possamos entrar em contato.

(55)99950-4808

Assinatura:



MARLON MARTINS
DIRETOR DO SIM
Portaria nº 363/2024

Espaço destinado a inserção da assinatura física ou digital, no pdf gerado.

