

RESOLUÇÃO CIDERSU 27 DE 05 DE NOVEMBRO DE 2024

Regulamenta o procedimento padrão de fiscalização com base em risco nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM pelo Serviço de Inspeção Municipal promovidas pelos técnicos do SIM nos municípios consorciados e Revoga a Resolução nº 16 de 10 de abril de 2023.

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

REGULAMENTA:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

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

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


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

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

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

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

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



CARVALHÓPOLIS, 05 DE NOVEMBRO DE 2024
PREFEITO MUNICIPAL

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

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

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

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

§ 2º Os técnicos do SIM definirão as classificações de análise de risco (R) dos estabelecimentos através do volume de produção (RV), risco associado ao produto (RP) e desempenho do estabelecimento (RD), conforme fórmula prevista no § 4º desta Resolução.

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

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

Onde

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

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

$$R = \frac{RV + RP + (2 \times RD)}{4}$$

Onde

R = Análise de Risco

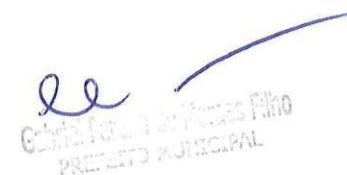
RV = Volume recebido

RP = Risco associado ao Produto

RD = Desempenho do Estabelecimento

a) O Volume Recebido será aferido mensalmente e terá como base o volume de recebimento da matéria prima a ser comprovada mediante MEP – Mapa Estatístico de Produção.

§5º A análise de risco (R) encontrada na fórmula acima implica na classificação do Grau de Risco do Estabelecimento, conforme tabela abaixo:



Carvalhópolis, 14 de Fevereiro de 2019
PREFEITO MUNICIPAL

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

Grau de Risco	Pontuação R	Frequência
I	1 a 2	Semestral
II	2,1 a 3	Trimestral
III	3,1 a 4	Mensal
IV	Acima de 4	Quinzenal

§6º Também poderá ser levada em consideração a gravidade que a não conformidade apresentar.

§7º O fiscal responsável pela inspeção poderá descrever que o estabelecimento possui não conformidade com gravidade alta (indício de risco sanitário e/ou fraude econômica, sendo considerado este o grau máximo e isso será levado em consideração na frequência de inspeção, descrevendo assim qual frequência sugere que seja realizado o próximo relatório).

- **VOLUME RECEBIDO: (RV)**

ÁREA	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
CARNE	Até 9.000 kg	P	1
	9.001 Kg a 30.000 kg	M	2
	Acima de 30.001 kg	G	3
LEITE (LT)	Até 4.500 L	P	1
	4.501 – 13.500 L	M	2
		G	3

ll
 Celso Pereira de Moraes Filho
 PREFEITO MUNICIPAL

	Acima de 13.501 L		
OVOS	--	P	1
PESCADO	Até 200.000 kg	P	1
	Acima de 201.000 kg	M	2
MEL	Até 15.000 kg	P	1
	Acima de 15.001 kg	M	2


• **RISCO DO PRODUTO: (RP)**

ÀREA / CATEGORIA

RP

Carne


Produtos com adição de inibidores	2
Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
Produtos em natureza	2
Produtos não submetidos a tratamento térmico	2


 Carlos Roberto Moraes Filho
 PREFEITO MUNICIPAL


Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
Produtos submetidos a hidrólise	1
Produtos submetidos a tratamento térmico	2
Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

Leite

Caseína	1
Caseinato	1
Farinha Láctea	2
Gordura Anidra de Leite (ButterOil)	1
Lactose	1
Leitelho	2
Manteiga	2
Margarina	1
Mistura Láctea	1


Celso Pereira de Jesus Filho
PREFEITO MUNICIPAL


Molho Lácteo	3
Permeado	1
Petisco de Queijo	3
Produto Lácteo Concentrado	2
Produto Lácteo Cru	2
Produto Lácteo Em Pó	2
Produto Lácteo Esterilizado	2
Produto Lácteo Fermentado	2
Produto Lácteo Fundido	3
Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
Produto Lácteo Proteico	2
Produto Lácteo Uht	2
Queijo Maturado	2
Queijo Mofado	2


Colúvel Pereira de Moraes Filho
PREFEITO MUNICIPAL

Queijo Não Maturado	3
Queijo Ralado	2
Queijo Ultrafiltrado	3
Ricota	3
Sobremesa Láctea	2

Mel

Apitoxina	1
Cera de Abelhas	1
Compostos de Produtos Das Abelhas	1
Derivados Da Própolis (Em Massa)	1
Derivados Da Própolis (Em Volume)	1
Derivados de Pólen Apícola	1
Geléia Real	2
Geléia Real Liofilizada	2


Gabriel Pereira de Macedo Filho
PREFEITO MUNICIPAL


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

Ovos

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

Pescado

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


Alfredo Pereira de Macedo Filho
PREFEITO MUNICIPAL



CIDERSU

Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional Sustentável


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

não de outros ingredientes

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

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

Grau de Risco	Porcentagem
RISCO 1	0 a 7 % de NC's no relatório
RISCO 2	08 a 35 % de NC's no relatório
RISCO 3	36 a 60 % de NC's no relatório
RISCO 4	Acima de 61%


Géraldo Pereira de Moraes Filho
PREFEITO MUNICIPAL



CIDERSU

Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional Sustentável

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

10

Art. 9º Ficam aprovados os anexos I e II da presente resolução publicados no sítio do Cidersu, no seguinte endereço:
<https://www.cidersu.mg.gov.br/resolucoes-anexos>

Art. 10 As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto nesta Resolução.

Art. 11 Esta Resolução passa a valer a partir da data de sua publicação.

Carvalhopolis, 05 de novembro de 2024.

Gabriel Pereira de Moraes Filho
Presidente do Cidersu

Gabriel Pereira de Moraes Filho
PREFEITO MUNICIPAL



ANEXO I

TERMO DE INSPEÇÃO IN LOCO E DOCUMENTAL

RAZÃO SOCIAL:		N° do documento:			
N° DE REGISTRO NO CIDERSU:		DATA:			
1. Manutenção (Instalações e Equipamentos, Iluminação, Ventilação, Águas Residuais, Calibração e Aferição de Instrumentos)		C	NC	NA	NO
1.1	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequado? (toda indústria, barreira sanitária e anexos)				
1.2	Presença de lava botas e pressão adequada da água do mesmo?				
1.3	Existência de dispensers de papel toalha e sabão em boas condições e abastecidos? (barreira sanitária, setor de produção e anexos)				
1.4	Existência de lixeiras com tampas não acionadas manualmente nos vestiários, sanitários, barreiras sanitárias, setor de produção e anexos?				
1.5	Coberturas, forro ou teto em estado de manutenção adequado?				
1.6	Paredes em estado de manutenção adequado?				
1.7	Piso em estado de manutenção adequado?				
1.8	Portas e janelas em estado de manutenção adequado?				
1.9	Ausência de vazamentos, infiltrações e descamações decorrentes das instalações hidráulicas?				
1.10	Condições adequadas de manutenção das tubulações e suportes (para transporte do produto, vapor, água de abastecimento, rede elétrica e ar comprimido)?				
1.11	Ausência de instalações provisórias?				
1.12	Existência de equipamentos indispensáveis ao processamento e compatíveis com o volume de produção e que permita o fluxo operacional adequado?				
1.13	Conservação, manutenção e funcionamento adequados dos equipamentos?				
1.14	Funcionamento adequado de esterilizadores? Temperatura mínima 82.2°C?				
1.15	Os equipamentos em desuso são retirados do ambiente de trabalho?				
1.16	Superfícies em contato com alimentos são de material que não permite risco de migração de constituintes para o alimento?				
1.17	Superfícies em contato com alimentos em condições adequadas, com ausência de rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos ou soldas aparentes?				
1.18	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?				
1.19	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis estão identificados como de uso exclusivo para essa finalidade?				
1.20	Prateleiras, estrados e pallets estão em condições adequadas de conservação?				
1.21	A luminosidade é suficiente na área de trabalho? Permite a avaliação das condições higiênicas e dos pontos de inspeção oficial?				
1.22	As luminárias apresentam protetores adequados?				
1.23	As luminárias estão em bom estado de conservação e funcionamento?				
1.24	A ventilação é adequada, permitindo o controle de odores e vapores indesejáveis?				
1.25	O controle de condensação é adequado?				
1.26	Presença de neve ou gelo nas instalações de frio?				
1.27	Escoamento adequado das águas residuais, ausência de empoçamentos?				
1.28	O sistema de recolhimento de águas residuais está em boas condições de manutenção? (Ralos, encanamentos, etc.)				
1.29	Ausência de refluxo de águas residuais e gases?				
1.30	Equipamentos de controle estão em funcionamento e em bom estado de conservação? (termômetros portáteis, termômetros das câmaras frias, balanças, crioscópio, analisador de leite, pHmetro, colorímetro de cloro livre)				
1.31	Pasteurização rápida - temperatura de aquecimento e resfriamento estão conformes?				
1.32	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos estão em boas condições de manutenção?				
1.33	Programa descrito?				
1.34	Registros?				
1.35	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

4. Limpeza e Sanitização					C	NC	NA	NO
4.1	Os procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais são executados?							
4.2	Os procedimentos de limpeza e sanitização operacionais são executados?							
4.3	Ausência de resíduos de produtos químicos no estabelecimento?							
4.4	Ausência de equipamentos mal higienizados no estabelecimento?							
4.5	As condições de higiene nas áreas internas estão adequadas?							
4.6	Áreas ou equipamentos em reparo são mantidos sob isolamento adequado?							
4.7	Refugos e restos de produtos são removidos da área de fabricação com a frequência adequada?							
4.8	Detergentes e sanitizantes são armazenados e identificados adequadamente? Contém fichas técnicas?							
4.9	São usados utensílios e materiais próprios para a limpeza (tipo, formato, material de constituição)?							
4.10	São usados diferentes utensílios de limpeza em áreas de diferente status sanitário?							
4.11	A área ao redor das edificações encontra-se em situação adequada de limpeza e organização?							
4.12	O sistema de limpeza interno (CIP), está sendo realizado de forma correta?							
4.13	Programa descrito?							
4.14	Registros?							
4.15	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?							

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	

5. Higiene, Hábitos Higiénicos e Saúde dos Colaboradores					C	NC	NA	NO
5.1	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?							
5.2	Os hábitos higiénicos, como a higienização e desinfecção das mãos e antebraços à entrada das seções, a higiene corporal e outros estão sendo praticados sistematicamente pelos funcionários?							
5.3	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?							
5.4	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?							
5.5	Atestado de saúde ocupacional dos colaboradores encontram-se em dia? (validade anual)							
5.6	Programa descrito?							
5.7	Registros?							
5.8	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?							

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES	

6. Procedimentos Sanitários das Operações					C	NC	NA	NO
6.1	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)?							

6.2	As embalagens e ingredientes de uso diário estão bem acondicionados na área de produção?				
6.3	Os produtos são corretamente separados e identificados quanto à sua natureza, temperatura e embalagens?				
6.4	Todas as superfícies que tem contato direto com os produtos como equipamentos e utensílios (facas, ganchos, chairas) são limpas e sanitizadas com a frequência necessária para evitar condições anti-higiênicas ou alterações dos produtos?				
6.5	Os dispositivos acessórios (torneiras, válvulas, mangueiras, etc) são limpos e mantidos em condições higiênicas?				
6.6	Ausência de transmissão de odor aos produtos pelos agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados?				
6.7	Uso de equipamentos indispensáveis no processo de produção? (refratômetro para mel e doce de leite, ovoscópio, crioscópio, termômetros)				
6.8	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados são efetivos?				
6.9	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado?				
6.10	Os recipientes são adequados para sua finalidade e estão em bom estado de conservação?				
6.11	Os produtos acabados são armazenados observando a organização, a separação estrita por lote e a liberação preferencial dos mais antigos?				
6.12	Os produtos permanecem na expedição e antecâmaras pelo período estritamente necessário?				
6.13	Estocagem dos produtos, matérias-primas e ingredientes é realizada sobre palets, prateleiras, armários, etc?				
6.14	Plano de Qualificação de Fornecedores de Leite (PQFL) implementado nas indústrias de leite e derivados?				
6.15	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado têm paredes lisas e de fácil limpeza?				
6.16	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?				
6.17	Os veículos de transporte estão limpos, higienizados e conversação?				
6.18	Programa descrito?				
6.19	Registros?				
6.20	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

7. Controle de insumos (matéria-prima, ingredientes e embalagens)		C	NC	NA	NO
7.1	No caso de fornecimento de matéria-prima por outra indústria, a mesma possui registro em órgão fiscalizador?				
7.2	As matérias-primas recebidas estão devidamente identificadas quanto à sua origem?				
7.3	As matérias-primas são analisadas segundo programas de qualidade da empresa e legislação em vigor?				
7.4	As embalagens das matérias-primas estão íntegras?				
7.5	As matérias-primas são mantidas em temperaturas compatíveis com a sua natureza?				
7.6	As matérias-primas são armazenadas de forma organizada?				
7.7	Os ingredientes e aditivos alimentares são manipulados e empregados de acordo com as instruções de uso?				
7.8	Os ingredientes e aditivos alimentares são armazenados em locais separados, mantidos em condições higiênicas?				
7.9	É realizado o controle de validade dos ingredientes e aditivos alimentares?				
7.10	As embalagens dos ingredientes e aditivos alimentares estão íntegras (não estão furadas, rasgadas, danificadas)?				
7.11	O suprimento de embalagens é feito ordenadamente e na quantidade necessária?				
7.12	Programa descrito?				
7.13	Registros?				
7.14	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

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:

CONCLUSÃO:

ASSINATURAS:		
NOME:	ASSINATURA:	ENTIDADE:

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

**CIDERSU**Consórcio Intermunicipal para o
Desenvolvimento Regional SustentávelRua João Honorato de Carvalho, 121, Centro, Carvalhópolis-MG
CEP 37.760-000 – Telefone: (35) 99723-3438 / (35) 99938-2069
CNPJ Nº 21.466.597/0001-34

ANEXO II

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS

Razão Social:

SIM nº:

Documento respondido: (informar qual documento este plano de ação está respondendo)

Data do envio do Plano de ação ao SIM:

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