

## RESOLUÇÃO CIDERSU 16 DE 10 DE ABRIL DE 2023

Regulamenta o procedimento padrão de fiscalização com base em risco nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM pelo Serviço de Inspeção Municipal promovidas pelos técnicos do SIM nos municípios consorciados.

O Presidente do Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável, no uso das atribuições legais, especialmente o que lhe confere o artigo 39, inciso VIII do Estatuto do Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável e tendo em vista o previsto na legislação municipal de cada ente consorciado,

### REGULAMENTA:

#### CAPÍTULO I

#### DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta Resolução dispõe sobre o procedimento operacional padrão que possibilita regulamentar as fiscalizações que serão realizadas nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal pelos fiscais do SIM nos municípios consorciados ao Cidersu.

Art. 2º Consideram-se, para efeitos da presente Resolução e demais Resoluções editadas pelo Cidersu a fiscalização como sendo ação ou efeito de fiscalizar, realizar vigilância ou praticar atividade de fiscal, podendo tais ações serem aplicadas em todos os estabelecimentos registrados no SIM.

Art. 3º A presente resolução visa estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do Termo de Inspeção *in loco* e/ou documental, que visa à verificação física/estrutural e a verificação dos programas de autocontrole do estabelecimento a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 4º Constitui, ainda, objeto da presente Resolução estabelecer, na forma do Anexo II, o modelo único de plano de ação a ser utilizado para a correção das não conformidades constatadas em inspeção, bem como para verificação oficial de atendimento.

Art. 5º Os relatórios de inspeções deverão ser aplicados por um fiscal com formação em Medicina Veterinária e que compõe o quadro de servidores do Cidersu.

Art. 6º A aplicação dos Termos se dará por meio da avaliação *in loco* e/ou documental, o relatório do anexo I, e o plano de ação - anexo II, podendo este último ser entregue ao SIM na forma física e/ou online.

Art. 7º A aplicação do Termo de Inspeção *in loco*, Anexo I, nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial do CIDERSU, será aplicada de acordo com análise de risco do estabelecimento.

§ 1º Em cumprimento ao Programa de Auto-Controle/análise documental, os elementos contidos no Termo de Inspeção *in loco* serão verificados na periodicidade mínima uma vez ao ano.

§ 2º As fiscalizações periódicas *in loco* serão executadas sempre que necessário de acordo com grau de risco do estabelecimento.

§ 3º Os Termos de inspeção em estabelecimentos devem ser gerados e concluídos até o término do período da inspeção, em duas vias, sendo uma via (original) deve ficar em poder do SIM, e outra via (cópia) deverá ser entregue ao estabelecimento, com a finalidade da elaboração do plano de ação, na forma definida no Anexo II.



**CIDERSU**

Consórcio Intermunicipal para o  
Desenvolvimento Regional Sustentável

Rua Alfredo Pereira de Macedo, 146 – Centro – Carvalhópolis – MG  
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069  
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

2

§ 4º Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Art. 8º Fica estabelecido o prazo de 5 (cinco) dias úteis para apresentação do plano de ação com as medidas corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas, sendo que o plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no Anexo II.

§ 1º O Serviço de Inspeção avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

§ 2º Os técnicos do SIM definirão as classificações de análise de risco (R) dos estabelecimentos através do volume de produção (RV), risco associado ao produto (RP) e desempenho do estabelecimento (RD).

§ 3º O desempenho do estabelecimento (RD) será definido pelos técnicos do SIM, através porcentagem de não conformidades que o estabelecimento obter em cada inspeção, com base na fórmula abaixo:

$$\frac{\text{Número de itens}}{\text{Número de NC'S}} \times \frac{100\%}{X}$$

Onde

NC'S = Número de Não-Conformidades encontradas durante a inspeção no estabelecimento

§4º A classificação de análise de risco (R) a ser executada pelos técnicos do SIM seguirá a seguinte fórmula:

$$R = \frac{[RV+RP+(2xRD)]}{4}$$

Onde

R = Análise de Risco

RV = Volume de Produção

RP = Risco associado ao Produto

RD =Desempenho do Estabelecimento

§5º Também poderá ser levada em consideração a gravidade que a não conformidade apresentar.

§6º O fiscal responsável pela inspeção poderá descrever que o estabelecimento possui não conformidade com gravidade alta (indício de risco sanitário e/ou fraude econômica, sendo considerado este o grau máximo e isso será levado em consideração na frequência de inspeção, descrevendo assim qual frequência sugere que seja realizado o próximo relatório).

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL

• **VOLUME PRODUZIDO: (RV)**

ÁREA	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		RV
CARNE	Até 15.000.000 kg	P	1	
	15.000.001-44.000.000 kg	M	2	
	Acima de 44.000.000 kg	G	3	
LEITE (KG)	Até 2.000 kg	P	1	
	2.000.001 – 5.000.000 kg	M	2	
	Acima de 5.000.01 kg	G	3	
LEITE (LT)	Até 1.000.000 L	P	1	
	1.000.001 – 2.000.000 L	M	2	
	Acima de 2.000.001 L	G	3	
OVOS	--	P	1	
PESCADO	Até 200.000 kg	P	1	
		M	2	

  
 Gabriel Pereira de Moraes Filho  
 PREFEITO MUNICIPAL



**CIDERSU**

Consórcio Intermunicipal para o  
Desenvolvimento Regional Sustentável

Rua Alfredo Pereira de Macedo, 146 – Centro – Carvalhópolis – MG  
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069  
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

	Acima de 201.000 kg		
MEL	Até 15.000 kg	P	1
	Acima de 15.001 kg	M	2

• **RISCO DO PRODUTO: (RP)**

ÁREA / CATEGORIA

RP

Carne

Produtos com adição de inibidores	2
Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
Produtos em natureza	2
Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
Produtos submetidos a hidrólise	1

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



Produtos submetidos a tratamento térmico 2

Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção 3

**Leite**

Caseína 1

Caseinato 1

Farinha Láctea 2

Gordura Anidra de Leite (ButterOil) 1

Lactose 1

Leitelho 2

---

Manteiga 2

---

Margarina 1

---

Mistura Láctea 1

Molho Lácteo 3

Permeado 1

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL

Petisco de Queijo	3
Produto Lácteo Concentrado	2
Produto Lácteo Cru	2
Produto Lácteo Em Pó	2
Produto Lácteo Esterilizado	2
Produto Lácteo Fermentado	2
Produto Lácteo Fundido	3
Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
Produto Lácteo Pasteurizado	3
Produto Lácteo Proteico	2
Produto Lácteo Uht	2
Queijo Maturado	2
Queijo Mofado	2
Queijo Não Maturado	3

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL

Queijo Ralado 2

Queijo Ultrafiltrado 3

Ricota 3

Sobremesa Láctea 2

Mel

Apitoxina 1

Cera de Abelhas 1

Compostos de Produtos Das Abelhas 1

Derivados Da Própolis (Em Massa) 1

---

Derivados Da Própolis (Em Volume) 1

---

Derivados de Pólen Apícola 1

---

Geléia Real 2

Geléia Real Liofilizada 2

Mel 1

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL

Mel de Abelhas Indígenas	1
Polen	2
Polen Desidratado	2
Própolis	1

**Ovos**

Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1
Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
Produtos em natureza	1
Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2

**Pescado**

Produtos com adição de inibidores	2
Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



Produtos em natureza	4
Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
Produtos submetidos à hidrólise	1
Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
Produtos submetidos a tratamento térmico	2
Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

• **DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO: (RD)**

Grau de Risco	Porcentagem	Frequência
RISCO I	0a10 % de NC's no relatório	Semestral
RISCO II	11 a 30 % de NC's no relatório	Trimestral
RISCO III	31 a 60 % de NC's no relatório	Mensal
RISCO IV	Acima de 61%	Quinzenal

Formula:

$$\frac{\text{Número de itens}}{\text{Número de NC'S}} \times 100\% = X.$$

*ll*  
 Gabriel Pereira de Moraes Filho  
 PREFEITO MUNICIPAL

## ANEXO I – TERMO DE INSPEÇÃO *IN LOCO* E DOCUMENTAL

<b>RAZÃO SOCIAL:</b>						Elementos de inspeção 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14.
<b>Nº DE REGISTRO NO CIDERSU:</b>		<b>DATA:</b>				
Nº do documento:						
<b>1. Instalações e Equipamentos industriais</b>						
		<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>	
1.1	Coberturas, forro ou teto em estado de manutenção adequado?					
1.2	Paredes em estado de manutenção adequado?					
1.3	Piso em estado de manutenção adequado?					
1.4	Portas, janelas, óculos e outras aberturas estão adequadamente vedadas?					
1.5	Portas e janelas em estado de manutenção adequado?					
1.6	As embalagens e ingredientes de uso diário estão bem acondicionados na área de produção?					
1.7	Ausência de vazamentos, infiltrações e descamações decorrentes das instalações hidráulicas?					
1.8	Condições adequadas de manutenção das tubulações e suportes (para transporte do produto, vapor, água de abastecimento, rede elétrica e ar comprimido)?					
1.9	Ausência de instalações provisórias?					
1.10	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos estão em boas condições de manutenção?					
1.11	A área ao redor das edificações encontra-se em situação adequada de limpeza e organização?					
1.12	Escoamento adequado das águas residuais, ausência de empoçamentos?					
1.13	Existência de equipamentos indispensáveis ao processamento e compatíveis com o volume de produção?					
1.14	Conservação, manutenção e funcionamento adequados dos equipamentos?					
1.15	Os equipamentos em desuso são retirados do ambiente de trabalho?					

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



**CIDERSU**

Consórcio Intermunicipal para o  
Desenvolvimento Regional Sustentável

Rua Alfredo Pereira de Macedo, 146 – Centro – Carvalhópolis – MG  
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069  
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

1.16	Instrumentos de controle existentes e em condições adequadas de funcionamento?				
1.17	Superfícies em contato com alimentos são de material que não permite risco de migração de constituintes para o alimento?				
1.18	Superfícies em contato com alimentos em condições adequadas, com ausência de rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos ou soldas aparentes?				
1.19	Os equipamentos estão instalados de modo que propicie um fluxo operacional adequado?				
1.20	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis são instalados e operados de forma que não propiciem risco de contaminação aos produtos comestíveis?				
1.21	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis estão identificados como de uso exclusivo para essa finalidade?				
1.22	Nos equipamentos que entram em contato com produtos de origem animal, são utilizados lubrificantes apropriados?				
1.23	Prateleiras, estrados e pallets estão em condições adequadas de conservação?				
1.24	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequado?				
1.25	Programa descrito?				
1.26	Registros?				
1.27	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
1.28	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

<b>DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES</b>

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL


2. Vestiários, Sanitários e Barreiras Sanitárias		C	NC	NA	NO
2.1	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequado?				
2.2	As barreiras sanitárias dispõem de sabão líquido e desinfetante para higienização de mãos?				
2.3	As barreiras sanitárias dispõem de detergente para higienização de botas?				
2.4	As barreiras sanitárias dispõem de papel toalha descartável ou outro método adequado de secagem das mãos?				
2.5	Pressão adequada da água do lavador de botas?				
2.6	Existência de lixeiras com tampas não acionadas manualmente nos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias?				
2.7	Programa descrito?				
2.8	Registros?				
2.9	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
2.10	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

*de*  
 Gabriel Pereira de Moraes Filho  
 PREFEITO MUNICIPAL







4.6	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
4.7	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	

5. Água de Abastecimento		C	NC	NA	NO
5.1	A operação da cloração da água de abastecimento da indústria é eficiente?				
5.2	A caixa d'água e os demais reservatórios estão em condições adequadas de conservação, limpeza e proteção?				
5.3	Produção de vapor suficiente?				
5.4	Programa descrito?				
5.5	Registros?				
5.6	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
5.7	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	

*ll*  
 Gabriel Pereira de Moraes Filho  
 PREFEITO MUNICIPAL



7.3	Porta-isca, recipientes de venenos e armadilhas adequados e em boas condições de manutenção?				
7.4	Os praguicidas são armazenados e identificados adequadamente?				
7.5	Ausência de produtos químicos na área interna da indústria?				
7.6	As áreas internas são mantidas de forma a evitar o acesso e a proliferação de pragas e roedores?				
7.7	As áreas externas são mantidas de maneira a evitar a proliferação de insetos e roedores?				
7.8	Programa descrito?				
7.9	Registros?				
7.10	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
7.11	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

**DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES**


<b>8. Limpeza e Sanitização</b>		C	NC	NA	NO
8.1	Os procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais são executados?				
8.2	Os procedimentos de limpeza e sanitização operacionais são executados?				
8.3	Ausência de resíduos de produtos químicos no estabelecimento?				
8.4	Ausência de equipamentos mal higienizados no estabelecimento?				
8.5	As condições de higiene nas áreas internas e externas estão adequadas?				

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



**CIDERSU**Consórcio Intermunicipal para o  
Desenvolvimento Regional SustentávelRua Alfredo Pereira de Macedo, 146 – Centro – Carvalhópolis – MG  
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069  
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

8.6	Áreas ou equipamentos em reparo são mantidos sob isolamento adequado?				
8.7	Refugos e restos de produtos são removidos da área de fabricação com a frequência adequada?				
8.8	Detergentes e sanitizantes são armazenados e identificados adequadamente?				
8.9	São usados utensílios e materiais próprios para a limpeza (tipo, formato, material de constituição)?				
8.10	São usados diferentes utensílios de limpeza em áreas de diferente status sanitário?				
8.11	Programa descrito?				
8.12	Registros?				
8.13	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
8.14	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

**DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES**


9. Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários		C	NC	NA	NO
9.1	Apresentação adequada do pessoal: uniformes completos, limpos e em bom estado de conservação, proteção de cabelos, unhas aparadas e não pintadas, ausência de barba e ausência de adornos?				

  
 Gabriel Pereira de Moraes Filho  
 PREFEITO MUNICIPAL

9.2	Os hábitos higiênicos, como a higienização e desinfecção das mãos e antebraços à entrada das seções, a higiene corporal e outros estão sendo praticados sistematicamente pelos funcionários?				
9.3	Os uniformes e acessórios usados pelos funcionários mostram limpeza necessária e são trocados e identificados nos períodos previstos e restritos às áreas e atividades previstas?				
9.4	Os operários que apresentam doenças infecciosas, lesões abertas, purulentas, portadores inaparentes ou assintomáticos de agentes de toxinfecções alimentares e semelhantes são afastados temporariamente das atividades que possam comprometer o produto?				
9.5	Programa descrito?				
9.6	Registros?				
9.7	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
9.8	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

10. Procedimentos Sanitários das Operações	C	NC	NA	NO
--	---	----	----	----

*ll*  
 Gabriel Pereira de Moraes Filho  
 PREFEITO MUNICIPAL

10.1	As operações de recebimento da matéria-prima, manipulação e processamento são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (evitando acúmulo de produtos, contaminações cruzadas, contrafluxos e embalagens desprotegidas)?				
10.2	Os produtos são corretamente separados e identificados quanto à sua natureza, temperatura e embalagens?				
10.3	Todas as superfícies que tem contato direto com os produtos como equipamentos e utensílios (facas, ganchos, chairas) são limpas e sanitizadas com a frequência necessária para evitar condições anti-higiênicas ou alterações dos produtos?				
10.4	Os dispositivos acessórios (torneiras, válvulas, mangueiras, etc) são limpos e mantidos em condições higiênicas?				
10.5	Ausência de transmissão de odor aos produtos pelos agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados?				
10.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados são efetivos?				
10.7	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado?				
10.8	Os recipientes são adequados para sua finalidade e estão em bom estado de conservação?				
10.9	Os produtos acabados são armazenados observando a organização, a separação estrita por lote e a liberação preferencial dos mais antigos?				
10.10	Os produtos permanecem na expedição e antecâmaras pelo período estritamente necessário?				
10.11	Estocagem dos produtos, matérias-primas e ingredientes é realizada sobre palets, prateleiras, armários, etc?				
10.12	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado têm paredes lisas e de fácil limpeza?				
10.13	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado asseguram a manutenção de temperatura e são perfeitamente vedados, evitando a entrada de pragas e o escoamento de líquidos?				
10.14	Os veículos de transporte estão limpos, higienizados e conversação?				
10.15	Programa descrito?				
10.16	Registros?				

*ll*  
 Gabriel Pereira de Moraes Filho  
 PREFEITO MUNICIPAL

**CIDERSU**Consórcio Intermunicipal para o  
Desenvolvimento Regional SustentávelRua Alfredo Pereira de Macedo, 146 – Centro – Carvalhópolis – MG  
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069  
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

10.17	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
10.18	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	

11. Controle de matérias-primas, ingredientes e embalagens		C	NC	NA	NO
11.1	No caso de fornecimento de matéria-prima por outra indústria, a mesma possui registro no SIM ou é integrante do SISBI?				
11.2	As matérias-primas recebidas estão devidamente identificadas quanto à sua origem?				

11.3	As matérias-primas são analisadas segundo programas de qualidade da empresa e legislação em vigor?				
11.4	As embalagens das matérias-primas estão íntegras?				
11.5	As matérias-primas são mantidas em temperaturas compatíveis com a sua natureza?				
11.6	As matérias-primas são armazenadas de forma organizada?				
11.7	Os ingredientes e aditivos alimentares são manipulados e empregados de acordo com as instruções de uso?				

*ee*  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



**CIDERSU**Consórcio Intermunicipal para o  
Desenvolvimento Regional SustentávelRua Alfredo Pereira de Macedo, 146 – Centro – Carvalhópolis – MG  
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069  
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

11.8	Os ingredientes e aditivos alimentares são armazenados em locais separados, mantidos em condições higiênicas?				
11.9	É realizado o controle de validade dos ingredientes e aditivos alimentares?				
11.10	As embalagens dos ingredientes e aditivos alimentares estão íntegras (não estão furadas, rasgadas, danificadas)?				
11.11	O suprimento de embalagens é feito ordenadamente e na quantidade necessária?				
11.12	Programa descrito?				
11.13	Registros?				
11.14	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
11.15	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

**DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES**


12. Controle de Formulação de Produtos		C	NC	NA	NO
12.1	O estabelecimento elabora os produtos de acordo com a formulação aprovada no processo de registro de rótulo/produto?				
12.2	No caso de erros de fabricação/formulação, os produtos adulterados são adequadamente destinados?				
12.3	Programa descrito?				
12.4	Registros?				
12.5	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
12.6	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				



Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



**CIDERSU**

Consórcio Intermunicipal para o  
Desenvolvimento Regional Sustentável

Rua Alfredo Pereira de Macedo, 146 – Centro – Carvalhópolis – MG  
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069  
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

**DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES**


13. Controle de Rastreabilidade de Produtos		C	NC	NA	NO
13.1	Produto analisado: _____				
13.2	Lote avaliado: _____				
13.3	Matéria prima				
13.4	Expedição/ Destino				
13.5	Programa descrito?				
13.6	Registros?				
13.7	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
13.8	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

**DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES**


*ee*  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL


14. Bem-estar animal		C	NC	NA	NO
14.1	As condições de acabamento dos veículos de transporte estão adequadas?				
14.2	As condições de acabamento das instalações de descanso, condução e contenção dos animais evitam injúrias aos mesmos?				
14.3	Os seguintes preceitos de bem estar estão sendo cumpridos na recepção dos animais: lotação de veículos de transporte, desembarque adequado, uso de ferramentas de condução dentro do preconizado, lotação das áreas de descanso, disponibilidade e qualidade de água, separação dos lotes/ sexo dos animais?				
14.4	A condução dos animais ocorre de forma a serem atendidas as condições preconizadas como adequadas e aceitáveis? Exemplos: animais conduzidos calmamente, conformidade no número de animais vocalizando, escorregando ou caindo durante a condução até o momento da contenção, uso correto de ferramenta para condução (bastão de choque elétrico, bandeiras, entre outros), insensibilização prévia ao arraste de animais incapazes?				
14.5	Os seguintes preceitos de bem estar estão sendo cumpridos na contenção e insensibilização dos animais: animais entrando calmamente no box de contenção, ausência de animais deitando ou caindo no box de contenção, ingresso de apenas um animal por vez no box de contenção, tempo máximo previsto entre contenção e insensibilização?				
14.6	Foi constatada eficiência na insensibilização dos animais observados e a conformidade do procedimento de insensibilização: número de disparos necessários, local do disparo, checagem dos animais após a insensibilização?				
14.7	O tempo entre insensibilização e sangria está adequado?				
14.8	Programa descrito?				

*ee*  
 Gabriel Pereira de Moraes Filho  
 PREFEITO MUNICIPAL

14.9	Registros?				
14.10	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
14.11	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	

Legenda: C - Conforme; NC - Não conforme; NA - Não se aplica; NO - Não observado	
<b>CONCLUSÃO</b>	
	O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório e está apto a integrar/se manter no: <input type="checkbox"/> SIM/POA <input type="checkbox"/> SISBI/POA.
	O estabelecimento apresenta falhas de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção: Nesse caso, a empresa tem ___ dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.
	O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole). AS AÇÕES

  
 Gabriel Pereira de Moraes Filho  
 PREFEITO MUNICIPAL





**CIDERSU**

Consórcio Intermunicipal para o  
Desenvolvimento Regional Sustentável

Rua Alfredo Pereira de Macedo, 146 – Centro – Carvalhópolis – MG  
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069  
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

	FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA seguem o descrito na legislação municipal.
<b>DESCRIÇÃO:</b>	
<b>CONCLUSÃO</b>	

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL



--

ASSINATURAS:		
NOME:	ASSINATURA:	ENTIDADE:

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL


$R = (RV+RP+2xRD)/4$

**ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO**

RD ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4

( ) Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.

( ) Termo de Interdição:

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização.

  
Gabriel Pereira de Moraes Filho  
PREFEITO MUNICIPAL

## ANEXO II - PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS

Razão Social: \_\_\_\_\_ SIM nº: \_\_\_\_\_

Documento respondido: \_\_\_\_\_ Data do envio do Plano de ação ao SIM: \_\_\_\_\_

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO IMEDIATA	AÇÃO PLANEJADA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
					Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( )	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( )	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( )	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( )	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( )	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( )	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( )	Data: Assinatura:
Data de Aprovação do Plano: _____						
Assinatura do Representante legal do estabelecimento: _____		Assinatura do Responsável Técnico: _____		Assinatura do Fiscal do SIM: _____		

  
 Gabriel Pereira de Moraes Filho  
 PREFEITO MUNICIPAL