

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

Período de execução do programa	
Início	JANEIRO/2025
Fim	DEZEMBRO/2025

1. Identificação do Serviço de Inspeção					
1.1 Identificação d	1.1 Identificação do Serviço				
Nome do Órgão:	CONSORCIO INTERMUNICIPAL PARA O DESENVOLVIMENT	TO REGIONAL			
	SUSTENTÁVEL – CIDERSU				
CNPJ:	21.466.597/0001-34				
Cidade/sede:	CARVALHÓPOLIS U	JF: MG			
Local da Coordenação	PARAGUAÇU	MG			

1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios (quando for o caso).

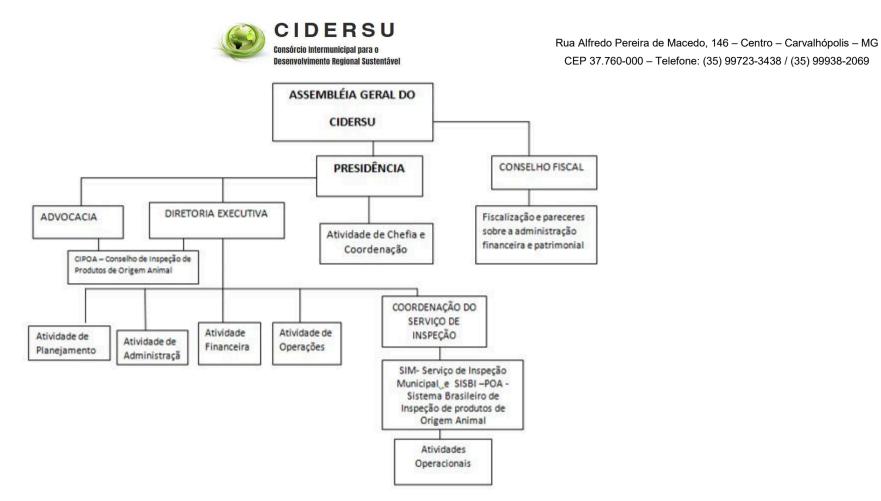
Serviço de Inspeção Municipal	18.243.238/0001-03	Alterosa	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.242.800/0001-84	Carvalhópolis	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.243.253/0001-51	Fama	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.008.193/0001-92	Paraguaçu	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.243.261/0001-06	Serrania	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.242.784/0001-20	Machado	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.242.792/0001-76	Poço Fundo	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.675.942/0001-35	Silvianópolis	MG

1.3 Área de atuação

Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA Marque com "X" as áreas de atuação de interesse		
I – Abatedouro frigorífico		
	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados	
	b)Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados	
II – Entre	postos e Unidades de Beneficiamento	
Х	a) Carne e derivados	
	b)Leite e derivados	
	c) Mel e produtos apícolas	
	d) Ovos e derivados	
	e) Pescado e derivados	

2.1- Organograma

O organograma do consórcio é composto de:

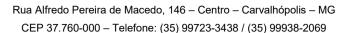


2.2- Sistemas de Informação

O consórcio utiliza um software exclusivo de entrega de documentos para registros dos estabelecimentos, ficando os documentos salvos para acesso quando precisar. Para o registro dos produtos, pedidos, alterações, correções e outros documentos exigidos. O MEP (ANEXO XXXIII), será entregue via email institucional do fiscal responsável e terá os dados compilados em planilha de excell (ANEXO XXXXI).

Os documentos gerados através da fiscalização ex. termos e pareceres serão entregues imediato presencialmente ou através de email

informado pelo responsável estabelecimento ou via correios com aviso de recebimento e serão arquivados em pastas apropriadas para tal fim.





Os municípios receberão os documentos em 2 vias, onde uma via é protocolada e devolvida imediatamente ao estabelecimento e a outra arquivado pelos próprios municípios onde serão digitalizados e enviados via link para arquivamento remoto no portal para acesso quando necessário.

Na sub-sede em Paraguaçu todos os documentos físicos serão arquivados por meio de processos enumerados para cada fim: registro de estabelecimento e de produtos/rótulos, além dos processos administrativos, em pastas individuais de arquivos suspensos. Cada município também manterá os arquivos recebidos dos estabelecimentos em pasta individuais, em arquivo suspenso.

O gerenciamento dos dados e informações relacionadas às atividades do serviço de inspeção baseia-se em planilhas em excell com registros de estabelecimento, de produtos, controle de autuações (ANEXO XXXX), análises laboratoriais (ANEXO XXXX) e compilação de dados estatísticos (ANEXO XX), além de pastas individuais por indústrias, com todas as informações geradas e atualizadas.

Todos os estabelecimentos e produtos registrados são cadastrados junto ao e-sisbi assim como no site oficial do consórcio CIDERSU.

https://www.cidersu.mg.gov.br/c%C3%B3pia-munic%C3%ADpios-participantes

2.3- Controle de Documentos

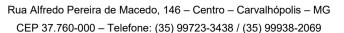
Protocolo

Executa as atividades de receber os documentos, registrar em protocolo padrão numerado com a identificação dos documentos, remetente e identificação do recebedor (nome e assinatura), (ANEXO XXXX). Após, os documentos são encaminhados conforme sua ordem de chegada ao fiscal pra seguir com os trâmites do processo e arquivados nas pastas, separado por tipo de documento.

Arquivamento

O arquivamento consiste na guarda dos documentos em lugar próprio, como caixas e pastas, em mobiliários específicos, como estantes e arquivos de aço. Para que os arquivos se tornem acessíveis, é necessário que eles sejam corretamente arquivados de maneira a agilizar sua recuperação. Antes do arquivamento, os documentos devem ser devidamente classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem.

O arquivamento é feito por meio de método de ordem numérica, sendo cada processo de Registro de Estabelecimento, com o número





respectivo do seu Registro e cada processo de Registro de Produto, com o número respectivo do seu Registro ponto 1.

EX: Registro do estabelecimento nº 001

Registro do produto n°001.1, 001.2, 001.3 (...)

Processo de adesão:

Será constituído pela documentação exigida para registro dos estabelecimentos e posterior registro de produtos além dos anexos. (ANEXOS I ,II, III).

Entregas de documentos nos pontos de apoio municipais:

A documentação deverá ser entregue de forma física apenas para o registro dos estabelecimentos nos pontos de apoio, onde eles serão conferidos, digitalizados e enviados ao CIDERSU, via rede para início da análise.

Na chegada dos documentos ao cidersu

Todas as folhas dos documentos recebidos pelo CIDERSU, deverão ser protocolizados com carimbo no canto superior direito onde devem constar nome (da pessoa que realizou o protocolo de análise dos documentos contidos), data e número seqüencial crescente (1, 2, 3 ...) e inseridos em pasta de arquivo suspenso, a qual representará um processo de registro. Este processo terá o número de registro do estabelecimento.

Todos os documentos que forem entregues encadernados ou grampeados, também deverão constar no processo na forma de anexo documental (ANEXO XXXIV), onde deverá estar descrito as informações necessárias do documento recebido. Na primeira página do documento anexado, deverá conter a informação que indica o número da página que o anexo foi protocolado.

Após a entrada dos documentos de forma física ou no portal, ocorrerá o despacho destes por meio da coordenação aos fiscais, para analises e seus trâmites. Despachos estes, que serão enumerados de forma sequencial com três algarismos e ano (000/00), contendo pedidos, respostas e posteriormente arquivado em pasta suspensa para tal fim.



Análise documental de registro de estabelecimento

A análise documental segue as legislações e resoluções próprias do Consórcio para cada classificação de estabelecimento e conforme os itens solicitados por meio dos documentos para registro.

Após a análise documental, é gerado um Parecer Técnico (ANEXO XVIII) com a aprovação dos documentos ou com o levantamento das não conformidades observadas.

Os projetos arquitetônicos dos estabelecimentos serão enviados juntamente com o pedido de registro, onde serão analisados, aprovados ou reprovados pela equipe técnica do CIDERSU, sendo realizada esta análise através do check list de plantas (ANEXOS V,VI,VII,VIII,IX,X,XI e XII) e concluindo-a por meio de um parecer técnico (ANEXO XVIII).

Após toda a documentação exigida estar avaliada e aprovada, o estabelecimento receberá o termo de notificação ANEXO XXV do deferimento e será concedido ao estabelecimento o Título de Registro (ANEXO XIII), com o seu respectivo número. Com isso, encerra-se o processo de Registro de Estabelecimento.

Análise documental de registro de rótulos e produtos ao cidersu

Para registro dos produtos o estabelecimento apresenta formulário de memorial de fabricação e rotulagem (ANEXO IV) com informações sobre os produtos tipo: quantidade diária produzida, ingredientes, informação nutricional, fluxograma de produção, etc, onde será avaliado através do check list de rotulagem (ANEXO XIV), após a avaliação, o fiscal reportará ao estabelecimento através do parecer técnico referente a esta análise e com posteror liberação do certificado de registro de produtos (ANEXO XV).

Este processo terá o número de registro do estabelecimento e ponto 1 (Ex: 000.1, 000.2 etc).

Todos os documentos que fizerem parte deste processo deverão ser protocolados conforme descrito acima.

Todos os documentos que forem entregues encadernados ou grampeados, também deverão constar no processo na forma de anexo documental, onde deverá estar descrito as informações necessárias do documento recebido. Na primeira página do documento anexado, deverá conter a informação que indica o número da página que o anexo foi protocolado.

Processo administrativo sanitário



Todo processo administrativo iniciará com uma capa, seguido do Termo de Abertura com as primeiras informações relevantes ao processo, sendo registrado com o número seguencial gerado a partir do nº do seu estabelecimento.1.1, ex: 000.1.1, 000.1.2 etc.

3- Infraestrutura Administrativa

3.1 - Estrutura física:

A sede do consórcio CIDERSU está localizada em Carvalhópolis, porém a coordenação e atividades operacionais do programa SIM está localizada na sub-sede em Paraguaçu onde todas as atividades são desenvolvidas e todos os documentos estão arquivados. Disponibiliza de sala privativa com acessibilidade, banheiro e equipamentos para a realização dos trabalhos do coordenador e médicos veterinários do SIM consórcio, possui sala para realização de reuniões, treinamentos e eventos com capacidade para 50 pessoas.

Cada município consorciado que atua no SIM, indicou um servidor para atuar com atendimento ao público, recepção de documentos, arquivamento no município e transferências dos arquivos remotamente para o sistema do consórcio.

3.2 - Materiais e Equipamentos:

Atualmente a equipe é composta por : 2 veterinários, 1 auxiliar administrativo e 1 coordenador.

Os fiscais estão contratados através de concurso público já ocorrido e convocados.

O auxiliar administrativo está cedido ao consórcio através da portaria municipal 207, de 13/09/2023.

A coordenadora foi nomeada através da portaria 011, de 02/03/2022.

O consórcio disponibiliza de 3 armários de aço e 4 arquivos de aço para arquivar os documentos relacionados ao SIM, além de 4 computadores, 2 webcans, 1 impressora/ scanner, 4 mesas e 6 cadeiras na para atuar na função. Nos municípios consorciados que atuam com o SIM, também contam com arquivo de aço e computadores, mesas e cadeiras. Para a execução das fiscalizações os fiscais contam com

uniformes,crachás de identificação, pranchetas, auto termos, canetas, corretivo, furador, grampeador, carimbos e epi's necessários para a fiscalização. O consórcio disponibiliza de veículos para a atuação de inspeção e fiscalização.

3.3 - Laboratórios:

Laboratório credenciado GMO Centro de Pesquisa e Controle de Qualidade LTDA, CNPJ: 22.641.575/0001-26.

Regulamentado o credenciamento sob a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS 27/2023.

A metodologia está descrito na RDC CIDERSU 28/2024.

A programação com o cronograma e listagem das análises oficiais e fraudes dos produtos produzidos que não será publicado para não haver divulgação prévia).

bem como os resultados/ações tomadas serão compilados em planilha de excell.

Lista de análises a serem utilizadas para o credenciamento:

LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS				
	MICROBIOLÓGICO			
Item	Descrição			
1	Aerobios Mesófilos/g			
2	Bolores e Leveduras/g			
3	Coliformes a 30°C/g			
4	Coliformes a 45°C/g			
5	Coliformes totais/g			
6	Estafilococos coagulase positiva/g			
7	Listeria monocytogenes/25g			
8	Salmonella spp/25g			



LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS		
FISICO-QUIMICO		
1	Acidez (em ácido láctico)	
2	Acidez na gordura	
3	Ácido sórbico e/ou sorbato	
4	Açúcares	
5	Amido	
6	Cinzas	
7	Cloreto de sódio	
8	Cloretos – Qualitativo	
9	Amido	
10	Cinzas	
11	Cloreto de sódio	
12	Cloretos – Qualitativo	
13	Densidade a 15°C	
14	Detecção de formaldeído	
15	Detecção de Peróxido de Hidrogênio	
16	Detecção de Sacarose no Leite	
17	Etanol	
18	Extrato Seco Desengordurado (ESD)	
19	Extrato Seco Total (EST)	
20	Formaldeido	



21	Fosfatase alcalina
22	Gordura
23	Índice CMP
24	Índice Crioscópico
25	Índice de peróxidos
26	Insolúveis
27	Lactose
28	Lipídios
29	Matéria gorda / Lipídios
30	Matéria gorda no extrato seco
31	Peroxidase
32	pH
33	Proteína
34	Sacarose
35	Sólidos Não-Gordurosos
36	Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)
37	Umidade
	CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS
	MICROBILÓGICO
1	Aeróbios Mesófilos
2	Escherichia Coli
3	Estafilococos Coagulase Positiva
	r Ositiva



4	Salmonella Enteritidis	
5	Salmonella Typhimurium	

	CARNE E PRODU	TOS CÁRNEOS	
	FISICO-QUIMICO		
1	Ácido sórbico e/ou sorbato		
2	Amido		
3	Atividade de Água		
4	Cálcio em base seca		
5	Carboidratos totais		
6	Cloreto de sódio (NaCl)		
7	Colágeno		
8	Detecção de Formaldeído		
9	Dripping test		
10	Gordura		
11	Índice de Peróxidos		
12	Lipídios totais		
13	Nitratos		
14	Nitritos		
15	Nitrogênio total		
16	рН		
17	Proteína		
18	Relação Umidade/Proteína		
10	Totação Officade/i Totellia		

19	Resíduo Mineral Fixo			
20	Teor de cálcio (base seca)			
21	Umidade			
	MEL E DERIVADOS			
	MICROBILÓGICO			
1	Bolores e Leveduras			
2	Coliformes 45°C			
3	Salmonella spp			

	MEL E DERIVADOS		
	FISICO-QUIMICO		
1	Acidez		
2	Açúcares redutores (glicose+frutose)		
3	Amilase		
4	Atividade de oxidação		
5	Cera		
6	Cinzas		
7	Compostos fenólicos		
8	Compostos flavonoides		
9	Extrato Seco		
10	Hidroximetilfurfural (HMF)		
11	Índice de acidez		
12	Índice de amilase (atividade diastásica)		

13	Índice de ésteres					
14	Índice de relação ésteres e acidez					
15	Massa mecânica					
16	Perda por dessecação					
17	Ponto de fusão					
18	Ponto de saponificação turva					
19	Sacarose					
20	Solúveis em etanol					
21	Teor alcoólico					
22	Teste para cera de carnaúba					
23	Teste para cera japonesa, resinas e gorduras					
24	Umidade					
	OVOS EM NA	TUREZA				
	MICROBIOL	-ÓGICO				
1	Salmonella spp					
	PESCADO E DERIVAD	OS DO PESCADO)			
	MICROBIOL	-ÓGICO				
1	Escherichia coli					
2	Estafilococos coagulase positivo					
3	Listeria monocytogenes					
4	Salmonella spp.					
	PESCADO					

	FISICO-QUIMICO				
1	Bases voláteis totais				
2	Anidrido sulforoso e sulfitos				
3	Desglaciamento				
4	Detecção de polifosfatos				
5	Histamina				
6	pH				
7	pH				
8	Potássio				
9	Relação Umidade/Proteína				
10	Sódio				

4. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

4.1- Inspeção e Fiscalização de Rotina

A equipe é composta por : 2 fiscais veterinários.

Os fiscais estão contratados através de concurso público já ocorrido e convocados.

4.1.1 - Inspeção Permanente

Os estabelecimentos que se classificam como abate de animais com inspeção permanente, terão obrigatoriedade de médico veterinário durante toda a execução do serviço (*ante* e *post mortem*), observando-se o acompanhamento dos animais, desde a chegada com a documentação exigida até o acondicionamento da carcaça em câmara fria, com preenchimento de planilhas diárias, registro das inspeções e possíveis ocorrências, com as devidas determinações técnicas (ANEXO XXX). No momento só há um estabelecimento de abate de aves onde a presença do fiscal ocorre diariamente juntamente com a auxiliar cedida pela empresa para realizar os trabalhos de: inspeção ante mortem, bem estar animal, linhas de inspeção e expedição, além do acompanhamento do cumprimento dos PACs.



4.1.2 - Inspeção Periódica

A inspeção in loco será realizada rotineiramente nos estabelecimentos com o cronograma (ANEXO XXXVIII) baseado na classificação do grau de risco conforme descrito na RDC CIDERSU 27/2024, ou quando se fizer necessárias, além de qualquer tipo de denúncia a ser investigada. A inspeção documental deverá ser realizada uma no mínimo uma vez ao ano. Todas as vistorias, independente da classificação do estabelecimento serão descritas em termo de inspeção in loco (ANEXO XVI) devidamente preenchido com as não conformidades encontradas e prazo determinado para a devolutiva do Plano de Ação (ANEXO XVII), com registro de ciência do agente fiscalizador e do responsável pelo estabelecimento. No caso de ocorrência, esta será descrita nos seus devidos autos (ANEXOS XVIII, XIX, XX, XXI, XXII, XXIII, XXVI e XXV), tomando-se as medidas necessárias para solução de tal irregularidade.

Em ambas as fiscalizações, para a verificação dos PACs será utilizado o termo de inspeção in loco (ANEXO XVI), com os 4 últimos itens de cada tópico relacionados a verificação do programa escrito. Ao final de cada relatório o fiscal pontua e define qual a rotina daquele estabelecimento, descrevendo ao final do próprio termo.

4.1.3 - Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Os registros dos produtos e as análises serão avaliadas de acordo com as características e padrões de referência físico - químicos e microbiológicos (RTIQ) para cada produto, ou de acordo com as diretrizes do MAPA.

4.1.4 - Programas de Autocontrole

Os programas de autocontrole deverão ser produzidos e elaborados pelo estabelecimento, sendo este entregue por meio eletrônico (PDF) ao serviço de inspeção para análise e outro em poder do estabelecimento e serão revisados anualmente.

Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, PPHO e APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo CIDERSU.

Os estabelecimentos com o registro simplificado seguirão as exigências específicas do CIDERSU, e poderão ser complementados com as INs de pequeno porte do MAPA.



O estabelecimento ficará também em seu poder, planilhas para preenchimento diário conforme apresentadas nos Pacs.

Em todas as fiscalizações periódicas independente da classificação do estabelecimento, até mesmo o estabelecimento de inspeção permanente será utilizado no Termo de Inspeção in loco (ANEXO XVI), sendo este composto por tópicos referente a cada Pac e sub dividido por itens de verificação presencial com os 4 últimos itens de verificação documental da empresa em relação as documentações entregues ao serviço de inspeção. Baseado nos achados elencados durante a fiscalização por completa, o fiscal define se a empresa detém o controle de seu programa apresentado.

4.1.5- Autuação e Aplicação de Penalidades

O procedimento de controle de autuação e penalidades está constado na RDC CIDERSU 11/2023, e seguirá os trâmites nos documentos e termos (ANEXO XXXII).

Todo processo administrativo iniciará com uma capa, seguido do Termo de Abertura com as primeiras informações relevantes ao processo, sendo registrado com o número sequencial gerado a partir do n° do seu estabelecimento.1.1, ex: 000.1.1, 000.1.2 etc

Ao findar o prazo de defesa do autuado (10 dias úteis a contar da data de ciência do estabelecimento quanto à autuação), o fiscal responsável pelo estabelecimento preencherá o Relatório de Julgamento em Primeira Instância, onde serão relatados todos os tramites do processo até o presente momento. No caso onde o estabelecimento não apresentar sua defesa juntamente com este relatório, o fiscal preencherá o Termo de Revelia, anexando-o ao processo. No caso em que o estabelecimento apresentar sua defesa, os tramites do processo seguem normalmente, porém, sem o Termo de Revelia. Após isso, o processo segue para julgamento em Primeira Instância, sendo julgado pela Coordenação do SIM, preenchendo o Termo de Julgamento em Primeira Instância.

A partir da ciência do autuado sobre o julgamento em primeira instância, através de um Termo de Julgamento para a ciência da decisão, cabe-lhe apresentar o recurso em 10 dias úteis a contar da data do recebimento do termo. Caso o estabelecimento não apresente recurso, aplica-se a penalidade definida em julgamento, encerrando-se este processo.

Em caso de apresentação de recurso, a coordenação do SIM preenche o Relatório de Instrução para Julgamento em Segunda Instância, anexando-o ao processo juntamente com os documentos de defesa apresentados pelo autuado, e após esta juntada, o processo é



encaminhado ao CIPOA e segue os trâmites para o julgamento. Findando o julgamento, o autuado é intimado para a ciência da decisão com a aplicação das penalidades definidas.

O processo administrativo fica armazenado em pastas registradoras AZ, por estabelecimento e subdivididas para cada processo existente. Cada processo contém uma capa, com informações como: número do processo, nome da empresa, cidade ou localidade, ano, órgão fiscalizador, n° de registro do estabelecimento, data, responsável legal, data de início do processo, n° de páginas do processo, destino dado ao processo, recebido por, via (e-mail ou física), data de envio. O julgamento em segunda instância será enviado via e-mail (escaneado) ou de forma física (cópia), não sendo permitida a saída do processo físico original da subsede do CIDERSU.

Esses processos também terão internamente uma planilha de excell (ANEXO XXXVI), com os dados necessários para manter o histórico e a rastreabilidade das autuações e ações geradas.

4.2 - Supervisões

A supervisão será realizada pela Coordenação, supervisionando cada Médica veterinária Fiscal Sanitária no mínimo uma vez ao ano, tendo como base um estabelecimento registrado e fiscalizado no âmbito de cada uma delas.

O cronograma dos envolvidos na supervisão, será em uma planilha de excell e a supervisão será registrada por meio de relatório (ANEXO XXIX), constando ocorrências encontradas com medidas cabíveis tomadas e arquivadas com assinaturas dos envolvidos por meio físico.

4.3 - Coleta de Amostras para Análise Laboratorial

As análises laboratoriais físico/químicos e microbiológicas oficiais de produtos acabados serão realizadas por meio de amostragem totalizando 50% dos estabelecimentos registrados e que já possuem produtos aprovados e registrados no SIM, através de um sorteio anual. A quantidade de produtos analisados será baseado na % de produtos produzidos, estes serão definidos por escala de maior volume de produção e/ou maior risco do produto, com o preechimento da SOA (ANEXO XXVI). Serão realizados pelo laboratório credenciado pelo MAPA e pelo consórcio para tais analises.

No caso das análises de leite cru em atendimento as IN 76 e 77, o envio deve ser para a rede da RBQL credenciada pelo MAPA. Os procedimentos de coleta, análises estão descritas através de RDC CIDERSU 28/2024.



O cronograma com os estabelecimentos envolvidos (ANEXO XXXVIII) (que não será publicado para evitar sua divulgação e conhecimento prévio)

e o gerenciamento dos resultados e ações tomadas terá uma planilha interna em excell (ANEXO XXXVII) alimentada e atualizada sempre que necessário, além de pasta com documentos físicos.

Esses custos ficarão a cargo do estabelecimento.

N° PRODUTOS PRODUZIDOS	N° DE AMOSTRAS REALIZADAS
1 - 9	1
10 - 19	2
20 – 29	3
30 ou mais	4

Estabelecimentos registrados no SISBI, obrigatoriamente deverão ter no mínimo um produto analisado anualmente.

4.4 - Prevenção e Combate à Fraude Econômica

Ocorrerá a partir de coletas de amostras para análises oficiais de produtos acabados em 30% dos estabelecimentos registrados que tenham produtos registrdos pelo SIM; aferição de peso e volume: somente utilizada para produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado in loco e preenchendo a tabela de controle de aferição de peso (ANEXO XXVIII); controle de formulação de produtos, ambos deverão ser realizados anualmente em 50% dos produtos aprovados, através do Termo de Inspeção In Loco (ANEXO XVI), controle de rotulagem será anual de todos os produtos registrados (ANEXO XXXI); Também são avaliados os métodos de controle de rastreabilidade da empresa que deverá seguir a fiscalização baseado no grau de risco do estabelecimento onde será escolhido o produto no ato e registrado no termo de fiscalização in loco (ANEXO XVI), identificando qual foi o produto, o lote avaliado, etc.

Em caso de detecção de fraudes e/ou adulterações o estabelecimento será autuado.



O cronograma com os estabelecimentos envolvidos (ANEXO XXXVIII), não terá os estabelecimentos divulgados devido ao conhecimento prévio.

4.5- Combate à atividade clandestina

Para o combate as atividades clandestinas, devem ser realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência.

Aos comerciantes: Ações conjuntas com a VISA- Vigilância Sanitária Municipal - em estabelecimentos e comércios locais, informando a importância de estarem comercializando produtos dentro das normas, evitando prejuízos com multas, apreensões ou outras penalidades, além de fortalecer o comércio local.

Reuniões em órgãos governamentais, cooperativas, associações: Explicando sobre os benefícios da profissionalização, agregar valor ao produto, aumento de produção e facilidade de comercialização.

A freqüência das ações será de, no mínimo, 2 vezes ao ano, por amostragem ou demanda dos municípios consorciados conforme cronograma (ANEXO XXXIX) e serão documentadas através de acervo fotográfico, atas e/ou documentos comprobatórios.

4.6- Educação Sanitária

Ocorrerá através de informações à população via site, aplicativos, propagandas em rádios, distribuição de panfletos e ações em escolas, câmara de vereadores, secretarias municipais e feiras livres, mostrando a importância de estarem consumindo alimentos seguros a saúde, com origem e qualidade comprovada e com preços acessíveis, além de estimular a economia local.

A freqüência das ações será de, no mínimo, 2 vezes ao ano, por amostragem ou demanda dos municípios consorciados, conforme cronograma (ANEXO XXXIX) e serão documentadas através de acervo fotográfico, atas e/ou documentos comprobatórios.

5. Programa de capacitação

	Pú	úblico Alvo		Mo	odalidade			ANO
Nome do curso	Médicos	Auxiliares	Terceiros	Presencial	Semi-	EAD	ANO 1	2
	Veterinários	Oficiais			presencial			_

	Oficiais					
Interpretação de resultados de	Х			Х	Х	
amostras SOA de POA						
Conduta/postura Fiscal	Х			Х		Х
Treinamento e atualização de	Х		Х		Х	
rotina e uso correto dos						
equipamentos in loco nas						
unidades de beneficiamento de						
leite e derivados.(Prático)						
Treinamento e atualização de	Х		Х		Х	
rotina e uso correto dos						
equipamentos in loco nas						
unidades de beneficiamento de						
carne e derivados.(Prático)						
Linhas de abate com possíveis	Х		Х			Χ
patologias encontradas						
Processos administrativos	Х		Х	X		Х

Os cursos serão buscados oportunamente diante das dificuldades e obstáculos ocorridos rotineiramente durante as fiscalizações ou quaisquer análises a serem realizadas ou interpretadas pelos fiscais.(ANEXO XXXV).

Até a presente data foram realizados os seguintes cursos:

- Rotulagem oferecido pelo IMA(presencial)
- Rotulagem SAASP- CATI (ead)
- APPCC UNESP-SP (ead)

6. Relação de estabelecimentos Interessados em realizar comércio interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ/CPF	N° Registro no	Classificação
			Serviço	



				UNIDADE I	DE
		40.867.832/0001-24		BENEFICIAMENTO I	DE
1	MARCELO TAVARES MACHADO	40.007.002/0001-24	800	CARNES E PRODUTO	ros
				CÁRNEOS	

7. Declaração

Declaramos estar ciente da necessidade de manter atualizados 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 a equivalência ao SISBI-POA deste Serviço a qualquer momento.

8. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Local, 15 de Setembro de 2025.

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão



9. Anexos

ANEXO I REQUERIMENTO

01 – Identificação (proprietário/representante le	egal)		
Nome do produtor:			
CPF:	RG:		
Endereço:	l		
Endereço de correspondência ou CP:			
Município:		UF:	CEP:
Telefone: E-mail:			
02 – Identificação da empresa			
Razão social:			
Nome fantasia:			
CNPJ:	IE:		
Endereço:			
Município:		UF:	CEP:
Telefone:			
03 – Classificação da empresa:			
() Unidade de Beneficiamento de Carne e Derivados (•	Beneficiamento de P	
() Abatedouro Frigorífico () Unidade de	Beneficiamento de L	eite e Derivados

() Granja Leiteira	() Queijaria				
() Barco Fábrica	() Unidade de Beneficiamento de Ovos e Devirados				
() Granja Avícola	() Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelha				
04 – Todos os p	produtos a produzir e comercializar:				
05 – Venho requ	Jerer:				
() Laudo de Inspeção do Terreno				
() Aprovação do Projeto de Construção				
() Aprovação do Projeto de Reforma e/ou Adaptação e/ou Ampliação				
() Aprovação de Rotulagem				
() Registro do Estabelecimento				
() Renovação do SIM				
() Inclusão e/ou Mudança (s) de Produto (s)				
() Suspensão de Produto (s)				
() Alteração no Processo de Fabricação				
() Outro:				
Declaro esta	r ciente das exigências e penalidades e assumo o compromisso de todas as				
exigências	constatadas nas normas e regulamentos do SIM e das demais legislações				
	pertinentes.				



Assinatura do proprietário/representante legal				
	Data:/			



ANEXO II

TERMO DE COMPROMISSO DE REGISTRO NO S.I.M.

A empresa (razão social)		,		
		localizada	no	endereço
município de	através de s	seu proprietário o Sr(a)		portado
		odas as exigências contidas nas R		
	gulamentos Técnicos de lo	lentidade e Qualidade (RTIQ); Boa		
Quaisquer obras a serem const	ruídas, bem como as altera	ções no fluxo e no volume de produ	ção somente poderão dar i	nício após aprovação
do projeto pelo Serviço de Inspe	eção Municipal.			
Ficando ainda ciente que o desc	cumprimento deste compron	nisso acarretará em sanções punitiv	ras previstas em legislações	s vigentes.
Nestes termos				
Pede Deferimento				
(município)	, de	de 20		



(Assinatura do proprietário ou representante legal)

ANEXO III MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

* Preenchimento RT e responsável legal do estabelecimento

A.IDENTIFICAÇÃO DO PROPRIETARIO

Nome:	RG/CPF:	
1.NATUREZA DA SOLICITAÇÃO		
() Registro do Estabelecimento ao SIM		
2.IDENTIFICAÇÃO DO ESTABEL	ECIMENTO	_
Razão Social:		
CNPJ/IE:	Nome fantasia:	
3.LOCALIZAÇÃO DO ESTABELE	CIMENTO	
Endereço:		
Bairro:	CEP:	
Município:		UF:
		I



E-mail:				Telefone:	
	4.CLASSIFIC	CAÇÃO DO ES	STABE	LECIMENTO (Conforme Resolução	CIDERSU 11 de 10 de abril de 2023).
Classifica	ção:				
	- DEODONO	ÁVEL TÉONIC	20		
	5.RESPUNS	ÁVEL TÉCNIC	<i>.</i> 0		
Nome:					
Formação):				
Carga	horária	exercida	no	Nº registro no conselh	0:
estabelecim	ento:				
E-mail:				Telefone:	

6.CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO

Recebimento	(Matéria-Prima)	Capacidade	de	Estocagem	(Matéria-	Prima)
(kg/L/Um/dia):		(kg/L/Um/dia):				
Capacidade de arr	mazenamento de	Capacidade	de á	gua (litros)		
produto acabado e		_				
•	ili Calilala Illa	volume de va	azao.	-		
(kg/L/Um/dia):						
		Capacidade d	de re	servatório:		



MERCADO DE CO		l			
Municipal	() Intermunicipal		() SISBI		
	(Região do Consó	rcio)			
	COLABORADORES				
Masculino:		Fem	inino:		
.INS <mark>PEÇÃO MUN</mark>		•			
Possui instalaçõ	ões destinadas à Inspeção	Municipal	(Sala para o SIM): () SIM	()
NÃO					
	IE PRETENDE FABRICAR	/ EDACIO	NAD.		
	ão do produto:	17 I ILAGIO	IVAIN.	Capa	acidade de
	•			-	ção diária
1.				produc	gao alana
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
1 MEIOS DE TRA	NSPORTE (Matéria-prima	a produto	ie)		
Descrever:		c produto			
a)Tino d	de veiculo;				

c)Acondicionamento do veiculo.	

12.MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS (de toda a indústria)

Denominação	Quantidad	Capacidade de operação
	е	por hora
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		

		~
13.NATUREZA DO PISO E MATERIAL	DE IMDEDMEADII 17 A (YV DYG DYDEDEG
13.NATUREZA DO PISO E MATERIAL	. DE IIVIPERIVIEADILIZAÇ	AO DAS PAREDES

Descrever:			



D DA SALA D	E ELABORAÇÃO I	DOS PRODUTOS		

15.NATU	JREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO
Descrever:	
16.INFO	RMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS
Descrever:	
	a)Localização;
	b)Separação;
	c)Utensílios.



Descrever:

- a)Procedência;
- b)Sistema de tratamento (cloração automática ou pastilhas);
- c)Controle da qualidade e da cloração da água (aferição diária de cloro e pH; frequência de análises microbiológicas e físico-químicas);
 - d)Tipo ou natureza de reservatórios e suas capacidades;

18.DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS

Descrever:



19.CONTROLE DE PRAGAS

Descrever:

- a)Telas;
- b)Cortinas de ar;
- c)Porta iscas;
- d)Sanitização/dedetização.



de

Rua Alfredo Pereira de Macedo, 146 – Centro – Carvalhópolis – MG CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069

20.ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (quando aplicável) Espécie Capacidade dia Velocidade de abate cabeça/hora 21.CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) (quando aplicável) screver:				
cabeça/hora 21.CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) (quando aplicável				
cabeça/hora 21.CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) (quando aplicável				
cabeça/hora 21.CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) (quando aplicável				
cabeça/hora 21.CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) (quando aplicável				
cabeça/hora 21.CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) (quando aplicável	20.ESPÉCIES QUE PRE	TENDE ABATER (quando aplic	ável)	
cabeça/hora 21.CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) (quando aplicável	Espécie	Capacidade dia	Velocidade de abate	
21.CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) (quando aplicável	·	·		
			cabeça/nora	
	21.CURRAIS E ANEXOS	(PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, I	BEBEDOURO, PLATAFORMA	DE INSPEÇÃO) (quando aplicáve)
		3 , ,	,	
	3616 461.			

de



	1 —				
Responsável legal		Responsável Técnie	CO		
		ANE	(O IV		
	MEMORIA	L TÉCNICO DE FABRICAÇÃ	O DE PRODU	TOS E ROTULAGEM	
Sr. fiscal a firma abaixo qualificada, atravé atendimento da solicitação especificada ne prestadas e a compatibilidade entre as insta	este document lações e equip	to, comprometendo-se a cumprir a le pamentos do seu estabelecimento indu	gislação em vigor qu	ie trata do assunto, atestando a veracidade	
Nº DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO S.		I.º SEQUENCIAL DO RÓTULO (nº do prod./nº de registro do estabelecimento)	DATA DE	REGISTRO DO ESTABELECIME	NTO NO S.I.M.
		IDENTIFICAÇÃO DO E	STABELECIMENTO		

C.N.P.J.:

RAZÃO SOCIAL:

INSCRIÇÃO PROD.RURAL: INSCRIÇÃO ESTADUAL: CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO:



ENDEREÇO:			
BAIRRO: CEI	P:	MUNICÍPIO:	UF:
FONE: FAX	X:	EMAIL:	
	NAT	TUREZA DA S	OLICITAÇÃO
() REGISTRO			
() REGISTRO DE PRODUTO NÃO REGULA		LOOMBOOLO	ČO DO DDODUTO
() ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRIC		COMPOSIÇA	AO DO PRODUTO
() ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO)		
() ADIÇÃO DE RÓTULOS	IDEN	UTIEICAÇÃO	DO PRODUTO
NOME:	IDEI	MARCA:	DO PRODUTO
INOME.		IVIAINOA.	
	CARACTE	RÍSTICA DA	
CARACTERÍSTICA DO RÓTULO		LAGEM MÁRIA	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:
() IMPRESSO NA EMBALAGEM			
	() METAL		() AUSÊNCIA DE EMBALAGEM



() ETIQUETA ADESIVA			
	() VIDRO		() PAPELÃO
() ETIQUETA AFIXADA (grampeada ou			
amarrada)	()ISOPOR		() PLÁSTICO
() ETIQUETA LACRE	() PAPEL		() OUTROS:
() GRAVADO EM RELEVO	() ENVOLTÓ NATURAL/ARTIFIC		
()LITOGRAFADO/ GRAVADO A QUENTE	()PLÁSTICO		
() OUTROS:	(OUTROS:)	
	CONTEÚDO): P	ESO/VOLUME
QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONA	DO:	U	NIDADE DE MEDIDA:
FORM	 √A DE APRESENTAÇÃO D	A DA	ATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE
DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: (dd/mi	LOCAL DE	IND	ICAÇÃO: (descrever/informar o local onde é impresso no rótulo)
	FORMA DE APRI	ESE	NTAÇÃO DO LOTE
() DATA DE FABRICAÇÃO = LOTE			ÃO DE COMO É EXPRESSO/COMPOSTO O LOTE DE PRODUÇÃO:
OU			
() NUMERO SEQUENCIAL (1,2,3)			
	PROCEDENCIA	DA	MATÉRIA-PRIMA
TESTE(S) DE CONTROLE D	DE QUALIDADE DA	MA	TÉRIA PRIMA (TESTES/ANÁLISES) (quando aplicável)

		. , , , ,
COMPOSIÇÃO DO PRODU	JTO (Orc	lem decrescente)
MATÉRIA PRIMA	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
INGREDIENTES / ADITIVOS (Função, Nome e INS) *quando os aditivos estiverem em mix, a empresa deve obrigatoriamente descrever cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade e a porcentagem isolada de cada um dos ingredientes do mix. Para descrição na lista de ingredientes (ordem decrescente) os ingredientes adicionados mais de uma vez devem ser somados.	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
TOTAL		
Lista de ingredientes: *mencionar conforme a lista de ingredientes no rótulo.		
PROCESSO DE FABRICAÇÃO*mencionar local tipo de equipamento, tempo e temperatura de toda as temperaturas dos locais aonde são manipulados. Inform	as as etapas mar a referê	da produção. De acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e ncia legal do produto (RTIQ, Decretos, etc.)



MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES DE CONTROLE MICROBIOLOGICO E FISICO QUIMICO DO PRODUTO ACABADO Obs.: Para produtos sem RTIQ deve ser informado os padrões Microbiológico e Físico Químicos comprovados através de laudos de análises.				
SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) *descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível				
ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM *(Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento)				
ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM *(Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento)				
ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM *(Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento)				
ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM *(Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento)				



MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR *(Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento, temperatura do produto e do ambiente onde é transportado)				
A veracidade das informações prestadas na rotulagem é de respon				
	AUTENTICAÇÃO (A	Assinatura e Carimbo)		
DATA	DECDONGÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO		
	RESPONSÁVEL LEGAL	(assinatura de carimbo)		
	() APROVADO	() REPROVADO		
DATA	RESPONSÁVEL DO S	` '		
DATA	TREGI GIVO/TVEE BOX	OTIVI (Assiliatura e Cariffibo)		
N° DO PARECER TÉCNICO OU N° DA NOTIFICAÇÃO: *(Parecer em caso de REPROVAÇÃO, mencionando os motivos. Notificação em caso de AP	ROVAÇÃO)			

ANEXAR: MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO (Arte Gráfica) e da embalagem secundaria (quando existente).



ANEXO V

CHECK - LIST DE PLANTA Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos

Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

PLANTA	С	NC	NA
1. Barreira sanitária (lava botas, lava mãos)			
2.Plataforma de recebimento			
3.Câmara de matéria prima resfriada			
4.Câmara matéria-prima resfriada aves			
5.Câmara de matéria-prima congelada			
6.Câmara de matéria-prima congelada aves			
7.Câmara/ e ou ante câmara de			
descongelamento			
8.Câmara/ e ou ante câmara de			
descongelamento aves			
9.Câmara de produtos prontos resfriados			
10.Câmara de produtos prontos congelados			
11.Câmara de salga			
12.Câmara de cura			
13.Sala de desossa			



14.Depósito de envoltórios		
15.Depósito de ossos e rejeitos		
16.Sala de industrialização		

17.Sala de carne moída	
18.Sala para manipulação de carne de aves	
19.Fumeiros (defumadores ou estufas)	
20.Ante sala p/ fumeiros	
21.Depósito para lenha	
22.Sala para depósito de produtos	
defumados/maturados	
23.Câmara de maturação (Dessecação)	
24.Sala de cozimento	
25.Banharia	
26.Setor de cristalização de banha	
27.Charqueada	
28.Depósito de temperos/condimentos	
29.Depósito de embalagens primárias e	
etiquetas	
30. Área de embalagem primárias	
31.Depósito de embalagens secundárias	
32.Área de embalagem secundárias	
33.Plataforma de expedição	
34.Sala de higienização de caixas e	
utensílios	
35.Depósito de caixas e utensílios limpos	
36.Lavatório de mãos nas áreas de	
manipulação/produção	
37.Água quente e fria para limpeza dos	
setores	
38.Sistema de aquecimento de água	
(caldeira/ outro)	
39. Vestiários separados por sexo	
40.Sanitários separados por sexo	
41.Sede administrativa	



42.Sede do SIM		
	•	
43.Depósito de produtos de limpeza		
44. Área para higienização de veículos		
45.Lavanderia Refeitório		
46.Cerca de delimitação do		
estabelecimento		
47Pavimentação das áreas de circulação		
de pessoas e veículos		
DOCENIA O		
OBSERVAÇÃO:		
Assinatura e identificação do Local e data:		
fiscal do SIM/POA:		



ANEXO VI

CHECK - LIST DE PLANTA Abatedouro Frigorífico de Aves

Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

PLANTA	С	NC	NA
1.Barreira sanitária			
2.Área de higienização de caixas de			
transporte de aves e local para			
armazenamento de caixas limpas			
3.Área de lavação e higiene de veículos			
transportadores de matéria-prima			
4.Área para higienização de veículos de			
produtos acabados			
5.Fábrica e silo de gelo			
6.Caldeira (água quente e fria no interior da			
indústria)			
7.Plataforma de recepção das aves			
8.Área de insensibilização			
9.Túnel de sangria			
10.Área de escaldagem e depenagem			
11.Área de evisceração			
12.Departamento de inspeção final - DIF			



13.Resfriamento de carcaça (pré- chiller e

chiller)	
14.Sistema de gotejamento	
15.Sala de cortes (espostejamento)-	
climatizada	
16.Sala para embalagem de produtos	
17.Túnel de	
congelamento	
18.Câmara de resfriamento	
19.Câmara de estocagem de congelados	
20.Câmara de estocagem de resfriados	
21.Câmara de cura/conservação massas	
22.Esterilizadores de facas Mesas	
adequadas à atividade	
23.Depósito de resíduos (vísceras,	
condenações, penas)	
24.Sala cozimento de produtos	
25.Sala para lavagem de equipamentos	
26.Depósito para embalagens primárias e	
rotulagens	
27.Depósito para embalagens secundárias	
28.Depósito para condimentos	
29.Deposito de produtos não comestíveis	
30.Área para expedição	
31.Área de industrialização climatizada	
32.Sanitários e Vestiários separados por	
sexo	
33.Área de acesso de funcionários da área	
limpa com gabinete sanitário	
34.Área de acesso de funcionários da área	
suja com gabinete sanitário	
Escritório/ administração	
35.Sala do SIM	



36.Depósito de produtos de limpeza			
37.Sala para higienização de caixas e			
utensílios de uso interno			
38. Sala para depósito de caixas e utensílios	;		
de uso interno			
39.Refeitório			
40. Cerca de delimitação do estabelecimento)		
41.Pavimentação das áreas de circulação d	е		
pessoas e veículos			
OBSERVAÇÃO:	•		
Assinatura e identificação do Local e data:			
fiscal do SIM/POA:			
incui do Mitti Otto			



ANEXO VII

CHECK - LIST DE PLANTA Abatedouro Frigorífico de Bovinos

Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

PLANTA	С	NC	NA
1.Barreira sanitária para área limpa			
2.Barreira sanitária para área suja			
3.Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
 Área para higienização de veículos de produtos acabados 			
5.Plataforma de recebimento de matéria prima			
6.Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
7.Currais (disponibilidade de água)			
8.Área de banho de higienização (Banho de aspersão)			
9.Box de insensibilização			
10.Canaletas de vômito			



11.Canaletas de sangria: local para depósito		
do sangue		

12.Depósito de couro		
13.Depósito de codro		
14.Sala de chifre e cascos		
15.Sala de triparia (área suja e área limpa,		
quando houver beneficiamento de tripas)		
16.Sala de bucharia com área limpa		
17.Área de evisceração (início da nória)		
18.Mesa de inspeção das vísceras		
19.Departamento de inspeção final – DIF		
20.Câmara de sequestro do DIF		
21.Mesas adequadas às atividades		
22.Esterilizadores de faca		
23.Layatórios de mãos nas áreas de		
manipulação		
24.Sala dos miúdos		
25.Câmara de resfriamento de carcaças (-1 a		
1°C)		
26.Sala de cortes/desossa climatizada		
27.Câmaras frigoríficas para estocagem de		
produtos congelados		
28.Câmaras frigoríficas para estocagem de		
produtos resfriados		
29.Câmara de resfriamento de miúdos		
30.Câmara de cura/conservação massas		
31.Deposito de produtos não comestíveis		
32.Depósito dos resíduos do abate		
33.Sala de higienização de caixas e		
utensílios		
34.Sala de depósito de caixas e utensílios		
higienizados		
35.Sala de salga e área de varais –		
charqueada		



36.Depósito para embalagens primária rotulagens	as e
37.Área para embalagem primária	
38.Depósito para embalagens secundo	árias
39.Área para embalagem secundária	
40.Depósito para condimentos	
41.Plataforma para expedição	
42.Sanitários separados por sexo	
43. Vestiários separados por sexo	
44.Escritório/administração	
45.Sala do SIM	
46.Depósito de produtos de limpeza	
47.Refeitório	
48.Lavanderia	
49.Cerca de delimitação do estabeleci	mento
50.Pavimentação das áreas de circula	
pessoas e veículos	
OBSERVAÇÃO:	
Assinatura e identificação do fiscal Loc	 cal e data:
	ui C uata.
do SIM/POA:	
	·



ANEXO VIII

CHECK - LIST DE PLANTA Abatedouro Frigorífico de Suínos

Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

PLANTA	С	NC	NA
1.Barreira sanitária para entrada da área			
limpa			
2.Barreira sanitária para entrada da área suja			
3.Plataforma de recebimento de matéria prima			
4.Área de lavação e higiene de veículos			
transportadores de matéria-prima			
5.Área para higienização de veículos de			
produtos acabados			
6.Caldeira (água quente no interior da indústria)			
7.Pocilgas (cobertura e disponibilidade de			
água)			
8.Corredor de abate com área de banho de			
aspersão			
9.Box de insensibilização			

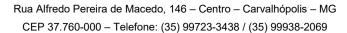


10.Área de sangria e local para depósito do		
sangue		

11.Área de lavação de carcaças (após		
sangria e escaldamento)		
12.Área de escaldagem (necessário tanque		
de escaldagem)		
13.Área de depilagem		
14. Área de chamuscamento		
15. Área de evisceração (linhas de inspeção)		
16.Mesa de inspeção das vísceras		
17.Departamento de Inspeção Final – DIF		
18.Depósitos de resíduos do abate		
19.Mesas adequadas às atividades		
20.Esterilizadores de faca		
21.Lavatórios de mãos nas áreas de		
manipulação		
22.Água quente e água fria no interior da		
indústria		
23.Sala de vísceras vermelhas		
24.Triparia – zona suja e zona limpa (quando		
houver beneficiamento de tripas)		
25.Câmara de resfriamento de carcaças		
26.Câmaras frigoríficas para estocagem de		
produtos congelados		
27.Câmaras frigoríficas para estocagem de		
produtos resfriados		
28. Câmara de cura/conservação massas		
29.Câmara para estocagem de matéria prima		
congelada		
30.Câmara para estocagem de matéria prima		
resfriada		
31.Sala de cortes/desossa (climatização)		
32.Sala para cozimento de produtos		
33.Sala de defumação com ante-sala		



(fumeiros ou estufas)		
34.Sala de maturação/secagem		
35.Sala de depósito de produtos		
defumados/maturados		
36.Banharia		
37.Sala para higienização de caixas e		
utensílios		
38.Sala de depósito de caixas e utensílios		
39.Sala de salga		
40.Depósito para embalagens primárias e		
rotulagens		
41. Área para a embalagem primária		
42.Depósito para embalagens secundárias		
43.Área para a embalagem secundária		
44.Depósito para condimentos		
45.Depósito dos envoltórios		
46.Área para expedição		
47.Sanitários separados por sexo		
48. Vestiários separados por sexo		
49.Escritório/administração		
50.Sala do SIM		
51.Depósito de produtos de limpeza		
52.Refeitório		
53.Lavanderia		
54.Cerca de delimitação do estabelecimento		
55.Pavimentação das áreas de circulação de		
pessoas e veículos		







ANEXO IX

CHECK - LIST DE PLANTA

Granja Leiteira, Queijarias, Posto de Refrigeração e Unidade de Beneficiamento de Leite e derivados

Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

Planta	С	NC	NA
1.Granja Leiteira, Queijarias, Posto de			
Refrigeração e Unidade de Beneficiamento de			
Leite e derivados			
2.Barreira sanitária			
3.Área de recebimento do Leite com projeção			
da cobertura para abrigar os veículos			
4.Laboratório Físico-químico			
5.Área para o tanque de recepção ou silo de			
resfriamento do leite			
6.Dependência para lavação dos			
vasilhames/latões e sala de guarda dos			
vasilhames/latões higienizados			
7.Espaço reservado para o conjunto de			
pasteurização a placas			
8.Sala para higienização de caixas plásticas			
9.Sala para guarda de caixas plásticas limpas			

10.Sala de industrialização (Mesas adequadas		
para manuseio, tanques para coagulação de		
queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas,		
conjunto de formas para queijo, máquina para		
moldagem da mussarela, etc.)		
11.Depósito para insumos (com óculo de		
abastecimento)		
12.Câmara de salga do queijo		
13.Câmara(s) de maturação dos queijos		
14.Sala em conjunto para iogurte e bebida		
láctea		
15.Sala para manteiga		
16.Sala para doce de leite, requeijão e queijo		
fundido		
17.Sala em conjunto para ricota e queijo minas		
18.Sala para queijo ralado		
19.Sala de fatiamento dos queijos climatizada		
20.Sala para embalagem do produto		
(embalagens primárias)		
21.Depósito para embalagens primária e		
rotulagens		
22.Sala para embalagem secundária		
23. Depósito para embalagem secundária		
24.Câmara (s) de estocagem de produto (s)		
pronto (s) 25.Área de expedição com projeção da		
cobertura para abrigar veículos		
26.Depósito de soro de leite		
27.Sistema de aquecimento de água		
(Caldeira/outro)		
28.Área de lavação e higiene de veículos		
transportadores de matéria-prima		
29.Água fria e quente abundante em todas as		
dependências de manipulações e preparo de		
produtos comestíveis e não comestíveis.		
30.Sanitários e vestiários separados por sexo		
31.Escritório/ administração		



32.Sede do SIM			
33.Depósito de produtos de limpeza			
34.Lavanderia			
35.Cerca de delimitação do estabeleci	mento		
36.Refeitório			
37.Pavimentação das áreas de circula	ção de		
pessoas e veículos			
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		·
OBSERVAÇÃO:			
,			
Assinatura a idantificação da fiscal	Local e data		
Assinatura e identificação do fiscal	Locai e data	ι.	
do SIM/POA:			



ANEXO X

CHECK - LIST DE PLANTA

Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas

Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

PLANTA	C	NC	NA
1.Setor de recepção de melgueiras (só os			
quadros das melgueiras podem ter acesso			
à área de manipulação)			
2.Laboratório para análises de rotina			
(matéria-prima)			
3.Barreira sanitária (em todos os acessos			
ao interior da indústria; preferencialmente			
uma única entrada)			
4.Sistema de aquecimento de água			
(Caldeira/outro			
)			
5.Setor de manipulação, equipamentos			
[Centrífuga, Decantador, Filtro – peneira ou			
Filtro sob pressão, Mesa coletora,			
Homogeneizador do mel			
(manual/mecânico), Envasador]			
6.Setor de descristalização			

7.Setor de lavação dos vasilhames e			
utensílios			
8. Setor de guarda de materiais higienizados			
9.Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário			
10.Sala para armazenamento do produto pronto/expedição			
11.Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
12.Depósitos de Embalagem primária			
13.Depósitos de Embalagem secundária			
14.Sanitários separados por sexo			
15.Vestiários separados por sexo			
16.Escritório/ administração			
17.Sala do SIM			
18.Depósito de produtos de limpeza			
19.Depósito de produtos não comestíveis			
20.Refeitório			
21.Lavanderia			
22.Cerca de delimitação do estabelecimento			
23.Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
	•	•	
OBSERVAÇÃO:			



do SIM/POA:

A '	
Assinatura e identificação do fiscal Local e data:	



ANEXO XI

CHECK - LIST DE PLANTA

Abatedouro Frigorifico de Pescado, Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado, Estação Depuradora de Moluscos Bivalves, Barco Fábrica

Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

PLANTA	С	NC	NA
1.Barreira sanitária			
2.Área de recepção da matéria-prima			
coberta (câmara de espera, tanque de			
depuração, equipamento de lavagem -			
cilindro, esteira)			
3.Tanque de insensibilização			
4.Área para lavagem de caixas da área			
externa e local para armazenamento das			
caixas limpas			
5.Fábrica e/ou silo de gelo			
6.Sala de evisceração/filetamento			
7. Área para depósito de resíduos			
8.Sala específica para manipulação de			
moluscos			
9.Túnel de congelamento			



10.Depósito para ingredientes		
11.Sala para cozimento de produtos		
12.Sala para embalagem primária (ou		

	1	1	
envasamento) dos produtos			
13.Depósito para embalagens primárias e			
rotulagens			
14.Área para embalagem secundária			
15.Depósito de embalagem secundária			
16.Câmara de estocagem de produto			
pronto resfriado			
17.Câmara de estocagem de produto			
pronto congelado			
18.Área para expedição coberta			
19.Sala de higienização de equipamentos e			
utensílios			
20.Sala de guarda de equipamentos e			
utensílios higienizados			
21.Depósito de produtos não comestíveis			
22.Escritório/administração			
23.Sala do SIM			
24. Vestiários separados por sexo			
25.Sanitários separados por sexo			
26.Depósito de produtos de limpeza			
27.Lavanderia			
28.Refeitório			

OBSE	RVAÇÃO:			



Assinatura e identificação do fiscal do Local e data:
ANNUALUCA E INCULUCACAO NO HICAL NO LOCALE HAIA:
Assinatura e identificação do fiscal do Local e data:
SIM/POA:

ANEXO XII

CHECK - LIST DE PLANTA

Granja Avícola e Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados



Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço/município:
Data:

PLANTA	C	NC	NA
1.Escritório/administração			
2.Sala do SIM			
3. Vestiários separados por sexo			
4. Sanitários separados por sexo			
5.Barreira sanitária			
 Área de recepção da matéria-prima coberta 			
7.Área de depósito da matéria-prima			
8. Câmara de resfriamento matéria prima			
9.Câmara de congelamento matéria			
prima			
10.Área e equipamento para ovoscopia (galinha)			
11.Área para limpeza e classificação dos ovos			
12.Sala específica para cozimento de produtos e descasque dos ovos			
13.Sala de quebra de ovos (climatizada)			
14.Sala de pasteurização			
15.Setor industrialização (ovos desidratados, ovos liofilizados/liofilização,			

esterilização)		
16.Lavatórios de mãos nas áreas de		
manipulação (devidamente equipados)		



nto Regional Sustentavel	CEP 37.760-0	000 – Telefone:	(35) 99723-343	67 (33) 9993
17.Depósito para ingredientes				
18.Sala para embalagem primári	a (ou			
envasamento) dos produtos				
19.Depósito para embalagens pr	imárias			
e rotulagens				
20.Área para embalagem secuno	dária			
21.Depósito de embalagem secu	ndária			
22. Depósito para produtos pronto	os			
23.Área para expedição coberta				
24.Sala de higienização de				
equipamentos e utensílios				
25.Sala de guarda de equipamer	ntos e			
utensílios higienizados				
26.Câmara de resfriamento prod	utos			
prontos				
27. Câmara de congelamento pro	dutos			
prontos				
28. Depósito de produtos de limpe	eza			
29.Depósito de resíduos				
30.Lavanderia				
31.Refeitório				



Assinatura e identificação do	Local e data:
fiscal do SIM/POA:	



ANEXO XIII



Rua Alfredo Pereira de Macedo, nº 146 – Centro – Carvalhópolis – MG. CEP: 37.760-000 – Telefone: (35)997233438/(35)999382069 CNPJ nº 21.466.597/0001-34

TÍTULO DE REGISTRO

Nome da empresa/Razão Social:		
Nome fantasia:		
Inscrição Estadual:		CPF/CNPJ:
Endereço:	N°:	Complemento: -
Bairro:	Município:	UF: MG
Atividade/Categoria:		
Município:		
		Válido por tempo indeterminado a julgar do S.I.M
	Coordenador do	
	Serviço de Inspeç	ao iviunicipai



ANEXO XIV

CHECK LIST DE ROTULAGEM

Este Chek List tem o objetivo de organizar um roteiro de informações para análise e aprovação de rótulos para o					
SIM/POA. Para preenchimento do check list deve ser consultada a legislação vigente.					
Forma de preenchimento: C = Conforme NC = Não Conforme NA = Não se aplica.					
Quando houver uma não conformidade, esta deve ser descrita no campo "descrição da não conformidade".					
Produto:					
N°Registro Produto: N°Registro SIM:					

		~		
4		AO DO ESTABE	-1	
1	II) FN I I FIG. ΔG	4() I)() F5 ABI	-1 F(.11V1FN1()	PRODUCE.

- A. () Razão Social ou Nome empresarial (conforme CNPJ ou CPF) (Resolução CIDERSU 11 de 10/04/2023);
- B. () Endereço completo (Nome da rua, n°, Bairro, CEP, Cidade, Estado) (Resolução CIDERSU 11 de 10/04/2023);
- C. () CNPJ ou CPF (Resolução CIDERSU 11 de 10/04/2023);
- D. () IE ou Inscrição do produtor rural;
- E. () Informações do Importador (quando aplicável);
- F. () Marca Comercial do produto (Resolução CIDERSU 11 de 10/04/2023); (marca do produto deve ser 3x maior que a denominação de venda do produto)
- G. () Autorização do uso da marca comercial de terceiros (registrado e autenticado em cartório);
- H. () Expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA" (Resolução CIDERSU 11 de 10/04/2023);
- I. () "Fabricado por" e "Para" ou "Fracionado por", "Embalado por" (quando aplicável); (RCD nº 727, de 1° de julho de 2022 e Resolução CIDERSU 11 de 10/04/2023);
- J. () Para contato: "Atendimento ao consumidor" ou "SAC" (Decreto nº 11.034, de 5 de abril de 2022).

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:				



	i SDA nº 744, de 25/01/2023, RIISPOA , Diretrizes); clatura oficial no caso de embutidos cárneos. Ex.: LINGUIÇA MISTA CONGELADA; lo consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada. (facultativo); Ex. Denominação de
Alem da denominação de venda oliciai, pode ser empregada uma denominação	
venda oficial: Linguiça de carne suína resfriada. Nome fantasia: Linguiça aperi	ivo/Linguiça de churrasco;
 C. () Informar o termo "temperada" e/ou "recheada" para carnes (conforme IN SEM OSSO – PICANHA; 	n° 17/2018); seguindo o exemplo: CARNE CONGELADA TEMPERADA RECHEADA DE SUÍNO
 D. () Uso do nome regional, após nome oficial, exclusivo para cárneos (Res Estômago (bucho); 	olução 1/2003 MAPA, Portaria SDA nº 744, de 25/01/2023). Ex.: Miúdos Resfriados de Suíno -
 F. () O nome do produto é localizado no painel principal, em destaque, uniform G. () Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado pa H. () Expressão "Tipo", quando aplicável (RDC n° 727/2022 ANVISA); 	o), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ; ne em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres (RDC n° 727/2022 ANVISA); ra a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam (RDC n° 727/2022 ANVISA). principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (IN 53 de
01/09/2020) - (para Gadidae e Salmonidae);	
 J. () Denominação de venda: a denominação de venda do produto é Peixe Co espécie em caracteres uniformes em corpo e cor (Avaliar artigo 12 e seus pará 	ngelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da grafos da IN 21 de 31 de maio de 2017);
DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:	

3. LISTA DE INGREDIENTES

- A. () De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Fabricação e Rotulagem (RDC n° 727/2022 ANVISA);
- B. () A declaração da lista de ingredientes deve ser realizada por meio da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:"
- C. () Lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos devem ser citados com função, nome e número de INS após os demais ingredientes (RDC n° 727/2022 ANVISA);
- D. () Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade (RDC 272, de 04/03/2019 art. 3°.)
- E. () A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (RDC nº 272, 14/03/2019 ANVISA e RTIQ);
- F. () De acordo com o Regulamento Tecnico de Aditivos Aromatizante (RDC Nº 2, 15/01/2007, ANVISA);



G.	() Utilização da Maltodextrina.	dextrina e outros acuçares em produ	utos cárneos somente em casos pro	evistos nos RTIQ(Nota técnica n°	001/2015 CGI/DIPOA):
	`	,		p	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

 H. () Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:		

4. CONTEÚDO (VOLUME/PESO)

- A. () Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização) (Portaria Inmetro 327 de 28/07/21)
- B. () Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto (Portaria nº 249, 09/06/2021, tabela II);

Tahela

Conteúdo líquido (g ou ml)	Altura mínima dos algarismos (mm)
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Maior que 1000	6

- C. () Uso da expressão que precede o valor indicativo de quantidade, como "PESO LÍQUIDO", "CONTEÚDO LÍQUIDO", etc., (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 4.1);
- D. () A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI),(Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 2.6);
 - I os produtos pré-medidos que se apresentam na forma sólida ou granuladaou em gel devem sercomercializados em unidades de massa;
 - II os produtos pré-medidos que se apresentam na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume;
- E. () Queijos sem peso padronizado: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" e o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM". (Portaria inmetro nº 340, de 9 de agosto de 2021);
- F. () Produtos Cárneos: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); (Portaria nº 327, de 28 de julho de 2021 INMETRO);
- G. () Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR". (Portaria inmetro nº 327, de 28/07/2021);
- H. () "PESO DA EMBALAGEM". (Portaria inmetro nº 327, de 28/07/2021)
- I. () Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo. § 2º Os dizeres "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo, quando as embalagens tiverem peso superior a 1kg (um quilograma). (Portaria SDA/MAPA nº 664, de 30/09/2022);
- J. () Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga) (Portaria nº 153/2008 INMETRO).



	DESERVOIVIMENTO REGIONAL SUSTENIAVEI CEP 37.760-000 — Telefone: (35) 99723-34387 (35) 99938-2009
K.	() Obrigatoriedade de informar a alteração quantitativa do produto embalado. (Portaria n° 392 de 29/09/2021).
	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:
5. A. B. C.	CONSERVAÇÃO DO PRODUTO () Informação de temperatura máxima e mínima de conservação antes e após a abertura da embalagem (RDC n° 727/2022 ANVISA); () Prazo de validade antes e após a abertura da embalagem (RDC n° 727/2022 ANVISA); () Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ);
	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:
•	DATA DE CARRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE
A. B. C.	DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE () Formato de apresentação dos caracteres (RDC n° 727/2022 ANVISA); () Data de Fabricação (RDC n° 727/2022 ANVISA e RDC CIDERSU 12 de 2023); () Prazo de Validade (uma das expressões padronizadas pela RDC n° 727/2022 ANVISA e RDC CIDERSU 12 de 2023); () Lote (Ex: L (código), Data de Fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano) (RDC n° 727/2022 ANVISA e RDC CIDERSU 12 de 2023)
	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:



Rua Alfredo Pereira de Macedo, 146 - Centro - Carvalhópolis - MG

	Desenvolvimento Regional Sustentável CEP 37.760-000 — Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
7.	IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO
A.	() Carimbos conforme os modelos oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM (Resolução CIDERSU 12 de 10 de Abril de 2023);
B.	() Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto acondicionado (Resolução CIDERSU 12 de 10 de Abril de 2023):
C.	() Dimensões do logotipo do SISBI de acordo com Ofício Circular n° 01/2011/DIPOA/SDA:
	 1,5cm de comprimento: embalagens com superficie igual ou menor a 10cm²;
	3cm de comprimento: embalagens de peso até 2Kg;
	 4,5cm de comprimento: embalagens de peso superior a 2Kg até 5Kg;
	6cm de comprimento: embalagens de peso superior a 5Kg até 10Kg;
	15cm de comprimento: embalagens de peso superior a 10Kg;
	6cm de comprimento: para etiquetas-lacre de carcaça e caminhões tanque;
	 O texto da logomarca SISBI/POA deverá ser aplicado quando as dimensões são iguais ou maiores que 4,5cm de comprimento;
D.	() Modelo do logotipo a ser inserido na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção aderidos ao SISBI-POA de acordo com Manual de Identidade Visual SISBI/2009 - IN n° 2 de 12 de fevereiro de 2009.
E.	() Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas corretas "REGISTRO NO CIDERSU/MG SOB O №/"
F.	
	 Deve constar a descrição antes da identificação do consórcio,em letras minúsculas: CIDERSU/MG
	Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável. CNPJ: 21.466.597/0001-34 Endereço sede: Rua Alfredo Pereira de Macedo
	n° 146 – Centro
	Carvalhópolis – MG CEP: 37760-000
	www.cidersu.mg.gov.br
	Data de cadastro MAP: 28/04/2020
	Código de Barras

Identificação do consórcio com letras maiúsculas, na forma 'CIDERSU/MG', devendo estar posicionada logo abaixo do carimbo do serviço de inspeção, conforme modelos abaixo:

Localizado do lado direito, posicionado verticalmente os dizeres: REGISTRO NO CIDERSU-MG SOB O NÚMERO __/_.

Fonte da letra Arial, cor preta, tamanho de letra de 10 a 12.



08/10/2020 e IN 75/2020);

G.	() Registro único: para cortes cárneos (Resolução 1/2003 – MAPA, Portaria SDA nº 744, de 25/01/2023) ou mesmo produto com pesos diferentes; EX.: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g.
	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:
0	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
ο. Α.	
Λ.	Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio (RDC nº 429/2020 – Anvisa e IN 75/2020);
В.	() Uso da Tabela Nutricional Simplificada: "Não contém quantidade significativa de (Nutrientes obrigatórios) (IN 75/2020 – Anexo X);
C.	
-	quantidade de carboidratos, conforme modelo da IN 75/2020, ANEXO IX e Resolução 429 de 08/10/2020. Ex:
	a) Carboidratosg, dos quais:
	b) açúcaresg
	c) polióisg
	d) amidog
	e) outros carboidratosg (devem ser identificados no rótulo).
	A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos.
	 Quando for declarada a quantidade de gordura(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais,
	da seguinte forma:
	a) Gorduras totaisg, das quais:
	b) gorduras saturadasg
	c) gorduras transg
	d) gorduras monoinsaturadas:g
	e) gorduras poliisaturadas:g
	f) colesterol:mg
D.	() As cifras e as unidades de medida, gramas (g) e miligramas (mg) deverão ser declaradas de acordo as disposições da IN 75/2020 Anexo XI e Resolução 429 de
	08/10/2020.
E.	() Declaração de vitaminas e minerais somente se presentes em quantidades igual ou maior a 5% da ingestao diária recomendada por porção indicada (Resolução 429 de



=.) Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela Resolução 429 de 08/10/2020 e IN			
	75/2020;			
Э.	A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os modelos aprovados pela Resolução 429 de 08/10/2020 e IN 75/2020, sendo que o modelo linear só poderá			
	ser utilizado se não houver espaço suficiente na rotulagem;			
) As alegações nutricionais devem estar redigidas em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas (Resolução 429 de 08/10/2020).			
	() A informação nutricional será expressa como "0" para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades "não significativas" do produto (Resolução 429 de 08/10/2020 e IN 75/2020 Anexo IV) ;			
J. () Informação de porção e medida caseira de acordo com a Resolução 429 de 08/10/2020 e IN 75/2020 Anexo V. Para leite (Grupo IV) e carnes e ovos (Grupo V) qu				
	possuem porção definida deve-se calcular com base no valor energético de 125kcal, outras categorias de alimentos deve-se consultar a tabela citada anteriormente (IN 75/2020).			
<.) Na tabela nutricional, a expressão "porção por embalagem" não é utilizada para queijos.			
	() Informação Nutricional Complementar (INC) verificar se comparativo ou absoluto, light, baixo teor de, baixo em gorduras, entre outros, de acordo com a Resolução 429 de 08/10/2020 e IN 75/2020 ;			
И.	() Declarar valor energético e % de valor diário em números inteiros, seguindo as regras de arredondamento conforme IN 75/2020, Anexo III. Resolução 429 de 08/10/2020.			
٧.) Alimentos para dietas com restrição - "DIET" (Portaria n° 29, 13/01/1998); Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições			
	metabólicas específicas, por exemplo: diabéticos, gestantes, entre outros.			
ſ	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:			
-				
-				
-				
_				
ľ				
L				

9. DIZERES E OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO

- A. () Contém, localizada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes "ALÉRGICOS: CONTÉM..."; (caixa alta, negrito, cor constante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm) (Art. 15 da RDC 727 de 01/07/2022).
 - OBS: A declaração de Alérgicos: caso apresentem em sua formulação um dos alimentos listados na RDC nº 727 de 01/07/2022) ou seus derivados, deve constar a declaração "ALÉRGICOS:CONTÉM ... (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)", "ALÉRGICOS:CONTÉM DERIVADOS DE ..." (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)" OU "ALÉRGICOS: CONTÉM ..." (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS". Se houver presença não intencional (contaminação cruzada) usa-se "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)", nesse caso não usa a palavra "derivado"; Os dizeres devem estar em CAIXA ALTA, **negrito**, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. Imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm², a altura mínima dos caracteres é de 1mm (RDC nº 727 de 01/07/2022);
- B. () Contém, localizada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes, antes ou após os alérgicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes, "CONTÉM LACTOSE" (caixa alta, negrito, cor constante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm); (Art. 19 da RDC 727 de 01/07/2022). No caso de embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm² a altura mínima dos caracteres é de 1mm (Lei nº 13.305, de 4 de Julho de 2016; RDC n° 136 de 08/02/2017);



- C. () Expressão "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN" (caixa alta, negrito, cor constante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2 mm) para todos em destaque, nítido e de fácil leitura; (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003);
- D. () A expressão de **GLÚTEN**. **LACTOSE**. **ALÉRGICOS**. encontram-se separados por ponto (Lei n° 10.674/2003 e RDC n° 136/2017.)
- E. () Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves (RDC nº 459, 21/12/2020);
- F. () Carne moída com peso até 1kg deve conter a expressão "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" (é proibido o fracionamento de carne moísa no mercado varejista); carne moída acima de 1Kg deve conter a expressão "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" (Portaria SDA/MAPA nº 664, de 30/09/2022);
- G. () Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente" (Decreto nº 986, 21/10/1969);
- H. () Adição de aromas de acordo a RDC n° 725, de 01/07/2022:

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal
	Natural	Sabor	Contém aromatizante
Definir / Conferir sabor a um	Artificial	Sabor artificial de	Aromatizado artificialmente
alimento	Idêntico ao Natural	Sabor	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
Reforçar ou reconstituir sabor	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
de um alimento	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na li	sta de ingredientes conforme determina o it	em 6.2.4 da Resolução RDC nº. 259/2002.

- I. () Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação na RDC 725 de 01/07/2022;
- J. () Indicar no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM GORDURA VEGETAL** (quando aplicável, deve ser descrito logo abaixo da denominação de venda do produto) IN 67 de 14/12/2020)
- K. () Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006);
- L. () Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ IN nº 16, 23/08/2005);
- M. () Dizeres iogurte (RTIQ IN nº 46, 23/10/2007);
- N. () Doce de Leite "exclusivo para uso industrial" (Portaria nº 354, 04/09/1997);
- O. () Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009);
- P. () Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, de 09/01/2003 e Portaria SDÁ nº 747 de 06/02/2023);
- Q. () Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC nº 135 de 08/02/2017); Observação: tabelas nutricionais de alimentos para dietas com restrição de lactose devem informar galactose, lactose, e outros carboidratos.
- R. () Na rotulagem do mel deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade" (RIISPOA 2017, Art. 460);
- S. () Mel de uso industrial: deve conter a expressão "proibida a venda fracionada" (RIISPOA, Art.461);
- T. () A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA, Art. 456);
- U. () Quando a quantidade de água adicionada for superior a 3%, deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA 2017, Art. 456). Ex. Contém X% de água.
- V. () Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens (RIISPOA 2017, Art. 455).
- W. () Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do límite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico"; (Decreto n° 4680 de 24/04/2003).
- X. () Alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, em tamanho e destaques previstos:"(espécie do animal) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico" ou "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico". (Decreto n° 4680 de 24/04/2003)



Z. () Produtos em caracteres	ímbolo transgênico conforme Portaria n° 26: cárneos temperados: Condimentos em solo de mesmo realce e visibilidade, acompanha ase: Uma vez degelado, este produto não do	ução, deve ter o percentual de solução a ando a denominação de venda (IN nº 17,	/2018, Art. 12);	ctiva composição declarada no painel principal do rótulo, DC n° 35 de 1997).
DESCRIÇÃO	DA NÃO CONFORMIDADE:			
· ·	FORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITII rigem animal embalados não devem ser			
B. () Que indu C. () Que atribu D. () Ressalte	r representação que torne a informação falsa iza ao erro, confusão ou engano sobre a pro iia a efeitos ou propriedades que não possu e, em certos tipos de produtos de origem a com tecnologia de fabricação semelhante (cedência, qualidade, etc.;(IN 22/2005 M am ou não possam ser demonstradas; (I nimal processado, a presença de comp	APA); N 22/2005 MAPA);	dicionadas como ingredientes em todos os produtos de
E. () Que des		,	le produtos de origem a	animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em
. ()Que ind			cas e aconselhe seu co	onsumo como estimulante, para melhorar a saúde, para
G. ()Que faç	a alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos	oficiais (Lei nº 5.700 de 01/09/1971, art	•	
` '	IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA", qua áo permitidas alegações como "sem conse		,	s", entre outras semelhantes; (Informe técnico nº 70 de
19/01/2016);,				
DESCRIÇÃO	DA NÃO CONFORMIDADE:			
				-



	DESCRIPTIVIMICING REGIONAL SUSTEINAVEI	(33) 99123-34307 (33) 99930-2009
44	ODTOODAEIA LINIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETDA	
ТТ. А.	ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA () Ortografia revisada e na língua oficial do país;	
В.		racteres minúsculos (Resolução nº 12, 12/10/1988 do
	CONMETRO);	•
C.	() O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação (nome) de venda o não será inferior a 1mm. (IN 22/2005 do MAPA);	do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos,
ſ	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:	
Į.		
	MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM	
A. B.	 () Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente; () A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico; 	
C.	() O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos;	
D.	() Está devidamente assinado pelos responsáveis.	
	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:	



Oata://	
	Assinatura e carimbo do Fiscal do SIM

ANEXO XV

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTOS

Certifico	que	os	produtos	da	empresa
inscrita no	CNPJ sob o	n°	, localiz	zada no r	município de
	, porta	ando o re	egistro de inspeçã	o nº	, foram
avaliados p	elo Fiscal de	Inspeçã	0	, com	registro no
Conselho R	Regional de Me	dicina V	eterinária n°		A avaliação
quanto à co	nformidade do	Memorial	Descritivo de Fab	ricação e F	Rotulagem de
POA, segui	inscrita no CNPJ sob o n°, localizada no município de, portando o registro de inspeção nº, foramavaliados pelo Fiscal de Inspeção, com registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária n° A avaliação quanto à conformidade do Memorial Descritivo de Fabricação e Rotulagem de POA, seguiu os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), além de Check List de rotulagem conforme legislação especifica vigente. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM é FAVORÁVEL a fabricação dos				
além de Ch	neck List de ro	tulagem	conforme legislaçã	io especific	ca vigente. O
Serviço de seguintes pr		nicipal -	SIM é FAVORÁV	ÆL a fak	oricação dos



PRODUTO	NÚMERO DE REGISTRO	DATA DO REGISTRO	DATA DA ALTERAÇÃO

Assinatura do Fiscal de Inspeção Data/Hora:

ANEXO XVI

CIDERS Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Suste	TERMO DE II					
RAZÃO SOCIAL:					Elementos de inspeção	
N° DE REGISTRO NO CIDERS	SU: DA	ATA:		1, 2, 3, 4, 5. 6, 7, 8, 9		10, 11, 12
				N° do documento:		
	1. Instalações e Equipamentos industriais		С	NC	NA	NO
1.1	Coberturas, forro ou teto em estado de manutenção adequado	o?				
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 ade vedadas?	equadamente				

		. ,	. ,	
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?			
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?			
1.5			1	ı



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?		

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES		

	2. Vestiários, Sanitários e Barreiras Sanitárias			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					



	3. Iluminação	С	NC	NA	NO
3.1	A luminosidade é suficiente na área de trabalho?				
3.2	A intensidade e qualidade da iluminação permitem avaliar as condições higiênicas dos utensílios e equipamentos?				
3.3	A intensidade da iluminação nos pontos de inspeção oficial e nos locais onde os cuidados com segurança são indispensáveis é adequada?				
3.4	As luminárias apresentam protetores adequados?				
3.5	As luminárias estão em bom estado de conservação?				
3.6	Programa descrito?				
3.7	Registros?				
3.8	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
3.9					
		1			
3.9 RIÇÃO DAS NÃO CON		С	NC	NA	NO
	FORMIDADES	С	NC	NA	NO
RIÇÃO DAS NÃO CON	FORMIDADES 4. Ventilação A ventilação é adequada, permitindo o controle de odores e vapores	С	NC	NA	NO



4.4	Programa descrito?		
4.5	Registros?		
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	С	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	DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES				

	6. Águas Residuais	С	NC	NA	N
6.1	O sistema de recolhimento de águas residuais está em boas condições de manutenção?				
6.2	Ausência de refluxo de águas residuais e gases?				
6.3	Programa descrito?				
6.4	Registros?				
6.6	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
O DAS NÃO CON	FORMIDADES				

	7. Controle Integrado de Pragas	С	NC	NA	NO
7.1	Ausência de evidências de infestações (animais mortos, animais vivos, fezes, ninhos, urina, penas, etc)?				
7.2	Telas contra insetos estão íntegras e em bom estado de conservação?				
7.3	Porta-iscas, 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		

	8. Limpeza e Sanitização	С	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?				
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	e, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários	С	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?				
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	С	NC	NA	NO
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 antihigiênicas 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	Análises laboratoriais de produtos, realizadas conforme descrito no PAC?		
10.13	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado têm paredes lisas e de fácil limpeza?		
10.14	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?		
10.15	Os veículos de transporte estão limpos, higienizados e conversação?		
10.16	Programa descrito?		
10.17	Registros?		
10.18	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?		
10.19	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?		_

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

11. Contro	ole de matérias-primas, ingredientes e embalagens	С	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?				

	Descrivoramento negional sustentaver	31.700-000 - Telefolie. (33) 99723-3430 (33) 99930-2009
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?	
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. Bem-estar animal	С	NC	NA	NO
12.1	As condições de acabamento dos veículos de transporte estão adequadas?				
12.2	As condições de acabamento das instalações de descanso, condução e contenção dos animais evitam injúrias aos mesmos?				

			 04007 (00) 00000 2000	
12.3	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?			
12.4	A condução dos animais ocorre de forma a serem atendidas as condições preconizadas como adequadas e aceitáveis? Exemplos: animais conduzidos calmamente, conformidade no numero 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?			
		·		
12.5	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?			
12.6	Foi constatada eficiência na insensibilização dos animais observados e a conformidade do procedimento de insensibilização: numero de disparos necessários, local do disparo, checagem dos animais após a insensibilização?			
12.7	O tempo entre insensibilização e sangria está adequado?			
12.8	Programa descrito?			
12.9	Registros?			
12.10	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?			
12.11	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			
	CONCLUSÃO		
	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: () SIM/POA ()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 FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA seguem o descrito na legislação municipal.		
DESCRIÇÃO:			
DECOMINAC.			



CONCLUSÃO:		
		ASSINATURAS:
NOME:	ASSINATURA:	ENTIDADE:



ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO					
	R ESTIMATIVA R: ()1()2()3()4	DE	RD	PRÓXIMA	(RV+RP+2xRD)/4 FISCALIZAÇÃO

ANEXO XVII

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS

Razão Social:	SIM nº:
Documento respondido:	Data de envio do parecer ao SIM:

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO IMEDIATA	AÇÃO PLANEJADA	PRAZO	VERIFICAÇÃ	O 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
Data de	Aprovação do Plano:		1		L	



Assinatura do Representante legal do estabelecimento:	Assinatura do Responsável Técnico:	Assinatura do Fiscal do SIM:



ANEXO XVIII

PARECER TÉCNI	CO – CIDE	RSU N	0	
01 – Identificação da empresa			I	DATA:
Razão social:				
Nome Fantasia:				
Nome do Produtor:				
Classificação:			N° de Reg	istro no S.I.M:
CNPJ/CPF:	IE:		•	
Endereço:				
Município:		UF: M	[G	CEP:
Telefone:				



02 – Autoridade (Assinatura e carimbo):	03 – Local e data:
04 – Testemunha	Testemunha
05 - Recebi a segunda via deste parecer em/_	/ às horas.
06 – Proprietário ou representante legal (ass.):	Nome:
	RG:
	CPF:



1ª via: arquivo SIM –

2ª via: estabelecimento

ANEXO XIV

TERMO DE II	NFRAÇÃO	Nº		
01 – Identificação da empresa				DATA:
Razão social:				
Nome Fantasia:				
Nome do Produtor:				
Classificação:			N° de Re	gistro no S.I.M:
CNPJ/CPF:	IE:			
Endereço:				
Município:		UF: M	G	CEP:
Telefone:				
02 - Instrumento Normativo:				



03 – Descrição da Ação :
Em// às: hora(s) em inspeção e fiscalização sanitária no estabelecimento
acima citado, constatei(amos) a(s) seguinte(s) irregularidade(s):
04 - Enquadramento legal (artigos, parágrafos, incisos, alíneas, lei, decreto, resolução,
portaria):



05 – O infrator estará sujeito a penalidade(s) prevista em lei, ficando notificado, neste ato, que responderá pelo fato em processo administrativo, tendo 10 (dez) dias úteis a contar desta data para apresentar defesa ou impugnação ao auto perante o S.I.M..

06 – Autoridade (Assinatura e carimbo):	07 – Local e data:
08 - Testemunha	Testemunha
09 - Recebi a segunda via deste parecer em _	



10 – Proprietário ou representante legal	Nome:
(ass.):	RG:
	CPF:

1ª via: arquivo SIM – 2ª via: autuado

ANEXO XX

TERMO DE APREENSÃO Nº			
01 – Identificação da empresa		DATA:	
Razão social:			
Nome Fantasia:			
Nome do Produtor:			
Classificação:		N° de Registro no S.I.M:	
CNPJ/CPF:	IE:		



Endere	ço:							
Municíp	io:					UF: MG	CEP:	
Telefon	e:						1	
02 – Ins	strumer	nto No	rmativo:					
03 – De	scrição	da aç	ção:					
Em	1	1	à(s):_	hora(s) n	o exercício de	e inspeção e f	iscalização sanitái	ria, ao
realizar	(ação e	local)	:					
Proced	i(imos)	à apre	eensão					



04 – Autoridade (Assinatura e carimbo):	05 – Local e data:
06 – Testemunha	Testemunha
07 - Recebi a segunda via deste parecer em	
08 – Proprietário ou representante lega (ass.):	RG:

1ª via: arquivo SIM – 2ª via: estabelecimento

ANEXO XXI

	TERMO DE INTERDIÇÃO Nº	
01 – Identificação da empresa		DATA:



Razão social:				
Nome Fantasia:				
Nome do Produtor:				
Classificação:			N° de Re	gistro no S.I.M:
CNPJ/CPF:	IE:			
Endereço:				
Município:		UF: M	IG	CEP:
Telefone:				
02 – Instrumento normativo: 03 – Descrição da ação:				
Em /	exercício de	inspe	cão e fisca	alização sanitária ao
realizar (ação e local):	one of the	, шорс	çao o 1100c	anzagao sarmana, ao
Procedi(imos) à interdição do estabeleciment	0			



04 – Autoridade (Assinatura e carimbo):	05 – Local e data:
06 - Testemunha	Testemunha
07 - Recebi a segunda via deste parecer em _	/ às horas.



08 – Proprietário ou representante legal	Nome:
(ass.):	RG:
	CPF:

1ª via: arquivo SIM – 2ª via: estabelecimento

ANEXO XXII

TERMO DE DESINTERDIÇÃO Nº				
01 – Identificação da empresa				DATA:
Razão social:				
Nome Fantasia:				
Nome do Produtor:				
Classificação:			N° de Re	gistro no S.I.M:
CNPJ/CPF:	IE:			
Endereço:				
Município:		UF: M	G	CEP:
Telefone:				



02 – Instrumento normativo:
03 – Descrição da ação:
Em / 'à(s): hora (s) no exercício de inspeção e fiscalização sanitária, ao
realizar (ação e local):
Procedi(mos) à desinterdição do estabelecimento



04 – Autoridade (Assinatura e carimbo):	05 – Local e data:
06 – Testemunha	Testemunha
07 - Recebi a segunda via deste parecer em _	
08 – Proprietário ou representante legal (ass.):	Nome: RG:

1ª via: arquivo SIM – 2ª via: estabelecimento

ANEXO XXIII



TERMO DE INUTILIZAÇÃO Nº				
01 – Identificação da empresa				DATA:
Razão social:				
Nome Fantasia:				
Nome do Produtor:				
Classificação:			N° de Re	gistro no S.I.M:
CNPJ/CPF:	IE:			
Endereço:	1			
Município:		UF: M	G	CEP:
Telefone:				
02 – Instrumento normativo:				
03 – Descrição da ação:				
Em / / à(s): hora (s) no e	exercício de	e inspe	ção e fisca	llização sanitária, ao
realizar (ação e local):				
Realizei(amos) a inutilização do(s) bem(s) aba	aixo relacio	nado(s) e identi	ficados



04 – Autoridade (Assinatura e carimbo):	05 – Local e data:
06 – Testemunha	Testemunha
07 - Recebi a segunda via deste parecer em _	/ às horas.



08 – Proprietário ou representante legal	Nome:
(ass.):	RG:
	CPF:

1ª via: arquivo SIM – 2ª via: estabelecimento

ANEXO XXIV

TERMO DE SUSPENSÃO Nº				
01 – Identificação do estabelecimento:				
Razão Social:				
CNPJ/CPF:				
Nome Fantasia:				
Nome do produtor:				
Nº de Reg. no SIM:	Classificação:			
Endereço:				
Município:		UF:	CEP:	
Telefone:				



02 – Data: / /
03 – Instrumento normativo:
4 – Descrição da ação:
Em / / à(s) : Hora (s) no exercício de inspeção e fiscalização sanitária, ao
realizar (ação e local):
Procedi à suspensão



5- Autoridade	6- Local e data:
7- Testemunha	Testemunha
8 – Recebi a 2ª via deste laudo em:	
9 - Proprietário ou representante legal	Nome:

1ª via: arquivo SIM – 2ª via: estabelecimento.



ANEXO XXV

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº				
01 – Identificação da empresa				DATA:
Razão social:				
Nome Fantasia:				
Nome do Produtor:				
Classificação:			N° de Re	gistro no S.I.M:
CNPJ/CPF:	IE:			
Endereço:				
Município:		UF: M	G	CEP:
Telefone:				
02 – Instrumento normativo:				
03 – Descrição da notificação:				
Notifico o proprietário/representante legal pelo esta	beleciment	o acima	qualificad	lo que,



04 – Autoridade (Assinatura e carimbo):	05 – Local e data:
06 – Testemunha	Testemunha
07 - Recebi a segunda via deste parecer em _	/ às horas.
08 – Proprietário ou representante legal	Nome:
(ass.):	RG:
	CPF:



1ª via: arquivo SIM – 2ª via: estabelecimento

ANEXO XXVI

TERMO DE SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

					01-LABORAT	ήριο.			03 Nº DA	SOA/ANO
		Consórcio Intermunicipal Para o Desenvolvimento Regional Sustentável – CIDERSU			☐ Microbiologia ☐ Físico-Química 02-RESPONSÁVEL PELA COLETA:				04-N° DO SIM:	
		– SOA								
05-PRODUTO: 06 - REGIST			06 - REGISTRO	O PROD.:	07-MARCA	A:		08-N° DO CN	PJ:	
09-ESTABELECIME	NTO:			10-ENDEREÇ	O:					
11-DATA FABRICA	ÇÃO:	12-DATA VALIDADE:	13-N° DO	LOTE:	15-DATA E HO 14-TAMANHO DO LOTE: AMOSTRA:				DA COLETA DA	
/ /		/ /						/	/	:
N° DO LACRE:					N° DO LACRE DAS CONTRAPROVAS:					
16-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA: 17-DATA DA REMESSA:						REMESSA:				
TEMPERATURA °C:		CONGELADO SÓLIDO	CRIST	AIS DE GELO □	O RESFRIADO AMBIENTE /				/ /	
18-ANALISE(S) REQ	UERII	DA(S) – CÓDIGO(S):		-	·					



					1
10 CORPUL CÕES					
19-OBSERVAÇÕES:					
				~	,
20-ASSINATURA E IDENT	TFICAÇÃO DO RESPONSÁV	VEL PELA COLETA:	21-ASSINATURA E ESTABELECIMENTO:	IDENTIFICAÇÃO I	DO RESPONSÁVEL PELO
			DOTTED DE DE LA COLLEGA DE		
22-DATA E HORA DO REC	CEBIMENTO DA AMOSTRA	:	23- IDENTIFICAÇÃO DO I	LABORATÓRIO:	
/ / :					
	~				
24-TEMPERATURA /CONI	DIÇÕES DA AMOSTRA NO	RECEBIMENTO:	11		,
TEMPERATURA °C:	CONGELADO SÓLIDO □	CRISTAIS DE GELO □	RESFRIADO □	AMBIENTE □	DECOMPOSIÇÃO □
25-OBSERVAÇÕES:				-	•
26-ASSINATURA E IDENT	TFICAÇÃO DO RESPONSÁV	VEL PELO RECEBIMENTO	O:	·	

1° VIA – LABOTARÓRIO e 2ª VIA – SIM



ANEXO XXVII

Check list - Protocolo de recebimento documental

Razão Social:
Nome Fantasia:
Nome do proprietário:

Item	Documentos Solicitados	С	NC	NA
1.	Requerimentos ANEXO I.			
2.	Licença de localização e funcionamento emitido pelo órgão municipal Competente ou documento equivalente. (ALVARÁ DA PREFEITURA).			
3.	Termo de compromisso, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas. ANEXO II.			
4.	Plantas das respectivas construções (planta baixa de cada pavimento com os detalhes dos equipamentos e setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores; planta de situação; planta hidrossanitária, planta da fachada com cortes			



	longitudinal e transversal). (ENGENHEIRO CIVIL).		
5.	Anotação de responsabilidade técnica ou equivalente. (RT).		
6.	Memorial técnico sanitário do estabelecimento, de fabricação de		
	produtos e rotulagem. ANEXO III.		
7.	Apresentação de todos os programas de autocontrole (PAC).		
	(ENVIADO VIA E-MAIL E EM PDF)		
8.	Contrato social, estatuto ou firma individual, quando couber.		
9.	Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do		
	Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de		
	Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, Autorização		
	Ambiental) conforme o caso. (ENGENHEIRO AMBIENTAL).		
10.	Cadastro de pessoa física (CPF) ou cadastro nacional de pessoa		
	jurídica (CNPJ) e inscrição estadual.		
11.	Atestado de saúde confirmando aptidão de manipuladores.		
12.	Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de		
	abastecimento e produtos acabados.		
13.	Memorial de fabricação e Rotulagem de produtos de origem animal.		
	ANEXO IV		

Legenda: C = Conforme / NC = Não conforme / NA= Não se aplica

Preenchimento pelo ponto de apoio e estabelecimento:



		Assinatura	do	Assinatu	ıra do respo	nsável
		responsável	pelo	pela	entrega	dos
Data do recebimento	Documentos entregues	recebimento		docume	ntos	
		(Ponto de apoio)		(ESTAB	ELECIMENT	O)



ANEXO XXVIII

Controle de Aferição de Peso

Aferição do peso liquido: pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso descrito condiz com o verificado. Quando constatar Não Conformidade deve-se realizar um Relatório de Não Conformidade (RNC). Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável

Estabelecimento	Registro do SIM	Data Produto	Peso Bruto	Peso Líquido	Peso da Embalagem	C/NC/NA
					ou Recipiente	
					Recipiente	



ANEXO XXIX

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO - AVALIAÇÃO DO SERVIÇO OFICIAL

Classificação	do estabelecimento:	
Fiscal Respo	nsável pelo SIM:	
Data:	Hora:	Turnos:
Material and a second		0000
numero de an	imais abatidos:(Se for o	caso)
numero de an	ilmais abatidos:(Se for o	caso)
	o ao plano de Ação	
1. Atendiment	`	
Atendiment Entregou plano de	o ao plano de Ação	anterior? () SIM () NÃO



Item	Descrição	С	NC	CM	NA
01	Inspeção ante morten				
	Chegada dos animais e conferência da documentação				
	Inspeção <i>ante morten</i> – execução da técnica, julgamento e registro				
	Registro de coleta de tronco encefálico, relacionado aos animais abatidos de emergência, de animais mortos no curral e de animais que chegaram mortos no estabelecimento (exclusivo para ruminantes)				

Item	Descrição	С	NC	CM	NA
02	Inspeção post morten				
	Inspeção <i>post morten</i> – execução das técnicas de linha, critérios de julgamento e registro				
	Inspeção <i>post morten</i> – execução de técnicas no DIF, critérios de julgamento e registro				
	Controle de seqüestro e destinação do aproveitamento condicional e condenação (procedimentos e registros)				



Item	Descrição	С	NC	СМ	NA
03	Programa de trabalho anual devidamente preenchido				
Obs:				<u>l</u>	<u> </u>
Item	Descrição	С	NC	СМ	NA
			110	OW	14/-
04	Verificação oficial in loco de todos os elementos de controle				
Obs:					
Item	Descrição	С	NC	СМ	N/A
05	Verificação documental de todos os elementos de controle				<u> </u>
	Vernicação documental de todos os elementos de controle				



Item	Descrição	С	NC	CM	NA
06	Ações oficiais adotadas pelo serviço oficial no caso de				
	detecção/identificação de não conformidades do estabelecimento				
	durante a sua verificação oficial in loco ou durante verificação oficial				
	documental				
Obs:					
Item	Descrição	С	NC	СМ	NA
	Análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo				
07	estabelecimento nos planos de ação e acompanhamento de seu				
•	cumprimento				
Obs:					
0.00.					
Item	Descrição	С	NC	СМ	NA
Item			110	OW	МА
	Análises laboratoriais em atendimento aos programas oficiais, bem				
80	como adoção das ações oficiais de controle, quando detectados				
	desvios.				



Obs:					
Item	Descrição	С	NC	CM	NA
	Verificação dos resultados das análises laboratoriais dos programas				
	de auto controle da empresa e realização das análises de				
09	verificação oficial em atendimento as exigências sanitárias				
09	específicas para cada produto, bem como interpretação correta de				
	seus resultados e adoção de ações oficiais de controle, quando				
	cabíveis				
Obs:					
Item	Descrição	С	NC	CM	NA
10	Cumprimento das verificações oficiais descritas no programa de				
10	trabalho anual				
	Obs:			<u> </u>	



Item	Descrição	С	NC	CM	NA
11	Avaliação e aprovação das rotulagens conforme legislação				
Obs:				l	
			_		
tem	Descrição	С	NC	СМ	N.
		С	NC	СМ	N/
Item 2	Descrição Organização de arquivos e verificação de rastreabilidade de documentos, tempestividade em atendimento nas diversas	С	NC	СМ	N.A



Obs:			
Item	Descrição	SIM	NÃO
13	Durante a auditoria/supervisão foram identificadas necessidades de		
	capacitação		
Ohs:	capacitação		
Obs:	capacitação		



3.	Conclusão				
Da	ata· /	1			



Fiscal Avaliado	Responsável pela Avaliação

Legenda:

C: Conforme;

NC: Não conforme;

CM: Conforme com melhoria;

NA: Não se aplica.



ANEXO XXX



I	NSPEÇÃO "	ANTE-MORTEM"	DE BOVINOS
Razão social do estabelecimento) :		Mês / Ano :
Nº de registro no SIM:	<u> </u>	Município:	



					Animais v	/ivos				
Dia do abate dos animais	Total de animais	Liberados para a matança normal	matar	dos para ıça de gência	Retidos no	curral de observação	Anin	nais refugados	A	nimais mortos
		Quantidade	Quant.	Motivo(s):	Quant.	Motivo(s):	Quant.	Motivo(s):	Quant.	Providência(s):
Subtotal:		0	0		0		0			
TOTAL:	0				0					0
	Non	ne do responsável pelo pr	eenchimento	:						



Dia do abate

dos animais

Total de

animais

Liberados para a matança

normal

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

	I	NSPEÇÃO	"ANTE-MO	RTEM"	DE	SUÍNC	S
CIDERSU Consórcio Intermunicipal para o Desenvolvimento Regional Sustentável	Razão social do estabeleciment	to:			Mê	s / Ano :	
	Nº de registro no SIM:		Município :				
	T						1

Destinados para

matança de emergência



		Quantidade	Quant.	Motivo(s):	Quant.	Motivo(s):	Quant.	Motivo(s):	Quant.	Providência(s):
Subtotal:		0	0		0		0			
TOTAL:	0				0					0
	Nome	e do responsável pelo pr	eenchimento	:						



					•	"ANTE-MOF para o Desenvolvime				
CIDEI	RSU	Razão social do esta	abelecimen	to:				Mês / Ano :		
				T		1	I			
		Nº de registro no SIM:				Município :				
					Animais v	rivos				
Dia do recebimento dos animais	Total de animais	Liberados para a matança normal	matanç	dos para ça de gência	Retidos p	para exames nas gaiolas	Anim	nais refugados	,	Animais mortos
		Quantidade	Quant.	Motivo(s):	Quant.	Motivo(s):	Quant.	Motivo(s):	Quant.	Providência(s):



	Nome	e do responsável pelo pr	eenchimento	:					•					
TOTAL:	0		1		0		1			0				
Subtotal:		0	0		0		0							
1	ĺ		Ī		1	1			İ	1				



									GRÁ							Razã	o soci	al do	estab	elecin	nento	:												N° de r
CIDE			CA	RCA	ÇAS /	VÍSC	ERA	S DE	Е ВО	VINC	SE	BUE	BALIN	IOS		Мu	nicí	oio:																Mês
								Cab	eças													L	.íngua	as										
Dia	Número de bovinos abatidos	Abscesso	Actinobacilose	Actinomicose	Adenite	Cisticercose calcificada	Cisticercose viva	Contaminação	Contusão	Linfadenite	Brucelose	Neoplasia	Tuberculose calcificada	Tuberculose caseosa	Aspecto e odor repugnante	Abscesso	Actinobacilose	Actinomicose	Brucelose	Cisticercose calcificada	Cisticercose viva	Contaminação	Contusão	Estomatite	Glossite	Linfadenite	Milase	Tuberculose calcificada	Tuberculose caseosa	Úlcera traumática	Abscesso	Aderência da pleura	Aspiração	Atelectasia
-																																		\Box
																																		\sqcup
																																		\vdash
Subtotal		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	0								0														0											
Nome	do responsáv	vel pe	lo pre	enchi	nento	:																												



N° de	e regis	tro no	SIM:																																		
N	lês / Aı	no :																																			
				P	ulmő	es													С	oraçõ	es											Rins					_
Atelectasia	Bronquiectasia	Bronquite	Congestão	Contaminação	Enfisematose	Linfadenite	Neoplasia	Pneumonia	Pleurite	Tuberculose calcificada	Tuberculose caseosa	Infecção generalizada	Brucelose	Aderência pericárdio	Brucelose	Cisticercose calcificada	Cisticercose viva	Endocardite	Congestão	Contaminação	Hematoma	Infecção generalizada	Miocardite	Pericardite	Tuberculose	Neoplasia	Abscesso	Cisto urinário	Congestão renal	Hidronefrose	Infarto anêmico	Linfadenite	Nefrite	Neoplasia	Uronefrose	Contaminação	Hipertermia
																																				ļ	
																																			Ш		
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
					0															0												0					



+																																			
\perp	Be	xiga									Fíga	ados												Intes	tinos							Estôn	nagos		
Abscesso	Congestão	Neoplasia	Hiperternia	Abscesso	Aderência	Brucelose	Cirrose	Contaminação	Esteatose	Fasciolose	Hepatite	Congestão	Linfadenite	Mignação Larvar	Teleangiectasia	Tuberculose calcificada	Tuberculose caseosa	Fibrose	Evisceração retardada	Congestão	Contaminação	Esofagostomose	Evisceração retardada	Linfadenite	Tuberculose calcificada	Tuberculose caseosa	Granulomas inespecíficos	Brucelose	infecção generalizada	Abscesso	Congestão	Contaminação	Evisceração retardada	Brucelose	Tuberculose
																																			_
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0
	•	0	•			•	•	•	•		(0	•	•	•	•			•				•		0	•	•				•	-	0		_



	Pânc	creas				N	locoto	ós					Útero										Ca	rcaça	is							
Congestão	Euritrematose	Brucelose	Hiperternia	Abscesso	Contusão	Neoplasia	Mijase	Pododermatite	Brucelose	Tuberculose	Gestação	Metrite	Brucelose	Tuberculose	Cisticercose e aderência	Aderência - costelas	Adipoxantose	Bursite	Caquexia	Cisticercose calcificada	Cisticercose generalizada	Cisticercose viva	Contaminação	Contusão generalizada	Evisceração retardada	Infecção generalizada	Morto no curral	Neoplasia	Tuberculose calcificada	Tuberculose caseosa	Tuberculose perlácea	esojeonug
									Cistic Cistic Cistic Tube 1 Tu																							
										Bn Bn Costicerco Cisticerco Cisticerco Comusa Eviscera Infecçar Infecçar Tubercul												\Box										
												Cisticerco Cisticerco Cisticerco Cisticerco Contusa E eviscera Infecça Infecça Tubercu																				
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	()					0						0											0								



									FICO					Razão	soci	al do	estab	elecim	ento:													N° de	regis	tro no
CIDE				CAF	RCAÇ	AS /	Visc	ERAS	S DE	SUÌ	NOS			Mui	nicí	oio:																М	lês / Ar	10:
						C	abeç	as								L	íngua	ns												Р	ulmõe	es		
Dia	Número de suínos abatidos	Abscesso	Cisticercose calcificada	Cisticercose viva	Contaminação	Contusão	Linfadenite	Neoplasia	Rinite atrófica	Tuberculose calcificada	Tuberculose caseosa		Abscesso	Cisticercose calcificada	Cisticercose viva	Contaminação	Estomatite	Glossite	Linfadenite			Abscesso	Adenite	Aspiração sangue/água	Atelectasia	Bronquiectasia	Bronquite	Congestão	Enfisematose	Evisceração retardada	Нетогадіа	Linfadenite	Neoplasia	Pneumonia
1																																		П
2																																		
3																																		
Subtotal		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	0			•			0										0		•	•	•				•						0			
Nome	do responsáv	vel pe	lo pre	enchi	mento	:																												



tro no	SIM:																																				
o :																																					
										С	oraçõ	es									Ri	ns											F	ígado	os		_
Pneumonia	Pleuropneumonia	Tuberculose calcificada	Tuberculose caseosa	Contaminação			Aderência pericárdio	Cisticercose calcificada	Cisticercose viva	Contaminação	Evisceração retardada	Нетогадіа	Endocardite	Pericardite	Congestão	Abscesso	Cisto unnário	Congestão renal	Estefanurose	Evisceração retardada	Hidronefrose	Infarto anêmico	Nefrite	Neoplasia	Uronefrose	Contaminação		Abscesso	Cisticercose calcificada	Congestão	Contaminação	Esteatose	Evisceração retardada	Fasciolose	Hepatite	Neoplasia	Teleangiectasia
																																					<u> </u>
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
											0										-	0												0			



			Pâncreas Bexiga							Intestinos										Estômago						Cérebro					Útero					
Teleangiectasia	Peri-hepatite	Fibrose	Migração larvar							Congestão	Contaminação	Enterite	Evisceração retardada	Pneumatose intestinal	Tuberculose calcificada	Tuberculose caseosa			Congestão	Contaminação	Evisceração retardada			Congestão	Neoplasia	Contaminação	Abscesso	Cisticercose calcificada	Cisticercose viva	Congestão		Abscesso	Contaminação	Gestação	Maceração/mumificação fetal	Metrite
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	0 0						0								0					0			0					0								



T						Carcaças														
Aderência	Caquexia	Cisticercose calcificada	Cisticercose generalizada	Cisticercose viva	Contaminação	Contusão	Erisipela	Escaldagem excessiva	Evisceração retardada	Lesões supuradas	Linfadenite	Neoplasia	Tuberculose calcificada	Tuberculose caseosa	Morto na pocilga					
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
								()											



6		MAPA NOSOGRÁFICO DE CARCAÇAS/VÍSCERAS DE AVES											Razão social do estabelecimento:																					
CIDI	ERSU	Cons	órcio I						RAS mento				vel - Cl	DERSU	Мu	nicí	pio:																	
				Р	ulmõ	es			Sacos aéreos							Rins							Pés							Orgãos sexuais				
Dia	Número de aves abatidas	Abscesso	Congestão	Contaminação	Neoplasia	Pneumonia	Edema		Abscesso	Aerossaculite	Contaminação	Neoplasia	Edema		Abscesso	Congestão	Contaminação	Nefrite	Neoplasia	Edema		Calosidade	Contaminação	Contusão	Fratura			Abscesso	Edema					
Subtotal		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Total	0				0		0							0					0				0					0						
Nome do responsável pelo preenchimento:																																		



N° d∈	e regist	tro no	SIM:																									
М	ês / An	ю:																										
	Coração										ados						Moela	ì			Baço	Ovid	duto					
Abscesso	Congestão	Contaminação	Hidropericárdio	Hipertrofia	Pericardite			Abscesso	Cirrose hepática	Congestão	Contaminação	Esteatose	Hepatite	Hipertrofia	Neoplasia			Abscesso	Congestão	Contaminação	Hipertrofia		Congestão	Contaminação	Hipertrofia			
																											\sqcup	
																											$\mid - \mid$	
								<u> </u>										<u> </u>									$\vdash \vdash \vdash$	
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
0									0										0						0			



\top	Carcaças																				
00000	ADSCESSO	Aerossaculite	Artrite	Ascite	Aspecto repugnante	Calosidade	Caquexia	Celuite	Contaminação	Contusão	Dermatite	Dermatose	Escaldagem excessiva	Evisceração retardada	Fratura	Neoplasia	Sangria inadequada	Septicemia			
Т																					
Т																					
Т																					
Т																					
Т																					
	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
											0										





RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE

1. Razão Social:								
2. N° de registro:		3. Data:	4. Relatório nº:					
	() Verificação in loco	1	Elemento de inspeção:					
5. Caracterização das		() Plano descrito	Elemento de inspeção:					
não conformidades:	() Verificação documental	() Registros	Elemento de inspeção:					
7. Descrição das Não C	conformidades:							
8. Descrição das Ações	Fiscais:							



9. Assinatura e carimbo do servidor:	10. Recebido pelo estabelecimento (nome, assinatura, data):
11. Respostas do Gerente do Estabelecimento (pra	zo de 48 horas para resposta, contados a partir do campo 10):
11.1. Identificação do item violado do programa de a	utocontrole (seção/páginas do programa):
1.2. Ações imediatas e/ou paliativas:	
11.3. Ações planejadas e prazo:	



11.4. Assinatura do Gerente do Estab	pelecimento:		11.5. Data:				
12. Avaliação da resposta pelo SIM	12.1. Assinatura, carimbo do servidor e data:						
() Aprovação () Reprovação							
13. Verificação da correção das	13.1. No caso de "não conforme", ação fiscal tomada:	13.2. A	Assinatura e carimbo do				
não conformidades:	, ,	servidor	r e data:				
() Conforme () Não conforme							
Este documento é uma notificação e o seu não cumprimento pode resultar em penalidades previstas em lei.							

O verso poderá ser utilizado para complementação de informações.



C	I	D	Ε	R	S	U

HIPERTROFIA

PAPELETA DAS LINHAS DE INSPEÇÃO DE AV ES

			1								
Razão social do estab	pelecimento										
Município :								N° de reg	istro no SIM	1:	
CAUSAS	PULMÕES	SACOS AÉREOS	RINS	ÓRGÃOS SEXUAIS	CORAÇÃO	FÍGADO	MOELA	BAÇO	OVÁRIOS	INTESTINOS	OVIDUTO
ABSCESSO											
AEROSACULITE											
EDEMA											
CONGESTÃO											
CONTAMINAÇÃO											
NEFRITE											
NEOPLASIA											
PNEUMONIA											
CIRROSE HEPÁTICA											
ESTEATOSE											
HEPATITE											
HIDROPERICÁRDIO					***************************************						



PERICARDITE						

DESTINO DAS CARCAÇAS APROVEITAMENTO PARCIAL LIBERAÇÃO **CAUSAS GRAXARIA** INDUSTRIALIZAÇÃO CORTE ABSCESSO AEROSACULITE ARTRITE ASCITE ASPECTO REPUGNANTE CALOSIDADE **CAQUEXIA** CELULITE CONTAMINAÇÃO CONTUSÃO DERMATITE DERMATOSE **ESCALDAGEM EXCESSIVA** EVISCERAÇÃO RETARDADA FRATURAS



NEOPLASIA							
SANGRIA INADEQUA	ADA						
Data :		Responsável pelo preenchimento:					
				pés:		†	
Aves recebidas:				Kg:			
Aves Mortas no transporte: Condenação Total:							



14			CONTROLE DE RECEBIMENTO DE AVES									
CIDERSU		Razão social do estabe	lecimento :			Mês / Ano :						
		Nº de registro no SIM:		Município :								
		Aves										
Dia	Ave corte	Ave postura / descarte	Total de animais	Procedência (produtor / município)	Documento sanitário							



		•			
Subtotal :	0			TOTAL DE ANIMAIS DA PLANILHA:	
	Nome of	lo responsável pelo preenchim	nento :		



ANEXO XXXI

Controle de Rotulagem

CONFERÊNCIA DE ROTULAGEM: Deve ser conferido se o rótulo aprovado por meio do ANEXO IV condiz com o utilizado na empresa.

Quando constatar não conformidade deve ser gerado, notificação e/ou auto de infração/interdição/apreensão/suspensão

Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável

Data	Estabelecimento	N° de Registr o no SIM	N° de Registro do produto	Produto	C / NC	Ação tomada

Assinatura e carimbo do(a) responsável pela conferência



ANEXO XXXII

RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA O JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA <u>000/00</u>

Processo nº:	
Auto de Infração nº:	
Serviço de Inspeção:	
IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:	
1) Denominação do Autuado (Razão Social ou Nome da	Pessoa Física):
2) CNPJ/CPF:	
3) E-mail:	
4) Localização (endereço completo):	
5) Município/UF:	6) CEP:
7) SIM:	
DOS FATOS:	
8) Data da autuação:	
9) Transcrição da(s) irregularidade(s):	



10) Base Legal/Artigos infringidos:
11) Ciência:
12) Demais documentos:
13) Elementos de convicção incluídos/citados no processo:
14) Outras informações relevantes no processo:
DA DEFESA



15) Legitimidade:
16) Avaliação do prazo de apresentação da Defesa OU Revelia (quando couber):
17) Argumentos e provas apresentados pela Recorrente:
DO MÉRITO:
18) Avaliação da legalidade:
19) Avaliação do enquadramento legal:
20) Avaliação das alegações da defesa:
21) Histórico do autuado:
22) Avaliação das situações atenuantes e agravantes:



DA CONCLUSAO:
23) Parecer conclusivo da procedência ou improcedência do Auto de Infração:
24) Proposição da(s) sanção(ões), com manifestação quanto ao efeito suspensivo:
25) Motivação para concessão do efeito suspensivo (quando houver):



TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA

Processo nº:		
Auto de Infração nº:		
Serviço de Inspeção:		
IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:		
1) Denominação do Autuado (Razão Social ou Nor	ne da Pessoa Física):	
2) CNPJ/CPF:	2) CNPJ/CPF: 2.1) Classificação do agente infrator	
3) E-mail:		
4) Localização (endereço completo):		
5) Município/UF:	6) CEP:	
7) SIM:		
		rando o disposto no art da Resolução nº, a do o mais que dos autos consta, acolho o parecer contido no
Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando de discordância, poderá apresentar recurso O prazo é contado a partir do recebimento deste julgar		,intimando-o a cumprir as exigências no prazo legal ou, em caso



	ada por representante legitimado e devidamente acompanhada dos documentos comprobatórios, tais
	o de identificação do signatário (frente e verso), dentre outras formalidades legais, nos termos do art
da Lei nº, sob pena de não s	ser conhecido, conforme disposto no art, inciso, da Lei n
	
Ciência da decisão:	
() O autuado recebeu, pessoalmente, uma via deste documento	
Assinatura do Responsável:	Recebido em / /
(nome e documento)	
() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Corr	rreios.
() Outro meio que assegure a cientificação do interessado - Especific	car:
RELATÓRIO DE INSTRUÇ	ÇÃO PARA JULGAMENTO EM 2ª INSTÂNCIA _000_/ 00
,	<u></u>
Processo nº:	
Auto de Infração nº:	



Serviço de Inspeção:					
IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:					
1) Denominação do Autuado (Razão Social ou Nome da Pessoa Física):					
2) CNPJ/CPF:					
3) E-mail:					
4) Localização (endereço completo):					
5) Município/UF:	6) CEP:				
7) SIM:					
DOS FATOS:					
8) Informações sobre o Auto de Infração:					
9) Base Legal/Artigos infringidos					



10) Informações do Julgamento de 1ª Instância:
11) Histórico do autuado:
,
12) Informações do Recurso:
12.1) Legitimidade:
12.2) Avaliação do prazo de apresentação do Recurso:
40.0\ A
12.3) Argumentos e provas apresentados pela Recorrente:
DO MÉRITO:
DO MERTIO.
13) Avaliação da legalidade:
13) Avallação da legalidade.



14) Avaliação das alegações do recurso:
15) Avaliação do enquadramento legal:
16) Avaliação das situações atenuantes e agravantes:
DA CONCLUSÃO:
17) Parecer conclusivo sobre a procedência ou a improcedência do Auto de Infração (com base na análise do mérito):
18) Proposição da(s) sanção(ões) em caso de parecer conclusivo favorável à procedência do Auto de Infração. Especificar se está em acordo ou em desacordo com a decisão de primeira instância (com base na análise do mérito).
19) Encaminhamento Final:



TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA

Processo nº:			
Auto de Infração nº:			
Serviço de Inspeção:			
IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:			
1) Denominação do Autuado (Razão Social ou No	me da Pessoa Física):		
2) CNPJ/CPF: 2.1) Classificação do agente infrator			
3) E-mail:			
4) Localização (endereço completo):			
5) Município/UF:	6) CEP:		
7) SIM:			
Em decorrência da lavratura do Auto de Infração em OU acolho parcialmente OU não acolho> o parecer co		nsiderando o disposto no, <ac< td=""><td>colha</td></ac<>	colha
Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhano de discordância, poderá apresentar recurso O prazo é contado a partir do recebimento deste julga	·	rução ,intimando-o a cumprir as exigências no prazo legal ou, em o	caso



O recurso deve ser entregue em docume como procuração e contrato social ou es	3			0			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	'
da Lei nº	•		ser conhecido	•	`	, .	•	, da Lei n
Ciência da decisão:								
() O autuado recebeu, pessoalmente, un	na via deste do	cumento						
Assinatura do Responsável:			Recebido er	n/_/	_			
(nome e	documento)							
() Encaminhado ao autuado por Aviso d	e Recebimento	(AR) dos C	orreios.					
() Outro meio que assegure a cientificaç	ão do interessa	ido - Espec	ficar:					



TERMO DE REVELIA

Foi instaurado o Processo Administrativo Sanitário nº/20, tendo em vista o auto de infração contido nos autos às fla
deste auto, o representante legal da empresa assinou o auto de infração acima e, em razão disso, resto
comprovada sua intimação para apresentação de defesa no prazo de 10 dias, cujo prazo final se encerrou em
Assim, ante a ausência de manifestação do interessado até a data limite acima, reconheço a REVELIA da empresa
, nos termos do artigo(s) da Resolução nº/20, não obstante a sua regular citação em do
de 20
,, de de 20
Técnico Responsável



TERMO DE ADVERTÊNCIA

CONSIDERANDO O AUTO DE INFRAÇÃO Nº	LAVRADO PELA SERVIDORA	
QUE DEU ORIGEM AO PROCESSO	O ADMINISTRATIVO Nº;	
CONSIDERANDO O TERMO DE JU	JLGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA N°	DECORRENTE DESTE
PROCESSO ADMINISTRATIVO;		
POR TODO O EXPOSTO, O	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL PARA O DE	ESENVOLVIMENTO REGIONAL
SUSTENTÁVEL- CIDERSU, pessoa jurídica de direito p	público, sem fins econômicos, constituído sob a fo	orma de associação pública e de
natureza autárquica interfederativa, pelas normas da Cor	nstituição da República Federativa do Brasil, da Lei	Federal nº 11.107, de 06 de abril
de 2005 e Decreto nº 6.017/07, inscrito no cadastro	nacional de pessoas jurídica do Ministério da	Fazenda (CNPJ/MF), sob o nº.
21.466.597/0001-34, com sede na Rua Alfredo Pereira de	e Macedo, n.º 146, Bairro Centro, na cidade de Carva	alhópolis/MG CEP 37.760-000, no
uso de suas atribuições legais e estatutárias serve do p	presente expediente para aplicar a pena de	no
estabelecimento	em razão da conduta prevista no artigo	, incisos da
Resolução nº 011 de 10 de abril de 2023.		

Desta decisão, deem-se ciência ao estabelecimento interessado.



Posteriormente, registre-se e arquive-se a presente penalidade.

			Carvalhópolis,	de	de 20
_		de lacace a Munic	inal CIM		
	oordenação do Serviço (•		
Consorcio Interi	municipal Para o Desen	ivolvimento Region	al Sustentável- Ciders	su	



<u>Ciência da decisão:</u>
() O autuado recebeu, pessoalmente, uma via deste documento Assinatura do Responsável: Recebido em//
(nome e documento)
 () Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios. () Outro meio que assegure a cientificação do interessado – Especificar:

2 vias: original para pasta do processo e cópia para o estabelecimento.



TERMO DE MULTA

	CONSIDERANDO O AUTO DE INFRAÇÃO Nº/20 LAVRADO PELA SERVIDORA
QUE DEU ORIGEM A	AO PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº/20;
	CONSIDERANDO O TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA DECORRENTE DESTE PROCESSO
ADMINISTRATIVO;	
	CONSIDERANDO, AINDA, QUE O ESTABELECIMENTO ORA INFRATOR NÃO APRESENTOU DEFESA E SE
LIMITOU APENAS E	E TÃO SOMENTE A APRESENTAR PLANO DE AÇÃO, CONFORME TERMO DE REVELIA DE FLS;

POR TODO O EXPOSTO, O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL SUSTENTÁVEL- CIDERSU, pessoa jurídica de direito público, sem fins econômicos, constituído sob a forma de associação pública e de natureza autárquica interfederativa, pelas normas da Constituição da República Federativa do Brasil, da Lei Federal nº 11.107, de 06 de abril de 2005 e Decreto nº 6.017/07, inscrito no cadastro nacional de pessoas jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF), sob o nº. 21.466.597/0001-34, com sede na Rua Alfredo Pereira de Macedo, n.º 146, Bairro Centro, na cidade de Carvalhópolis/MG CEP 37.760-000, no uso de suas atribuições



legais e estatutárias	serve do presente	e expediente para aplica	ar a pena de	MULTA no estabelecimento	em 1	razão da conduta
prevista no artigo _	, inciso	_ da Resolução nº 011 de	e 10 de abril	de 2023.		
	Doote decisão d	acer co ciência ac catalac	lagimanta in	tamagga da		
	,	eem-se ciência ao estabe		tteressado.		
	Posteriormente,	registre-se a presente pe	enalidade.			
	Ocorrendo o trâ	insito em julgado, oficie	-se a Secreta	ria Municipal de Fazenda do Mu	nicípio de	, enviando
cópia da presente de	ecisão para que e	ste órgão público realiza	e o lançamer	nto e a cobrança dos valores supra	acitados, de acordo	com a legislação
municipal aplicável.						
		, de		de 20		

Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM Consórcio Intermunicipal Para o Desenvolvimento Regional Sustentável- Cidersu



ANEXO XXXIII AVES



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

MAPA ESTATÍSTICO (ESTE DOCUMENTO DEVE SER ENTREGUE AO S.I.M. ATÉ O DIA 05 DE CADA MÊS) **ESTABELECIMENTO: MÊS/ANO: (PREENCHER PELO ESTABELECIMENTO) CLASSIFICAÇÃO:** Recepção Matéria Prima Produção (produto final) Comercialização CONDENAÇÕES (kg) PRODUTO/VOLUME (UN) MORTE PRODUTO (1 OU 2) DESTINO (ESTABELECIMENTO E VOLUME N° AVES N° AVFS ANTES DIA DA LOTE DIA EXPEDIÇÃO MUNICÍPIO) RECEBIDAS **ABATIDAS** DO (UNIDADE) Frango COM Frango SEM ABATE fígado (1) fígado (2)



	•				•			
								1
								1
								ĺ
								_
 /	 /pr	CDONG	ÁVEL BELO B	DEENIGUUN 4EN	TO 601 00	AD CELLAIC	NAT COMPLETO)	

Responsável pelo preenchimento: (RESPONSÁVEL PELO PREENCHIMENTO COLOCAR SEU NOME COMPLETO)

BOVINOS



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

MAPA ESTATÍSTICO DE PRODUÇÃO (ESTE DOCUMENTO DEVE SER ENTREGUE AO S.I.M. ATÉ O DIA 05 DE CADA MÊS)

ESTABELE	CIMENTO:										
CLASSIFIC	AÇÃO:								MÊS/ANO:		
	N° de N° de		Produto 01			Produto 02			Produto 03		
DIA Bovinos Recebidos	Bovinos Abatidos	Produto	Volume (kg)	Destino	Produto	Volume (kg)	Destino	Produto	Volume (kg)	Destino	



	ī							•	ı .
						·	_		
			_				_		
TOTAL	0	0		0		0		0	

Responsável pelo preenchimento:

SUÍNOS



Rua Alfredo Pereira de Macedo, 146 – Centro – Carvalhópolis – MG CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069



MAPA ESTATÍSTICO DE PRODUÇÃO (ESTE DOCUMENTO DEVE SER ENTREGUE AO S.I.M. ATÉ O DIA 05 DE CADA MÊS) **ESTABELECIMENTO: CLASSIFICAÇÃO:** MÊS/ANO: Morte antes Produto 01 Produto 02 Produto 03 N° de N° de abate DIA Suínos Suínos Volume Volume Volume Recebidos N° de anima **Abatidos** Produto Destino Produto Destino Produto Destino (kg) (kg) (kg)



	Demonstral rate area action and a										
TOTAL	0	0		0			0			0	

Responsável pelo preenchimento:

CARNES E DERIVADOS



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

MAPA ESTATÍSTICO (ESTE DOCUMENTO DEVE SER ENTREGUE AO S.I.M. ATÉ O DIA 05 DE CADA MÊS)

ESTABELECIMENTO: N° REGISTRO (S.I.M.):

CLASS	SIFICAÇÃO:			MÊS/ANO: Preencher			
	Recepção	/Origem da Matér	Produção (produto final)				
DIA	CIDADE	PRODUTO	VOLUME (kg, Lts, ton)	PRODUTO	VOLUME (kg, Lts, ton, un)		



	_	
l		



_										
				_						

Responsável pelo preenchimento: Preencher (Nome completo)

LEITE E DERIVADOS



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

MAPA ESTATÍSTICO <u>(ESTE DOCUMENTO DEVE SER ENTREGUE AO S.I.M. ATÉ O DIA 05 DE</u> CADA MÊS)

ESTABELECIMENTO:

CLASSIFICAÇÃO:

Recepção/Origem da Matéria Prima

Produção (produto final)

VOLUME (kg, Lts, ton)

PRODUTO

PRODUTO

VOLUME (kg, Lts, ton, un)





				,				
								•
								•
COMERCIALIZAÇÃO/EXPEDIÇÃO								
DIA	PRODUTO	VOLUME (kg, Lts		CIDADE e ESTABELECIMENTO DE ENTREGA				



		_	
		_	

Responsável pelo preenchimento: Preencher (Nome completo)

MEL





> 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

MAPA ESTATÍSTICO DE PRODUÇÃO (ESTE DOCUMENTO DEVE SER ENTREGUE AO S.I.M. ATÉ O DIA 05 DE CADA MÊS)

			IVIAPA LO	TATISTICO D	L PRODUÇAU	(L31L DOCC	DIVILIATO DE	VL JLK LIVI	REGUL AU 3.1.	IVI. ATL O DI	A US DE CA	DA IVILO	
ESTABELE	CIMENTO:												
CLASSIFIC	AÇÃO:									MÊS/ANO:			
	Volume		Pro	duto 01			Pro	duto 02			Pro	duto 03	
DIA	industrializado (kg)	Volume (Kg)	Produto	Volume final (kg)	Destino	Volume (kg)	Produto	Volume final (kg)	Destino	Volume (kg)	Produto	Volume final (kg)	С
										<u> </u>			
										+			
													1



TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	

Responsável pelo preenchimento:

OVOS



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

MAPA ESTATÍSTICO DE PRODUÇÃO (ESTE DOCUMENTO DEVE SER ENTREGUE AO S.I.M. ATÉ O DIA 05 DE CADA MÊS)

ESTABELECIMENTO:

CLASSIFIC	AÇÃO:							MÊS/ANO:			
	Volume	ı	Produto 01		Р	roduto 02		F	Produto 03		
DIA	industrializado (dúzias)	Produto	DÚZIAS	Destino	Produto	DÚZIAS	Destino	Produto	DÚZIAS	Destino	Con



		_	_		_		
TOTAL	0	0		0		0	

Responsável pelo preenchimento:

PESCADOS



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

MAPA ESTATÍSTICO DE PRODUÇÃO (ESTE DOCUMENTO DEVE SER ENTREGUE AO S.I.M. ATÉ O DIA 05 DE CADA MÊS)



ESTABELECIMENTO: CLASSIFICAÇÃO: MÊS/ANO: Produto 01 Produto 02 Produto 03 Produto 04 Produto 05 Volume DIA indust. Volume Volume Volume Volume Volume Produto Destino Produto Produto Destino Produto Destino Produto Destino Destino (kg) (kg) (kg) (kg) (kg) (kg)



TOTAL	0		0		0					
I DESDUIS	ável pelo p	reenchime	nto:							

ANEXO XXXIV

ANEXO DOCUMENTAL



4)
N° de páginas:
Forma de apresentação:()encadernado()grampeado()outro:
5)
N° de páginas:
Forma de apresentação:()encadernado ()grampeado ()outro:
Nome do(a) responsável por anexar no processo:
Assinatura e data
ANEXO XXXV

Página 187 de 197



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA TERMO DE EXECUÇÃO

Nº DO TERMO: NOME:

0608944080522916272024

CPF/CNPJ: ESTABELECIMENTO:

CRPC

CÓD. ESTAB/REGISTRO:

ATIVID

POÇOS DE CALDAS

ADE:

5.1.5.2 - REALIZAR TREINAMENTO DE

PÚBLICO EXTERNO

IRREGULARIDADES CONSTATADAS

Não foi constatada nenhuma irregularidade no ato da fiscalização

ORIENTAÇÕES GERAIS

FOI REALIZADO NOS DIAS 26 E 27 DE JUNHO DE 2024 TREINAMENTO REFERENTE A ROTULAGEM, ONDE FOI ABORDADO AS LEGISLAÇÕES VIGENTE, COMO ANALISAR E APROVAR OS ROTULOS DAS INDUSTRIAS DE PRODUTZOS DE ORIGEM ANIMAL PARA AS PROFISSIONAIS DO CONSÓRCIO CIDERSU QUE ABRANGE OS MUNICIPIOS DE CARVALHOPOLIS, MACHADO, PARAGUAÇU, POÇO FUNDO, SERRANIA, SILVIANOPOLIS, CORDDISLANDIA, FAMA, ALTEROSA. PARTICIPARAM DO TREINAMENTO A COORDENADORA MARIA CLARA SILVA BUENO ALVES E AS FISCAIS SANITÁRIO: BRUNA LEONEL MOREIRA E LILIAN NOEMIA PERALTA MORAES. FOI DISPONIBILIZADO MATERIAL ATRAVÉS DE APOSTILA.

DATA/HORA: 27/06/2024 14:47:30

CONTATO: COORDENADORIA REGIONAL POÇOS DE CALDAS / (35)

3713 3584

ASSINATURA:

NOME/MASP: ANNA ZILDA SPAMPINATO - 1128308-2

ASSINATURA:

NOME DO RESPONSÁVEL: MARIA CLARA SILVA BUENO ALVES DOCUMENTO: 065.125.896-02

[] Recusou-se a receber.

ESTE IMPRESSO É UM RESUMO DA AÇÃO DE FISCALIZAÇÃO. CASO DESEJE OBTER O RELATÓRIO INTEGRAL ACESSE: https://www.sidagro.ima.mg.gov.br/sidagro/fiscalizacao

CÓD. DA OS: 342894

CÓD. DA LISTA DE VERIFICAÇÃO: NES001-001

















ANEXO XXXVI

N° proce sso	Estabelecim ento	Cida de	p/ coord en.	p/	p tó julga	ame to	do c er t	Iº lo er Fu	ındamen ação	it R	eincidê ncia	Defe sa	Stat us	Data da Ciên cia	Penal ade	Recur so para id 2° inst.	Defe sa	Stat	Penalid ade	Data da Ciên cia	Encerr ado
N° processo	Abertura Estabelecin	nento	Cidade [esp. p/ coorden.	Desp. p/ relatório	Desp. p/ julgamento	Data do termo	№ do termo	Fundamentação	Reincidência	Defesa	Status	Data da	a Ciência	Penalidade	Recurso para 2° inst.	Defesa	Status	Penalidade	Data da Ciê	ncia Encerrado
	09/01/2025		Paraguaçu	006- 13/01/25	009- 17/01/25	012-12/03/25	06/12/2024 Entregue 11/12/2024	001/24	Res. 11 art 485 e 489 Res. 15 art 43 Portaria MAPA 146 - anexo I	Não	Não	lulgado em 04/04/20.	25 Entregue	02/02/25	ADVERTÊNCIA	PRAZO 16/06/25	Não	NÃO SE APLICA	NÃO SE APLICA	A NÃO SE APL	ICA ENCERRADO EM 25/06/25



ANEXO XXXVII

Produto	Data da Coleta	Produto	Físico quimico	Microbiológico	Laboratório	Data do laudo	N° do laudo	C/NC	Ação fiscal
		Queijo Minas Frescal -							T. notificação
	28/11/2024	Fraude sorbato	X		GMO	20/12/2024	51138/2024.0.A	С	001/25
									T. Notificação
	23/04/2025	Mussarela		х	GMO	07/05/2025	18114/2025.0.A	С	003/25
									T.Notificação
	23/04/2025	Mussarela	Х		GMO	28/05/2025	18115/2025.0	С	004/25

ANEXO XXXVIII



Estabelecimentos/Classificação	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
			*Insp in loco ok	Análise de produto (Ok - amostra rejeitada)			*Rastrebilidade		*Insp in loco *Controle de rotulagem (prod 1 e 2) * Insp doc.			
			*Insp in loco *Rastrebilidade (verificar plano de ação pág. 120 PAC) ok			*Insp in loco e doc. *Verificação plano de ação O k	*Análise de produto (ok - agosto) *Controle de rotulagem (logurte morango e QMF) * Aferição de peso Ok				*Inspeção in loco *Controle de rotulagem (logurte integral, queijo parmesão, parmesão fracionado QMP)	
				*Insp in loco e doc. ok				*Insp in loco *Análise de produto *Controle de rotulagem * Aferição de peso *Verificação plano de ação				* Insp. In Loco e doc. *Rastreabilidade
				* Insp. In Loco e doc. *Rastreabilidade ok			* Insp. In Loco ok			* Insp. In Loco *Controle de rotulagem (todos)		
			PRAZO MÁXIMO PARA REG. DE PRODUTO * Insp. In Loco *Análise de produto * Análise de fraude Ok				* Insp. In Loco e doc. *Controle de rotulagem (todos) *Aferição de peso *Verificação plano de ação Ok				* Insp. In Loco *Rastreabilidade *Verificação plano de ação	
		PRAZO MÁXIMO PARA REG. DE PRODUTO * Insp. In loco * Controle de rotulagem (mel) Ok					* Análise de produto *Análise de fraude *Verificação do plano de ação (pág. 28) Ok	* Insp. In loco e doc. *Rastreabilidade * Controle de aferição de peso				
			PRAZO MÁXIMO PARA REG. DE PRODUTO	* Insp. In Loco ok				* Insp. Doc. *Insp. In loco *Rastreabilidade *Controle de rotulagem (todos) *Controle de formulação				

FISCAL 1:



Estabelecimentos/Classificação	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
		*Inspeção in loco * Controle de formulação * Controle de rotulagem		* Analise oficial de produto		*Inspeção in loco *Fisc. Documental				*Inspeção in loco *Controle de rastreabilidade		
	*Controle de formulação		*Inspeção in loco			* Inspeção in loco * Controle de aferição de peso	*Analise de produtos	*Inspeção documental		*Inspeção in loco *Controle de rastreabilidade		*Controle de rotulagem
			*Inspeção in loco *Controle de formulação *Controle de Peso				*Fraude *Analise de produtos	*Inspeção documental E IN LOCO *Rastreabilidade *Controle de Rotulagem				
			* Inspeção in loco *Controle de Formulação *Controle de aferição de peso	*Analise de produto *fraude			*Inspeção in loco *Rastreabilidade *Inspeção documental				*Inspeção in loco *Controle de rotulagem	
	*Inspeção in loco *Controle de peso		*Controle de rastrabilidade *Inspeção documental				*Analise de produtos *Inspeção in loco			*Inspeção in loco *Controle de rotulagem		
		*Inspeção in loco *Fisc. Documental		*Analise de produto		*Inspeção in loco * Controle de formulação * Controle de rotulagem				*Inspeção in loco *Controle de rastreabilidade		
	*Inspeção in loco *Fisc. Documental				*Analise de produtos *Controle de rastrabilidade	Prazo de registro de produtos		*Inspeção in loco * Controle de formulação * Controle de rotulagem				
			*Inspeção in loco *Fisc. Documental	*Analise de produtos *Controle de rastrabilidade							*Inspeção in loco * Controle de formulação * Controle de rotulagem	

FISCAL 2:



ANEXO XXXIX

MUNICÍPIO	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	RESULTADO
ALTEROSA													
CARVALHÓPOLIS										Х			
CORDISLÂNDIA													
FAMA													
MACHADO													
PARAGUAÇU					Х								ok
POÇO FUNDO													
SERRANIA													
SILVIANÓPOLIS													



ANEXO XXXX

PROTOCOLO DO CIDER	SU – ANO	
MUNICÍPIO:		
N°:Protocolo do Município	Data	
Razão Social ou Nome do Proprietário:		
DocumentosEntregues:		
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
Responsável Recebimento:		
Responsável Entrega:		

ANEXO XXXXI



MAPA ESTATÍSTICO DE PRODUÇÃO - 2025													
	MESES												
PRODUTOS	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL (kg)	MAIO (kg)	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO	TOTAL
	(kg)	(kg)	(kg)			(kg)	(kg)	(kg)	(kg)	(kg)	(kg)	(kg)	(kg)
						·							