



| | |
|---|------------------------|
| POP – PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO POP 09 INDICAÇÃO AO SISBI | Página: 01 a 30 |
| Elaborado em: | Versão: 01 |

1. OBJETIVO

Este procedimento tem por objetivo aprovar os procedimentos e documentos para solicitação de adesão ao SISBI/POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) via CISGA.

1.2 ABRANGÊNCIA

Em todos os serviços e estabelecimentos registrados nos SIMs dos municípios consorciados no CISGA que desejam aderir ao SISBI

2. PROCEDIMENTO

O estabelecimento que desejar ser indicado ao SISBI/POA poderá solicitar, através do Anexo I, ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM ao qual esteja registrado para que este SIM realize sua indicação a Coordenação do SICISGA, através do Anexo II (município não aderido ao SISBI/POA) ou III (município já aderido ao SISBI/POA), acompanhado do Relatório de Indicação do estabelecimento com parecer favorável a indicação (Anexo IV).

A documentação devidamente assinada, poderá ser remetida digitalmente a Coordenação do SICISGA através do e-mail coordenacaosicisga@gmail.com.

Após o recebimento desta comunicação oficial a Coordenação do SICISGA deverá realizar supervisão *in loco* no estabelecimento e/ou Serviço de Inspeção Municipal indicado em um prazo máximo de 30 dias úteis a contar da data do recebimento da solicitação.

A Coordenação do SICISGA poderá convocar médicos veterinários dos municípios já aderidos para comporem o grupo de supervisores.

O grupo de supervisores deverá ser constituído por no mínimo 2 (dois) integrantes sendo que, um destes, deve ser o coordenador ou o coordenador substituto do SICISGA.

Este grupo de supervisores deverá preencher o Relatório de Supervisão, específico para estabelecimento ou Serviço de Inspeção Municipal, emitindo ao final parecer conclusivo.

Caso o município não seja aderido no momento da solicitação de indicação ao SISBI/POA através do SICISGA, os supervisores deverão aplicar na mesma supervisão, o Relatório de Supervisão específico para Serviço de Inspeção Municipal, emitindo ao final parecer conclusivo. Os modelos de Relatório de Supervisão constam nos anexos V e VI desta Resolução.

No caso de parecer favorável, este será submetido à apreciação e votação do Conselho dos Serviços de Inspeção Municipais com quórum de pelo menos dois terços dos representantes dos Municípios consorciados já aderidos, sendo aprovado por maioria simples.

Cada município aderido ao SISBI/POA através do SICISGA possuirá uma cadeira votante e será representado pelo médico veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal local.

Em casos excepcionais, o médico veterinário representante poderá, por escrito, delegar sua participação para outro integrante do corpo técnico do Serviço de Inspeção Municipal ao qual representa.

No caso da impossibilidade de consenso entre os membros do Conselho dos Serviços de Inspeção Municipais, o Coordenador do SICISGA terá o voto de desempate.

O Serviço de Inspeção solicitante será comunicado oficialmente e receberá uma cópia do Relatório de Supervisão, devendo apresentar em até 30 (trinta) dias um plano de ação das não conformidades apresentadas no relatório, ficando a seu cargo o acompanhamento da resolução e comunicação a coordenação dentro dos prazos propostos no plano de ação.

No caso de parecer não favorável à indicação, o Serviço de Inspeção solicitante será comunicado oficialmente e receberá uma cópia do Relatório de Supervisão, devendo apresentar em até 30 (trinta) dias úteis um plano de ação das não conformidades apresentadas no relatório, ficando a seu cargo o acompanhamento da resolução e comunicação a coordenação dentro dos prazos propostos no plano de ação.

Atendido o plano de ação, o SIM poderá realizar nova solicitação de indicação, devendo atender aos trâmites descritos no primeiro parágrafo.

O estabelecimento que tiver parecer não favorável a indicação ao SISBI/POA somente poderá solicitar nova supervisão após o prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da data da comunicação oficial do parecer não favorável.

Os produtos oriundos de estabelecimentos registrados em Serviços de Inspeção Municipais com indicação aprovada e aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal obedecerão ao modelo de logotipo definido pela Instrução Normativa SDA/Mapa N° 2, de 12 de fevereiro de 2009, devendo seus croquis dos rótulos, serem aprovados pelo respectivo Serviço de Inspeção do Município.

A aprovação dos novos rótulos com a inserção da logomarca do SISBI/POA deverá ser comunicada oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal a Coordenação do SICISGA através do Anexo VII deste POP, e os formulários de registro com aprovação do serviço e os croquis dos rótulos devem ser enviados via email a coordenação para conferência no e-SISBI. O estabelecimento deverá incluir os rótulos no e-SISBI que deverão ser os mesmo aprovados pelo SI do município.

A utilização da logomarca SISBI/POA deverá atender aos seguintes critérios:

- Somente poderão incluir a logomarca SISBI/POA na rotulagem dos seus produtos, os estabelecimentos que estiverem devidamente incluídos na lista de adesão ao SISBI/POA, constantes na base de dados do e-SISBI;

- A logomarca deve ser impressa no rótulo, junto ao carimbo do Serviço de Inspeção Oficial, e ser de fácil visualização;



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA – CISGA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA - SICISGA

- A logomarca SISBI somente poderá ser incluída na rotulagem dos produtos elaborados após a data de publicação da portaria que oficializa a adesão do Serviço de Inspeção Oficial ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal” do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária — SISBI/POA/SUASA.

ANEXO I- OFÍCIO DO ESTABELECIMENTO AO SIM

OFÍCIO Nº 00/ESTABELECIMENTO

Nome do Município, dd de mmmmmmm de aaaa.

Para: Serviço de Inspeção Municipal de NOME DO MUNICÍPIO

Assunto: Solicita de indicação ao SISBI-POA

Prezado Coordenador/Diretor,


Solicitamos indicação do estabelecimento RAZÃO SOCIAL TAL, CNPJ/CPF nº TAL, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº TAL ao SISBI-POA através do Serviço de Inspeção do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Serra Gaúcha – SICISGA.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.


Atenciosamente,

Fulano de tal
RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO TAL

ANEXO II- OFÍCIO DE ADESÃO DE MUNICÍPIO AO SISBI.

| | | |
|---|---|--------------------------------|
|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA PREFEITURA MUNICIPAL DE NOME DO MUNICÍPIO – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – | BRASÃO DO MUNICÍPIO |
| OFÍCIO Nº 000/AAAA/SIM/DIPOA/SMAMA | | |
| Nome do Município, dd de mmmmmm de aaaa. | | |
| Para: Coordenação SICISGA | | |
| Assunto: Solicitação de adesão do município com indicação de estabelecimento ao SISBI-POA | | |
| <p>Prezada Coordenação do SICISGA,</p> <p>Solicitamos a adesão do Serviço de Inspeção do município de NOME DO MUNICÍPIO ao SISBI-POA através do Serviço de Inspeção do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Serra Gaúcha – SICISGA.</p> <p>Aproveitamos para realizar a indicação do estabelecimento RAZÃO SOCIAL TAL, CNPJ/CPF nº TAL, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº TAL ao mesmo Sistema de Equivalência.</p> <p>Atendendo ao disposto na Resolução CISGA – Comitê de Administração nº 11/2021 encaminhamos anexo parecer favorável deste Serviço Oficial de Inspeção à indicação do referido estabelecimento, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostos na norma supracitada.</p> <p>Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.</p> <p>Atenciosamente,</p> <p style="text-align: center;">_____ Fulano de tal Diretor do DIPOA</p> | | |
| Página 1 de 1 | | |

ANEXO III- SOLICITAÇÃO DE INDICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO

| | | |
|---|---|--------------------------------|
|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA PREFEITURA MUNICIPAL DE NOME DO MUNICÍPIO – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – | BRASÃO DO MUNICÍPIO |
|---|---|--------------------------------|

OFÍCIO Nº 000/AAAA/SIM/DIPOA/SMAMA

Nome do Município, dd de mmmmmm de aaaa.

Para: Coordenação SICISGA

Assunto: Solicita de indicação de estabelecimento

Prezada Coordenação do SICISGA,

Solicitamos indicação do estabelecimento RAZÃO SOCIAL TAL, CNPJ/CPF nº TAL, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº TAL ao SISBI-POA através do Serviço de Inspeção do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Serra Gaúcha – SICISGA.



Atendendo ao disposto na Resolução CISGA – Comitê de Administração nº 11/2021, encaminhamos anexo parecer favorável deste Serviço Oficial de Inspeção à indicação do referido estabelecimento, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostos na norma supracitada.



Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.



Atenciosamente,



Fulano de tal
Diretor do DIPOA



**ANEXO IV- RELATÓRIO DE INDICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO PARA
SISBI-POA.**



| | | | |
|---|--|------------------------------|---|
|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – | |  |
| RELATÓRIO DE INDICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO PARA SISBI-POA | | | |
| A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO | | | |
| 1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | | |
| Proprietário: | | | |
| Razão Social: | | | |
| Inscrição Estadual: | | | |
| Nome Fantasia: | | | |
| CPF: | | | |
| CNPJ: | | | |
| Endereço (Rua/Av.): | | | |
| Compl.: | | | |
| Bairro: | | Município: | |
| CEP: | | UF: RS | |
| Telefone: | | E-mail: | |
| 2. ATIVIDADE | | | |
| Classificação do Estabelecimento: | | | |
| 3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS | | | |
| Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, nº: | | | |
| Responsável Técnico | | <input type="checkbox"/> Não | <input type="checkbox"/> Sim. Nome: |
| Formação Acadêmica: | | | |
| Número de Pessoas que Trabalham na Atividade: | | | |
| Número de Turnos: | | | |
| B. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | | |
| 1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES | | | |
| 1.1. ÁREA EXTERNA | | | |
| *C *NC *NA | | | |
| 1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros. | | | |
| 1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas. | | | |
| 1.2. ACESSO | | | |
| *C *NC *NA | | | |
| 1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação). | | | |
| 1.3. ÁREA INTERNA | | | |
| *C *NC *NA | | | |
| 1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. | | | |
| 1.4. PISO | | | |
| *C *NC *NA | | | |
| 1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros). | | | |



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



|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – |  | | |
|---|--|---|-----|--|
| 1.10.6. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica. | | | | |
| 1.10.7. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. | | | | |
| 1.10.8. Presença de lixeiras com tampas com acionamento não manual. | | | | |
| 1.10.9. Coleta frequente do lixo. | | | | |
| 1.10.10. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos. | | | | |
| 1.10.11. Vestiário independentes, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos. | | | | |
| 1.10.12. Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores. | | | | |
| 1.10.13. Duchas ou chuveiros, quando necessários, em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria. | | | | |
| 1.10.14. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação. | | | | |
| 1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS (quando aplicável) | *C | *NC | *NA | |
| 1.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados. | | | | |
| 1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO | *C | *NC | *NA | |
| 1.12.1. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção. | | | | |
| 1.12.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual. | | | | |
| 1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA | *C | *NC | *NA | |
| 1.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. | | | | |
| 1.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. | | | | |
| 1.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos. | | | | |
| 1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO | *C | *NC | *NA | |
| 1.14.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção. | | | | |
| 1.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento. | | | | |
| 1.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados. | | | | |
| 1.14.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização. | | | | |
| 1.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações. | | | | |
| 1.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados. | | | | |



|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – |  | | |
|---|--|---|-----|--|
| 1.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa. | | | | |
| 1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES | *C | *NC | *NA | |
| 1.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado. | | | | |
| 1.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada. | | | | |
| 1.15.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde. | | | | |
| 1.15.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação. | | | | |
| 1.15.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado. | | | | |
| 1.15.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação. | | | | |
| 1.15.7. Higienização adequada. | | | | |
| 1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS | *C | *NC | *NA | |
| 1.16.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. | | | | |
| 1.16.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas. | | | | |
| 1.16.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço. | | | | |
| 1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA | *C | *NC | *NA | |
| 1.17.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública. | | | | |
| 1.17.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação. | | | | |
| 1.17.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos. | | | | |
| 1.17.4. Existência de responsável para a higienização do reservatório da água. | | | | |
| 1.17.5. Adequada frequência de higienização do reservatório de água com registro da higienização reservatório de água ou comprovante de execução de serviço. | | | | |
| 1.17.6. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável. | | | | |
| 1.17.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento. | | | | |
| 1.17.8. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento. | | | | |
| 1.17.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento. | | | | |
| 1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS | *C | *NC | *NA | |
| 1.18.1. Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual. | | | | |
| 1.18.2. Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação. | | | | |

|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – | | |  |
|---|--|-----|-----|---|
| 1.18.3. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos. | | | | |
| 1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO | *C | *NC | *NA | |
| 1.19.1. Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação. e funcionamento. | | | | |
| 1.20. LAYOUT | *C | *NC | *NA | |
| 1.20.1. Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. | | | | |
| 1.20.2. Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final. | | | | |
| 2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS | | | | |
| 2.1. EQUIPAMENTOS | *C | *NC | *NA | |
| 2.1.1. Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo. | | | | |
| 2.1.2. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada. | | | | |
| 2.1.3. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. | | | | |
| 2.1.4. Em adequado estado de conservação e funcionamento. | | | | |
| 2.1.5. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento. | | | | |
| 2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes) | *C | *NC | *NA | |
| 2.2.1. Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras. | | | | |
| 2.2.2. Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas). | | | | |
| 2.3. UTENSÍLIOS | *C | *NC | *NA | |
| 2.3.1. Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada. | | | | |
| 2.3.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação. | | | | |
| 2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS | *C | *NC | *NA | |
| 2.4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado. | | | | |
| 2.4.2. Frequência de higienização adequada. | | | | |
| 2.4.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde. | | | | |
| 2.4.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação. | | | | |
| 2.4.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado. | | | | |
| 2.4.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação. | | | | |
| 2.4.7. Adequada higienização. | | | | |
| 3. MANIPULADORES | | | | |
| 3.1. VESTIÁRIOS | *C | *NC | *NA | |



|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – |  | | |
|--|--|---|-----|--|
| 3.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor branca, adequado à atividade e exclusivo para área de produção. | | | | |
| 3.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação. | | | | |
| 3.1.3. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos. | | | | |
| 3.2. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES | *C | *NC | *NA | |
| 3.2.1. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, com registros dessas capacitações. | | | | |
| 3.2.2. Cartazes de orientação aos manipulados sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados. | | | | |
| 3.2.3. Orientação sobre a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários. | | | | |
| 3.2.4. Existência de verificação pelo responsável técnico da higiene pessoal e manipulação dos alimentos. | | | | |
| 3.3. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE | *C | *NC | *NA | |
| 3.3.1. Existência de verificação periódica do estado de saúde dos manipuladores pelo responsável técnico. | | | | |
| 3.3.2. Existência de registro dos exames realizados, e atestado com a comprovação de aptidão à manipulação. | | | | |
| 3.3.3. Utilização de Equipamento de Proteção Individual, quando necessário. | | | | |
| 4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO | | | | |
| 4.1. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS | *C | *NC | *NA | |
| 4.1.1. Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento. | | | | |
| 4.1.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção. | | | | |
| 4.1.3. Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados. | | | | |
| 4.1.4. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado. | | | | |
| 4.1.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação. | | | | |
| 4.1.6. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. | | | | |
| 4.1.7. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade. | | | | |
| 4.1.8. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas. | | | | |
| 4.1.9. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes. | | | | |
| 4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO | *C | *NC | *NA | |
| 4.2.1. Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica. | | | | |
| 4.2.2. Controle da circulação e acesso do pessoal. | | | | |



|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – |  | | |
|---|--|---|-----|--|
| 4.2.3. Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento. | | | | |
| 4.2.4. Ordenado, linear e sem cruzamento. | | | | |
| 4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO | *C | *NC | *NA | |
| 4.3.1. Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente. | | | | |
| 4.3.2. Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras. | | | | |
| 4.3.3. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. | | | | |
| 4.3.4. Ausência de material estranho, estragado ou tóxico. | | | | |
| 4.3.5. Armazenamento em local limpo e conservado. | | | | |
| 4.3.6. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos. | | | | |
| 4.3.7. Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada. | | | | |
| 4.3.8. Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados. | | | | |
| 4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL | *C | *NC | *NA | |
| 4.4.1. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento. | | | | |
| 4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL | *C | *NC | *NA | |
| 4.5.1. Produto transportado na temperatura especificada no rótulo. | | | | |
| 4.5.2. Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. | | | | |
| 4.5.3. Transporte mantém a integridade do produto. | | | | |
| 4.5.4. Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. | | | | |
| 4.5.5. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação. | | | | |
| 5. DOCUMENTAÇÃO | | | | |
| 5.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO | *C | *NC | *NA | |
| 5.1.1. Possui Manual de Boas Práticas de Fabricação (impresso; revisado; implantado). | | | | |
| 5.1.2. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação. | | | | |
| 5.2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS | *C | *NC | *NA | |
| 5.2.1. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Manutenção das instalações e equipamentos – incluindo aferição e calibração de instrumentos. | | | | |
| 5.2.2. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | | |
| 5.2.3. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Água de Abastecimento Interno. | | | | |
| 5.2.4. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | | |
| 5.2.5. Existência da descrição do POP para o Autocontrole Integrado de Pragas, insetos e roedores. | | | | |
| 5.2.6. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | | |



|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – |  |
|--|--|---|
| 5.2.7. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Manejo de resíduos sólidos e líquidos – incluindo águas residuais | | |
| 5.2.8. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | |
| 5.2.9. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Limpeza e Sanitização – Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO). | | |
| 5.2.10. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | |
| 5.2.11. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Procedimentos Sanitário das Operações (PSO). | | |
| 5.2.12. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | |
| 5.2.13. Existência da descrição do POP para o Autocontrole dos Manipuladores – incluindo treinamento, higiene, hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores. | | |
| 5.2.14. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | |
| 5.2.15. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de matérias-primas, ingredientes e embalagens. | | |
| 5.2.16. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | |
| 5.2.17. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Controle de pontos críticos do processo – incluindo controle de formulações, temperaturas e fraudes. | | |
| 5.2.18. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | |
| 5.2.19. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Análises Laboratoriais – autocontrole. | | |
| 5.2.20. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | |
| 5.2.21. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Rastreabilidade e Recall. | | |
| 5.2.22. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | |
| C. OBSERVAÇÕES | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



| | | |
|--|--|---|
|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – |  |
| D. PARECER SEGUNDO A VERIFICAÇÃO | | |
| O panorama sanitário será obtido mediante sistematização dos dados a partir da presente Lista de Verificação, onde o estabelecimento será avaliado quanto ao percentual de conformidade. | | |
| Total de Itens (T): 150 Total de Itens que Não se Aplicam (NA): _____ Cálculo de Itens Utilizáveis: T – NA _____ – _____ = _____ | | |
| Total de Itens Conformes: _____ Cálculo do percentual de conformidade: Itens Utilizáveis (_____) = 100% Itens Conformes (_____) = x % Percentual de Conformidade = _____ % | | |
| PARECER: () >90% de conformidade - INDICAÇÃO RECOMENDADA A COORDENAÇÃO DO SICISGA. () >85% e <90% de conformidade - INDICAÇÃO NÃO RECOMENDADA A COORDENAÇÃO DO SICISGA. () <85% de conformidade: NÃO INDICADO A COORDENAÇÃO DO SICISGA. | | |
| E. RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO DE INDICAÇÃO (MÉDICO(A) VETERINÁRIO(A) DO SIM) | | |
| Assinatura e carimbo: | | |
| | | |
| F. RESPONSÁVEL TÉCNICO DO ESTABELECIMENTO | | |
| Assinatura e carimbo: | | |
| | | |
| G. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO | | |
| Nome: | | CPF: |
| Assinatura e carimbo: | | |
| | | |



**ANEXO V- RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DE ESTABELECIMENTO
PARA SISBI-POA.**



|  | | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – | |  | | |
|---|--|--|-------------------------------|---|------------|------------|
| RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DE ESTABELECIMENTO PARA SISBI-POA | | | | | | |
| A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO | | | | | | |
| 1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | | | | | |
| Proprietário: | | | | | | |
| Razão Social: | | | | | | |
| Inscrição Estadual: | | | | | | |
| Nome Fantasia: | | | | | | |
| CPF: | | | | | | |
| CNPJ: | | | | | | |
| Endereço (Rua/Av.): | | | | | | |
| Compl.: | | | | | | |
| Bairro: | | | Município: | | | |
| CEP: | | | UF: RS | | | |
| Telefone: | | | E-mail: | | | |
| 2. ATIVIDADE | | | | | | |
| Classificação do Estabelecimento: | | | | | | |
| 3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS | | | | | | |
| Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, nº: | | | | | | |
| Responsável Técnico | | <input type="checkbox"/> Não | <input type="checkbox"/> Sim. | Nome: | | |
| Formação Acadêmica: | | | | | | |
| Número de Pessoas que Trabalham na Atividade: | | | | | | |
| Número de Turnos: | | | | | | |
| B. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO | | | | | | |
| 1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES | | | | | | |
| 1.1. ÁREA EXTERNA | | | | *C | *NC | *NA |
| 1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros. | | | | | | |
| 1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas. | | | | | | |
| 1.2. ACESSO | | | | *C | *NC | *NA |
| 1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação). | | | | | | |
| 1.3. ÁREA INTERNA | | | | *C | *NC | *NA |
| 1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. | | | | | | |
| 1.4. PISO | | | | *C | *NC | *NA |
| 1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros). | | | | | | |



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



|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – |  | | |
|---|--|---|-----|--|
| 1.10.6. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica. | | | | |
| 1.10.7. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. | | | | |
| 1.10.8. Presença de lixeiras com tampas com acionamento não manual. | | | | |
| 1.10.9. Coleta frequente do lixo. | | | | |
| 1.10.10. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos. | | | | |
| 1.10.11. Vestiário independentes, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos. | | | | |
| 1.10.12. Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores. | | | | |
| 1.10.13. Duchas ou chuveiros, quando necessários, em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria. | | | | |
| 1.10.14. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação. | | | | |
| 1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS (quando aplicável) | *C | *NC | *NA | |
| 1.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados. | | | | |
| 1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO | *C | *NC | *NA | |
| 1.12.1. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção. | | | | |
| 1.12.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual. | | | | |
| 1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA | *C | *NC | *NA | |
| 1.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. | | | | |
| 1.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. | | | | |
| 1.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos. | | | | |
| 1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO | *C | *NC | *NA | |
| 1.14.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção. | | | | |
| 1.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento. | | | | |
| 1.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados. | | | | |
| 1.14.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização. | | | | |
| 1.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações. | | | | |
| 1.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados. | | | | |



|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – |  | | |
|---|--|---|-----|--|
| 1.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa. | | | | |
| 1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES | *C | *NC | *NA | |
| 1.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado. | | | | |
| 1.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada. | | | | |
| 1.15.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde. | | | | |
| 1.15.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação. | | | | |
| 1.15.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado. | | | | |
| 1.15.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação. | | | | |
| 1.15.7. Higienização adequada. | | | | |
| 1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS | *C | *NC | *NA | |
| 1.16.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. | | | | |
| 1.16.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas. | | | | |
| 1.16.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço. | | | | |
| 1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA | *C | *NC | *NA | |
| 1.17.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública. | | | | |
| 1.17.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação. | | | | |
| 1.17.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos. | | | | |
| 1.17.4. Existência de responsável para a higienização do reservatório de água. | | | | |
| 1.17.5. Adequada frequência de higienização do reservatório de água com registro da higienização reservatório de água ou comprovante de execução de serviço. | | | | |
| 1.17.6. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável. | | | | |
| 1.17.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento. | | | | |
| 1.17.8. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento. | | | | |
| 1.17.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento. | | | | |
| 1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS | *C | *NC | *NA | |
| 1.18.1. Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual. | | | | |
| 1.18.2. Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação. | | | | |

|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – | |  |
|---|--|-----|---|
| 1.18.3. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos. | | | |
| 1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO | *C | *NC | *NA |
| 1.19.1. Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação. e funcionamento. | | | |
| 1.20. LAYOUT | *C | *NC | *NA |
| 1.20.1. Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. | | | |
| 1.20.2. Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final. | | | |
| 2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS | | | |
| 2.1. EQUIPAMENTOS | *C | *NC | *NA |
| 2.1.1. Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo. | | | |
| 2.1.2. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada. | | | |
| 2.1.3. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. | | | |
| 2.1.4. Em adequado estado de conservação e funcionamento. | | | |
| 2.1.5. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento. | | | |
| 2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes) | *C | *NC | *NA |
| 2.2.1. Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras. | | | |
| 2.2.2. Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas). | | | |
| 2.3. UTENSÍLIOS | *C | *NC | *NA |
| 2.3.1. Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada. | | | |
| 2.3.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação. | | | |
| 2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS | *C | *NC | *NA |
| 2.4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado. | | | |
| 2.4.2. Frequência de higienização adequada. | | | |
| 2.4.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde. | | | |
| 2.4.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação. | | | |
| 2.4.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado. | | | |
| 2.4.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação. | | | |
| 2.4.7. Adequada higienização. | | | |
| 3. MANIPULADORES | | | |
| 3.1. VESTIÁRIOS | *C | *NC | *NA |

|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – |  | | |
|--|--|---|-----|--|
| 3.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor branca, adequado à atividade e exclusivo para área de produção. | | | | |
| 3.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação. | | | | |
| 3.1.3. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos. | | | | |
| 3.2. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES | *C | *NC | *NA | |
| 3.2.1. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, com registros dessas capacitações. | | | | |
| 3.2.2. Cartazes de orientação aos manipulados sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados. | | | | |
| 3.2.3. Orientação sobre a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários. | | | | |
| 3.2.4. Existência de verificação pelo responsável técnico da higiene pessoal e manipulação dos alimentos. | | | | |
| 3.3. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE | *C | *NC | *NA | |
| 3.3.1. Existência de verificação periódica do estado de saúde dos manipuladores pelo responsável técnico. | | | | |
| 3.3.2. Existência de registro dos exames realizados, e atestado com a comprovação de aptidão à manipulação. | | | | |
| 3.3.3. Utilização de Equipamento de Proteção Individual, quando necessário. | | | | |
| 4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO | | | | |
| 4.1. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS | *C | *NC | *NA | |
| 4.1.1. Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento. | | | | |
| 4.1.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção. | | | | |
| 4.1.3. Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados. | | | | |
| 4.1.4. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado. | | | | |
| 4.1.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação. | | | | |
| 4.1.6. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. | | | | |
| 4.1.7. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade. | | | | |
| 4.1.8. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas. | | | | |
| 4.1.9. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes. | | | | |
| 4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO | *C | *NC | *NA | |
| 4.2.1. Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica. | | | | |
| 4.2.2. Controle da circulação e acesso do pessoal. | | | | |

|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – |  | | |
|---|--|---|------------|--|
| 4.2.3. Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento. | | | | |
| 4.2.4. Ordenado, linear e sem cruzamento. | | | | |
| 4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO | *C | *NC | *NA | |
| 4.3.1. Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente. | | | | |
| 4.3.2. Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras. | | | | |
| 4.3.3. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes distantes do teto de forma a permitir adequada higienização, iluminação e circulação de ar. | | | | |
| 4.3.4. Ausência de material estranho, estragado ou tóxico. | | | | |
| 4.3.5. Armazenamento em local limpo e conservado. | | | | |
| 4.3.6. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos. | | | | |
| 4.3.7. Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada. | | | | |
| 4.3.8. Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados. | | | | |
| 4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL | *C | *NC | *NA | |
| 4.4.1. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento. | | | | |
| 4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL | *C | *NC | *NA | |
| 4.5.1. Produto transportado na temperatura especificada no rótulo. | | | | |
| 4.5.2. Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. | | | | |
| 4.5.3. Transporte mantém a integridade do produto. | | | | |
| 4.5.4. Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. | | | | |
| 4.5.5. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação. | | | | |
| 5. DOCUMENTAÇÃO | | | | |
| 5.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO | *C | *NC | *NA | |
| 5.1.1. Possui Manual de Boas Práticas de Fabricação (impresso; revisado; implantado). | | | | |
| 5.1.2. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação. | | | | |
| 5.2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS | *C | *NC | *NA | |
| 5.2.1. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Manutenção das instalações e equipamentos – incluindo aferição e calibração de instrumentos. | | | | |
| 5.2.2. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | | |
| 5.2.3. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Água de Abastecimento Interno. | | | | |
| 5.2.4. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | | |
| 5.2.5. Existência da descrição do POP para o Autocontrole Integrado de Pragas, insetos e roedores. | | | | |
| 5.2.6. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | | |

|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – |  | |
|--|--|---|--|
| 5.2.7. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Manejo de resíduos sólidos e líquidos – incluindo águas residuais | | | |
| 5.2.8. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | |
| 5.2.9. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Limpeza e Sanitização – Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO). | | | |
| 5.2.10. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | |
| 5.2.11. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Procedimentos Sanitário das Operações (PSO). | | | |
| 5.2.12. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | |
| 5.2.13. Existência da descrição do POP para o Autocontrole dos Manipuladores – incluindo treinamento, higiene, hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores. | | | |
| 5.2.14. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | |
| 5.2.15. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de matérias-primas, ingredientes e embalagens. | | | |
| 5.2.16. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | |
| 5.2.17. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Controle de pontos críticos do processo – incluindo controle de formulações, temperaturas e fraudes. | | | |
| 5.2.18. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | |
| 5.2.19. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Análises Laboratoriais – autocontrole. | | | |
| 5.2.20. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | |
| 5.2.21. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Rastreabilidade e Recall. | | | |
| 5.2.22. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido. | | | |
| C. OBSERVAÇÕES | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | |
|--|--|---|
|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA CÂMARA SETORIAL DA AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – SICISGA – |  |
| D. PARECER SEGUNDO A VERIFICAÇÃO | | |
| O panorama sanitário será obtido mediante sistematização dos dados a partir da presente Lista de Verificação, onde o estabelecimento será avaliado quanto ao percentual de conformidade. | | |
| Total de Itens (T): 150 | | |
| Total de Itens que Não se Aplicam (NA): _____ | | |
| Cálculo de Itens Utilizáveis: T – NA _____ = _____ | | |
| Total de Itens Conformes: _____ | | |
| Cálculo do percentual de conformidade: Itens Utilizáveis (____) = 100% | | |
| Itens Conformes (____) = x % | | |
| Percentual de Conformidade = _____ % | | |
| PARECER: | | |
| <input type="checkbox"/> >90% de conformidade - INDICAÇÃO RECOMENDADA AO CONSELHO SISBI-POA. | | |
| <input type="checkbox"/> >85% e <90% de conformidade - INDICAÇÃO RECOMENDADA AO CONSELHO SISBI-POA COM RESSALVAS. | | |
| <input type="checkbox"/> <85% de conformidade: INDICAÇÃO NÃO RECOMENDADA AO CONSELHO SISBI-POA. | | |
| E. RESPONSÁVEIS PELA SUPERVISÃO | | |
| Assinatura e carimbo: | | |
| | | |
| F. RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO | | |
| Assinatura e carimbo: | | |
| | | |
| G. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO | | |
| Nome: | | CPF: |
| Assinatura e carimbo: | | |
| | | |

**ANEXO VI- RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL.**

| | |
|---|--|
|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – COORDENAÇÃO SICISGA |
|---|--|

**RELATÓRIO DE SUPERVISÃO SICISGA
- SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL -**


- () Prévia/Orientação
 () Indicação para SISBI/POA
 () Conformidade/Supervisão

| Parte 1 – Identificação | | | |
|---|--|---------|--|
| Número do Relatório | | Data: | |
| Supervisores | | | |
| 1.1 Serviço de Inspeção | | | |
| Nome do Órgão: | | | |
| Responsável: | | | |
| Endereço: | | | |
| Cidade/sede: | | | |
| Fone: | | E-mail: | |
| 1.2 Equipe de Inspeção | | | |
| Responsável pelo Serviço de Inspeção | | | |
| Nº de Veterinários lotados no Serviço de Inspeção | | | |
| Nº de Auxiliares lotados no Serviço de Inspeção | | | |
| Nº de Auxiliares Administrativos (função) | | | |

| Parte 2 – Aspectos Gerais | | |
|---|---|----|
| 2.1 Setor de Protocolo Geral | C | NC |
| a. Controle de entrada e saída de documentos oficiais | | |
| b. Controle de documentos internos | | |
| Observações: | | |
| 2.2 Legislação e demais informações do SIM | C | NC |
| a. Lei que institui o Serviço de Inspeção | | |
| b. Decreto que regulamenta a Lei | | |
| c. Normas internas e demais legislações, se aplicável | | |
| d. Organograma do órgão: | | |
| Observações: | | |

|  CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – COORDENAÇÃO SICISGA | | |
|--|----------|-----------|
| Parte 3 – Infraestrutura Administrativa | | |
| 3.1 Recursos Humanos | C | NC |
| a. Quadro de pessoal | | |
| b. Capacitação da equipe | | |
| c. Número compatível com as atividades a serem desenvolvidas | | |
| d. Lotação no Serviço de Inspeção: | | |
| e. Escala de Serviço da equipe | | |
| Observações: | | |
| 3.2 Estrutura de física | C | NC |
| a. Material de apoio, mobiliários e equipamentos para suporte administrativo das atividades de inspeção | | |
| Observações: | | |
| 3.3 Sistemas de Informação | C | NC |
| a. Banco de dados com a relação dos estabelecimentos (Nome, CNPJ ou CPF, número do registro, classificação, endereço completo, telefone, data do registro, produtos registrados e dados de produção) | | |
| b. Banco de dados de projetos aprovados | | |
| c. Banco de dados de rótulos aprovados | | |
| d. Dados nosográficos e de produção | | |
| e. Dados atualizados | | |
| Observações: | | |
| 3.4 – Infraestrutura para o desenvolvimento dos trabalhos | C | NC |
| a. Veículos oficiais em número e condições adequadas | | |
| b. Laboratório próprio ou terceirizado | | |
| Observações: | | |

| Parte 4 – Programa de Trabalho de Inspeção e Fiscalização | |
|--|--|
| 4.1 Relação de estabelecimentos | |
| Estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção (citar o número de estabelecimento por categorias em cada área): | |
| Carne: | |
| Leite: | |

| | | | |
|---|--|---|-----------|
|  | | <p>CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – COORDENAÇÃO SICISGA</p> | |
| Mel: | | | |
| Ovos: | | | |
| Pescados: | | | |
| Observações: | | | |
| 4.2 Programação de atividades de inspeção/fiscalização | | C | NC |
| a. Frequência das inspeções de rotina | | | |
| b. Inspeção permanente nos abates | | | |
| c. Cronograma de supervisões | | | |
| d. Cronograma de análises laboratoriais | | | |
| e. Ações de combate à clandestinidade | | | |
| f. Atividades de educação sanitária | | | |
| Observações: | | | |
| 4.3 Registros | | C | NC |
| a. Registros pertinentes a análise e aprovação de projetos de registro e reformas de estabelecimentos | | | |
| b. Controle de cancelamento do registro de estabelecimentos | | | |
| c. Registro da execução das inspeções diárias | | | |
| d. Registro da execução das supervisões | | | |
| e. Registro do atendimento do cronograma de análises laboratoriais | | | |
| f. Controle de CSN/GT | | | |
| g. Controle de Autos de Infração e históricos de penalidades | | | |
| h. Registro das reuniões técnicas realizadas | | | |
| Observações: | | | |
| Parte 5 – Inocuidade dos Produtos de Origem Animal | | C | NC |
| a. Execução da inspeção ante e post mortem, critérios de julgamento e destinação de carcaças | | | |
| b. Verificações oficiais dos programas de autocontrole | | | |
| c. Avaliação dos resultados das análises laboratoriais | | | |
| d. Registro das providências adotadas em relação a resultados fora do padrão | | | |
| e. Rastreabilidade | | | |

| | |
|---|--|
|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – COORDENAÇÃO SICISGA |
| Observações: | |

| Parte 6 – Qualidade dos Produtos de Origem Animal | C | NC |
|--|---|----|
| a. Atendimento aos RTIQ | | |
| b. Embasamento científico e parecer do MAPA para produtos que não possuem RTIQ | | |
| c. Atendimento aos requisitos para aprovação de rotulagem e processos produtivos | | |
| d. Registros pertinentes a análise e aprovação dos produtos, seu processo produtivo, formulações e croquis dos rótulos | | |
| e. Controle do uso da logomarca do SISBI | | |
| Observações: | | |

| Parte 7 – Prevenção e Combate à Fraude | C | NC |
|--|---|----|
| a. Controles relativos a qualidade e composição dos produtos com vistas a prevenção de fraudes | | |
| Observações: | | |

| Parte 8 – Ação de controle ambiental | C | NC |
|---|---|----|
| a. Regularização ambiental dos estabelecimentos | | |
| b. Autorização para construção, instalação e operação | | |
| Observações: | | |

| Parte 9 – Atendimento a solicitações anteriores | C | NC |
|---|---|----|
| | | |
| Observações: | | |

| Parte 10 – Comentários/Observações/Recomendações |
|--|
| |

| Parte 11 – Conclusões |
|-----------------------|
| NA |



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA – CISGA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA - SICISGA

| | |
|---|--|
|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CISGA – COORDENAÇÃO SICISGA |
|---|--|

| Parte 12 – Supervisores | |
|-------------------------|--------------|
| Nome | Cargo/Função |
| | |
| | |


| Parte 13 – Autoridades e Técnicos Presentes na supervisão | |
|---|---------------|
| Nome | Cargos/Função |
| | |
| | |

Quando um item não for aplicável, indicar no campo NC a sigla NA (não aplicável)

1º via Serviço de Inspeção

2º via SICISGA

ANEXO VII - OFÍCIO PARA INSERÇÃO DA LOGOMARCA SISBI.

| | | |
|---|---|--------------------------------|
|  | CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA PREFEITURA MUNICIPAL DE NOME DO MUNICÍPIO – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – | BRASÃO DO MUNICÍPIO |
|---|---|--------------------------------|

OFÍCIO Nº 000/AAAA/SIM/DIPOA/SMAMA

Nome do Município, dd de mmmmmm de aaaa.

Para: Coordenação SICISGA

Assunto: Envia croquis de rótulos aprovados com a inserção da logomarca SISBI

Prezada Coordenação do SICISGA,

Comunicamos a aprovação por este Serviço Oficial de Inspeção dos rótulos do estabelecimento RAZÃO SOCIAL TAL, CNPJ/CPF nº TAL, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº TAL, com a inserção da logomarca SISBI nos seguintes produtos:

1. Nº de registro do produto, Nome do produto;
2. Nº de registro do produto, Nome do produto.
3. ...

Ainda, este Serviço reitera seu comprometimento com a veracidade das informações apresentadas e com a atualização das informações sempre que estas sofrerem qualquer alteração, substituição, suspensão e/ou cancelamento, reconhecendo sua obrigação em comunicar oficialmente, o mais breve possível, à Coordenação do SICISGA.

Aproveitamos ainda, para remeter em anexo os croquis dos rótulos aprovados.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

Fulano de tal
Diretor do DIPOA