



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

INSTRUÇÃO DE TRABALHO SICOPES Nº 19, DE 11 DE AGOSTO DE 2025

INSTITUI O PROGRAMA DE SUPERVISÕES PARA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAIS CONSORCIADOS.

O Presidente do Consórcio Público do Extremo Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Contrato de Constituição e pelos Estatutos da Entidade,

RESOLVE:

Art. 1º Fica instituído o Programa de Supervisões para Avaliação dos Serviços de Inspeção Municipais consorciados, constante nos Anexos I a V da presente Instrução de Trabalho.

Art. 2º Revoga-se a Instrução de Trabalho SICOPES 08, de 26 de junho de 2025.

Art. 3º Esta Instrução de Trabalho entra em vigor na data da sua publicação.

Pelotas, 11 de agosto de 2025.

Med. Vet. Carlos Henrique Schabbach
CRMV/RS 4.697
Coordenador Técnico SICOPES



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

ANEXO I

PROGRAMA DE SUPERVISÃO PARA AVALIAÇÃO DE SERVIÇO

1. OBJETIVO

As supervisões têm como objetivo promover a padronização e atualização das equipes do SIM, realizando a supervisão dos SIMs e dos estabelecimentos registrados nos municípios consorciados.

2. APLICAÇÃO

A aplicação dessas supervisões é essencial para garantir a qualidade e a conformidade dos procedimentos realizados pelos Serviços de Inspeção Municipal (SIM) e pelos estabelecimentos registrados. Essas ações contribuem para uma análise detalhada das práticas adotadas, promovendo a correção de não conformidades observadas e facilitando a adoção de melhorias contínuas.

Previamente será encaminhado relatório a ser preenchido pelo SIM do município auditado, a fim de que este tome conhecimento dos itens avaliados e promova uma autoavaliação prévia, para realização da supervisão in loco.

Durante a realização da supervisão, será preenchido o relatório de supervisão, devendo o SIM, após receber a visita técnica, apresentar Plano de Ação para correção das não conformidades, sendo este posteriormente aprovado ou não pela equipe supervisora.

A Coordenação Técnica do COPES será responsável pela verificação da estruturação do Serviço de Inspeção do município que aderir ao SISBI-POA, conforme Instrução Normativa SICOPES 07/2025. Em anexo a essa resolução encontra-se os documentos necessários de supervisão das equipes do SIM, supervisão dos estabelecimentos aderidos, habilitação e modelos de ofícios.



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

Os relatórios de supervisão são arquivados no SIM e na sede do COPES, assim como o plano de ação elaborado pelo SIM analisado e aprovado pelos supervisores, sendo este verificado na próxima supervisão. Além das supervisões será realizado periodicamente acompanhamentos de plano de ação e reuniões nos Serviços de Inspeção.

Também serão realizadas Supervisões nos municípios consorciados não aderidos ao SISBI, a fim de garantir a uniformidade de procedimentos em todo Consórcio, tendo em vista a comercialização intermunicipal no âmbito do COPES.

A frequência mínima de Supervisão será de 24 (vinte e quatro meses) em cada município, podendo ser reduzida a critério da Coordenação Técnica do COPES.

3. PROCEDIMENTOS GERAIS:

Com o objetivo geral de promover a constante atualização e padronização da equipe de servidores, o COPES realiza a supervisão de todos os SIMs dos municípios consorciados tendo uma equipe supervisora constituída por no mínimo 2 (dois) integrantes sendo que, preferencialmente, na mesma supervisão deverá ter um servidor com experiência em supervisões para poder realizá-la de forma eficaz, não podendo nenhum destes Supervisores possuir vínculo com o Serviço de Inspeção Municipal supervisionado.

A equipe de Supervisores e o Cronograma anual será estabelecido por norma específica no início de cada ano.

Fica estabelecida a periodicidade bianual para realização da supervisão

das inspeções do Serviço de Inspeção do COPES em todos os Serviços de Inspeção dos municípios consorciados. Será adotado o documento Relatório de Supervisão do Serviço de Inspeção do COPES (Anexo II) como lista de verificação dos itens a serem avaliados na supervisão.



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

Este grupo de supervisores deverá preencher o Relatório de Supervisão, específico do Serviço de Inspeção do consórcio, emitindo ao final parecer conclusivo.

O Serviço de Inspeção supervisionado receberá uma cópia do Relatório de Supervisão, devendo apresentar em até 30 (trinta) dias úteis um plano de ação (Anexo III) 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.

Os relatórios de supervisão são arquivados no SIM e na sede do COPES, assim como o plano de ação elaborado pelo SIM analisado e aprovado pelos supervisores, sendo este verificado na próxima supervisão. Havendo necessidade, a critério da Coordenação Técnica do COPES ou do SIM do município solicitante, poderá ser realizada mais de uma visita técnica dentro deste período.

4. PÚBLICO ALVO;

Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, responsável técnico, responsável pelos estabelecimentos.



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

ANEXO II - RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DO ESTABELECIMENTO

A- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM Nº: _
Razão Social: _
CNPJ: _
Endereço: _ - _____ Nº _____
Bairro/localidade: _ Município/UF: _____
Telefone: _____ E-mail: _ _____

B- DADOS DA SUPERVISÃO

Fiscal responsável pela supervisão: _____
Data: ___/___/_____

C- AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO- *In loco 128 itens totais)*

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES (64 Itens)

1.1 ÁREA EXTERNA

C	N	N
	C	A

1.1.1 Área externa distante de fontes produtoras de mau cheiro, livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e animais no pátio, de acúmulo de lixo nas imediações.

1.1.2 Vias de acessos livres de formação de poeira e empoçamentos, adequadas para a circulação de veículos transportadores.

1.1.3 Área delimitada de modo que não permita a entrada de pessoas não autorizadas e animais;

1.1.4 Acesso independente, não comum a outros usos (habitação).

1.2 ÁGUA DE ABASTECIMENTO

C	N	N
	C	A

1.2.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública

1.2.2 Sistema de captação própria, revestido e distante de fonte de contaminação;

1.2.3 Cloração da água realizada com dosador de cloro, corretamente instalado e garantindo o tempo mínimo de contato com a água (20min)

1.2.4 Reservatório de água acessível, com volume, pressão e temperatura adequados, dotados de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

1.2.5 Provedimento de água quente ou vapor para desenvolvimento das operações e higienização das dependências, equipamentos e utensílios, garantido que está chegue aos pontos de utilização com temperatura não inferior a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados)			
1.2.6 Existência de responsável pela higienização do reservatório de água.			
1.2.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações.			
1.2.8 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.3 ÁGUAS RESIDUAIS E MANEJO DE RESÍDUOS	C	N C	N A
1.3.1 Sistema de coleta de águas residuais com dispositivos que evitam o refluxo de mau cheiro e acesso de pragas, com retenção de resíduos sólidos.			
1.3.2 Sistema de coleta possui capacidade para receber o volume de água produzido, tendo vazão suficiente para águas servidas.			
1.3.3 Na área de produção as águas residuais são removidas com auxílios de rodos			
1.3.4 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.			
1.3.5 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.3.6 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.3.7 Sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.			
1.4 ESGOTAMENTO SANITÁRIO	C	N C	N A
1.4.1 As redes de esgoto sanitário e industrial são independentes e exclusivas para o estabelecimento.			
1.4.2 Esgoto conectado à rede pública ou com adequado tratamento de resíduos aprovado			
1.5 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	N C	N A
1.5.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.5.2 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.			



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

1.5.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço.			
1.5.4 Controle ou o programa é eficaz e contínuo.			
1.6 PISOS	C	N C	N A
1.6.1 Impermeáveis, antiderrapantes, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção, resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis.			
1.6.2 Contam com declividade suficiente para escoamento das águas servidas.			
1.6.3 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, etc.)			
1.6.4 Canaletas ou ralos, gralhados, em locais adequados de forma a facilitar o escoamento, com dispositivos acoplados de forma a proteger entrada de vetores e refluxos de mau cheiro.			
1.7 PAREDES	C	N C	N A
1.7.1 Revestidas com material impermeável, resistente, não descamável, de cores claras, na altura adequada para realização das operações, que permita fácil higienização e desinfecção.			
1.7.2 Impermeabilização com cerâmica com rejunte de cor clara			
1.7.3 Cantos formados pelas paredes entre si, são arredondados ou angulados, de modo que facilitem a higienização e não favoreçam o acúmulo de sujidades.			
1.7.4 Paredes construídas sem a utilização de elementos do tipo vazados ou cobogós.			
1.8 TETO	C	N C	N A
1.8.1 Pé direito com altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.			
1.8.2 Constituídos de material impermeável, liso, de cor clara, resistente à umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização.			
1.8.3 Há foro de material adequado em todas as dependências onde se realizem manipulação de produtos comestíveis.			
1.8.4 Em adequado estado de conservação			
1.9 ABERTURAS	C	N C	N A
1.9.1 Aberturas para a área externa possuem telas milimétricas à prova de insetos, ou outro método equivalente.			
1.9.2 Portas com comunicação para área externa possuem dispositivo de fechamento automático.			



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

1.9.3 Portas e janelas, constituídas de material metálicos, de fácil abertura, de fácil higienização, ajustadas aos batentes sem falhas de revestimento.			
1.9.4 Portas possuem altura e largura necessárias para o trânsito de matérias-primas e produtos.			
1.10 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO	C	N C	N A
1.10.1 iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.10.2 Iluminação artificial é feita por meio de luz fria, com dispositivos de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, ou por meio de lâmpadas de LED.			
1.10.3 Instalação de exaustores ou sistema para climatização ambiente ou ventilação natural suficiente, capazes de garantir conforto térmico, ambiente livre de condensação de vapores, fumaça, gases e outras possíveis contaminações.			
1.10.4 Existência de registros periódicos dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização.			
1.10.5 captação e direção da corrente de ar não geram contra fluxo.			
1.11 VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS	C	N C	N A
1.11.1 Acesso independente de qualquer outra dependência da indústria.			
1.11.2 Dimensões e instalações compatíveis com o número de trabalhadores.			
1.11.3 Área de vestiários para a troca e guarda de roupas são separados fisicamente da área de privadas e mictórios.			
1.11.4 Providos de duchas com água morna, bancos, armários para guarda individual de pertences, sem o uso de madeira para confecção destes.			
1.11.5 Os armários para guarda individual de pertences permitem a separação da roupa comum dos uniformes de trabalhos.			
1.11.6 Sanitários de assentos ou mictórios.			
1.11.7 Instalações servidas de lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio que não utilize as mãos para abertura da torneira, providas de sabão líquido, toalhas descartáveis ou dispositivos automáticos para secagem das mãos, lixeiras com acionamento não manual.			
1.11.8 iluminação e ventilação adequadas.			
1.11.9 Para vestiários e sanitários que não são contíguos ao estabelecimento, o acesso é pavimentado e coberto.			



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

1.11.10 Vestiários e sanitários independentes, de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.11.11 Apresentam-se organizados, em adequado estado de conservação, sem acúmulo de materiais estranho ao meio, sem presença de utensílios de uso exclusivo para área de produção (facas, chairas, etc.).			
1.11.12 Instalações sanitárias para visitantes instaladas totalmente independentes da área de produção, e mantidas higienizadas.			
1.12 ALMOXARIFADOS E DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS	C	N C	N A
1.12.1 Local de armazenamento dos produtos químicos utilizados para limpeza e desinfecção das dependências, estão em local chaveados (caixas, armários, sala) e com identificação.			
1.12.2 Todos os produtos estão identificados e possuem ficha técnica.			
1.12.3 O almoxarifado possui acesso independente das demais seções da empresa, com comunicação por óculo para passagem de material, com ventilação adequada.			
1.13 LAYOUT	C	N C	N A
1.13.1 Adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo da atividade, volume de produção e expedição, número de funcionários.			
1.13.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes, e embalagens distintas da área de produção, armazenamento e expedição do produto final.			
1.13.3 Seção de embalagem secundária anexa à sala de processamento.			
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS (21 itens)			
2.1 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES	C	N C	N A
2.1.1 Existência de lavatórios de mãos em todas as áreas onde são manipulados produtos comestíveis ou não, providos com água corrente, torneira com acionamento não manual, sabão líquido e inodoro, distribuídos em posições adequadas em relação ao fluxo de produção, em número suficiente.			
2.1.2 Higienizadores possuem água circulante ou outro meio de renovação constante da mesma, com temperatura igual ou superior a 85°C.			
2.1.3 Lavatórios de mãos e higienizadores são de aço inoxidável.			
2.1.4 Nas seções onde se faz necessário, os lavatórios de mãos possuem toalhas de papel descartáveis ou dispositivos para secagem automática das mãos, e coletor de papel sem acionamento manual.			



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

2.2 EQUIPAMENTOS	C	N C	N A
2.2.1 Material de constituição dos equipamentos são adequados para a finalidade (preferência por aço inoxidável ou outro metal resistente à corrosão).			
2.2.2 Superfícies lisas, que não permitem o acúmulo de resíduos, de fácil higienização, resistentes a impactos e em bom estado de conservação.			
2.2.3 Instalação e disposição dos equipamentos permite fácil acesso para higienização das estruturas.			
2.2.4 Em número, desenhos e capacidades condizentes com as atividades desenvolvidas.			
2.3 MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)	C	N C	N A
2.3.1 Material apropriado, preferencialmente aço inoxidável, resistente, impermeáveis, em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras, lisas e com cantos angulados, que não permitem o acúmulo de resíduos.			
2.3.2 Não há presença de madeira, mesmo na constituição interna dos móveis.			
2.4 UTENSÍLIOS	C	N C	N A
2.4.1 Material adequado, de superfície lisa, sem proeminências, não poroso, que permita adequada higienização.			
2.4.2 No há presença de madeira na constituição de qualquer utensílio.			
2.4.3 Material higienizado.			
2.4.4 – Material íntegro.			
2.4.5 Estão disponíveis em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.5 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	C	NC	NA
2.5.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.5.2 Frequência de higienização adequada.			
2.5.3 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.5.4 Produtos utilizados de forma e diluição adequadas.			
2.5.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização das operações.			
2.5.6 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização das operações, em bom estado de conservação e número suficiente.			
3. MANIPULADORES (11 itens)			



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

3.1 UNIFORMES E ASSEIO PESSOAL	C	N C	N A
3.1.1 Utilização de uniformes em cores claras, em bom estado de conservação, adequado à atividade e exclusivo da área de produção de alimentos.			
3.1.2 Pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis com uniformes coloridos.			
3.1.3 Protetores impermeáveis de roupas, confeccionados em plástico transparente ou branco.			
3.1.4 Uso completo de uniformes: touca, calça, jaleco, botas, avental impermeável, conforme a atividade industrial desenvolvida.			
3.1.5 Asseio pessoal: boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, manipuladores barbeados, uso de toucas com contenção total dos cabelos.			
3.2 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES	C	N C	N A
3.2.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à Boas Práticas de Fabricação, com registros.			
3.2.2 Cartazes de orientação sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos higiênicos, fixados em locais estratégicos.			
3.2.3 Existência de verificação pelo responsável do controle de qualidade do asseio pessoal na entrada dos manipuladores na área de produção.			
3.2.4 Existência de treinamento e orientação dos colaboradores quando iniciam atividades relacionadas a manipulação de alimentos., com registro.			
3.3 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE	C	N C	N A
3.3.1 Existência de registro dos Atestados de Saúde Ocupacional, e atestado com a comprovação de aptidão à manipulação.			
3.3.2 Exames são feitos de forma periódica, conforme legislação vigente.			
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO (32 itens)			
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	C	N C	N A
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 são inspecionados na recepção, há registro de controle.			



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

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 de qualidade são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.5 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem a legislação vigente.			
4.1.6 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso e, 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, organização e higiene adequada das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.9 Câmaras de resfriamento, câmaras de congelamento, freezers, rede de frio em geral, adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO	C	N C	N A
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, conforme o fluxo de produção, e acesso pessoal.			
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4 Fluxo de produção ordenado, linear e sem cruzamento (contaminação cruzada, contra fluxo).			
4.3 CÂMARAS DE RESFRIAMENTO	C	N C	N A
4.3.1 Constituídas de paredes lisas, de fácil higienização, com portas metálicas ou outro material adequado, com dimensões suficientes para atender a demanda de fluxo e produção. Com iluminação e ventilação adequadas e sem a presença de ralos ou canaletas no seu interior.			
4.3.2 Existem câmaras separadas para cada etapa do processo de fabricação, caso não sejam separadas, são tomados os devidos cuidados pra evitar contaminação cruzada.			
4.3.3 Presença de equipamentos para controle de temperatura visíveis e de fácil acesso.			
4.4 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO	C	N C	N A
4.4.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível, de acordo com a legislação vigente e conforme aprovado pelo SIM.			



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

4.4.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.4.4 Ausência de material estranho, estragado, tóxico, ou que comprometam a identidade, qualidade e inocuidade do produto.			
4.4.5 Armazenamento em local com condições higiênico-sanitárias e temperaturas adequadas.			
4.4.6 Câmaras de resfriamento, câmaras de congelamento, freezers, rede de frio em geral, adequada ao volume e aos diferentes tipos de produtos.			
4.4.7 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.4.8 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
4.5 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL	C	N C	N A
4.5.1 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento			
4.5.2 Acompanhamento			
4.6 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL	C	N C	N A
4.6.1 Produto expedido e transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.6.2 Veículo limpo em bom estado de conservação e condições higiênico-sanitárias adequadas.			
4.6.3 Área de expedição de produtos projetada com cobertura e prolongamento suficiente para a proteção das operações realizadas, com as portas com dimensões suficientes para o carregamento adequado do produto final.			
4.6.4 Transporte mantém a identidade e qualidade do produto.			
4.6.5 Veículo exclusivo para o transporte de alimentos, não transportando outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.6.6 Presença de equipamentos para controle de temperatura, quando o produto necessita condições especiais de conservação.			
D- AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO- Documental (26 itens totais)			
5. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (3 itens)	C	NC	NA
5.1 Descrição dos processos no Manual de BPF é condizente com as operações realizadas <i>in loco</i> no processo de fabricação.			
5.2 Operações executadas estão de acordo com o Manual de BPF.			



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

5.3 Ações preventivas e corretivas são executadas conforme o descrito no manual, com registro de data, hora, ação tomada.				
6. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (23 itens)				
PA C		C	N C	N A
01	Manutenção (iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)			
02	Água de abastecimento			
03	Controle integrado de pragas			
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional			
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito			
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva			
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva			
	Registros de verificação e ação corretiva			
	Identificação do responsável, data e assinatura no programa escrito e em todos os seus registros			
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários			
06	Procedimentos sanitários operacionais (PSO)			
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem			
08	Controle de temperaturas			
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Prontos Críticos de Controle			
	Registro de monitoramento e ações corretivas			
	Registro de verificação e ações corretivas			
	Registro de validação do programa escrito			
	Identificação do responsável, data e assinatura no programa escrito e em todos os seus registros			
10	Análises laboratoriais			
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude			
12	Rastreabilidade e recolhimento			
13	Bem-estar animal			
14	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)			



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

DESCRIÇÃO DAS OPORTUNIDADES DE MELHORIAS OU NÃO CONFORMIDADES

E- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (154 itens totais no relatório)

Itens ditos como Conformes = _____

Itens ditos como Não conformes = _____

Itens ditos como Não aplicáveis = _____

Cálculo de itens utilizados para classificação do estabelecimento:

Itens totais – itens NA: 154 - ____ = _____ itens utilizados

Classificação de estabelecimento = $\frac{\text{nº itens conforme} \times 100}{\text{nº de itens utilizados}} = \text{_____}\%$

Percentual de conformidade = _____%

85 a 100% de atendimentos dos itens- PARECER FAVORÁVEL

75 a 84,99% de atendimento dos itens- PARECER FAVORÁVEL COM RESTRIÇÕES

0 a 74,99% de atendimento dos itens- PARECER NÃO FAVORÁVEL

O estabelecimento ficou na mesma classificação em relação a vistoria anterior SIM NÃO

Houve itens avaliados de forma diferente entre o relatório aplicado pelo SIM e pelo COPES SIM NÃO

F- ANÁLISE DOCUMENTAL DO SERVIÇO OFICIAL

1. A frequência de vistorias foi respeitada e suficiente.	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
2. Houve registro de todo o procedimento de vistoria oficial - relatório de verificação dos programas de autocontrole, respostas com Plano de Ação.	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
3. Os registros estão completos e condizentes com o encontrado na vistoria de supervisão;	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
4. Os prazos para entrega de documentos da empresa do procedimento de vistoria oficial, foram cumpridos;	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
5. Os prazos para entrega de documentos do fiscal do procedimento de vistoria oficial, foram cumpridos;	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
6. Foram tomadas as ações fiscais necessárias nos casos de não cumprimento (auto de infração; medida cautelar, entre outros);	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
7. Houve resposta efetiva no estabelecimento às ações fiscais tomadas;	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

8. A frequência de coletas oficiais para análises laboratoriais foi respeitada	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
9. O cronograma anual de coletas oficiais para análises laboratoriais foi respeitado	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
10. Houve registro de todo o procedimento de coleta oficial	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
11. Os prazos estabelecidos para entrega de documentos da empresa no cumprimento do procedimento de análises laboratoriais foram cumpridos	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
12. Os prazos estabelecidos para entrega de documentos do fiscal no cumprimento do procedimento de análises laboratoriais foram cumpridos	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
13. Foram tomadas as ações fiscais necessárias nos casos de não conformidades nas análises laboratoriais (auto de infração; medida cautelar, entre outros);	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO

DISPOSIÇÃO FINAL

A verificação e avaliação da execução e dos registros implementados pelo Estabelecimento, em relação aos requisitos do COPES atendendo as condições para equivalência SISBI- POA, indicam que:

() necessita apresentar plano de ação para as adequações das não conformidades e implementação de melhorias.

() executa as ações conforme os requisitos do SISBI-POA, havendo oportunidade de melhorias para as quais deve apresentar plano de ação.

() executa todas as ações conforme os requisitos do SISBI-POA.

Entrega obrigatória:

O estabelecimento tem o Prazo de 20 (vinte) DIAS ÚTEIS para entregar por escrito ao serviço oficial o Plano de Ação descrevendo as medidas corretivas adotadas para cada um dos itens supracitados como NC neste relatório.

O estabelecimento poderá solicitar nova avaliação após decorridos 120 dias da aplicação do último relatório.

H- AUTENTICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA SUPERVISÃO

Carimbo e assinatura

I- AUTENTICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

Carimbo e assinatura

j- AUTENTICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

NOME:

CPF :



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

ANEXO III - RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DAS EQUIPES DE INSPEÇÃO

DADOS DO SERVIÇO				
MUNICÍPIO	DATA			
ENDEREÇO				
FONE				
COORDENADOR DO SIM				
E-MAIL				
CUMPRIMENTO DO TRABALHO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SERVIÇO DE INSPEÇÃO				
1 - LEGISLAÇÃO PADRONIZADA	C	CM	NC	NA
LEI MUNICIPAL QUE INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO				
DECRETO QUE REGULAMENTA A LEI				
INSTRUÇÕES NORMATIVAS				
PORTARIAS SIM				
MANUAL DO SIM				
PLANILHAS DE USO DO SIM				
Descrição das melhorias ou não conformidades				
2. CONTROLE DE DOCUMENTOS E ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA	C	CM	NC	NA



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

LIVRO DE PROTOCOLO – ENTRADA E A SAÍDA DE DOCUMENTOS				
PASTAS DE ARQUIVAMENTO DE DOCUMENTOS				
CONTROLE DE DADOS ATUALIZADO DE ESTABELECIMENTOS ATIVOS E INATIVOS				
CONTROLE DE DADOS ATUALIZADO DE PRODUTOS E RÓTULOS PARA CADA ESTABELECIMENTO				
CONTROLE DE RECEBIMENTO DE DADOS ESTATÍSTICOS DE TODOS OS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM				
Descrição das melhorias ou não conformidades				
3. INFRAESTRUTURA ADMINISTRATIVA	C	CM	NC	NA
QUADRO PESSOAL				
CAPACITAÇÕES				
NÚMERO DE VETERINÁRIOS COMPATÍVEL COM AS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS				
ESCALA DE TRABALHO DA EQUIPE				
MATERIAL DE APOIO, MOBILIÁRIO, EQUIPAMENTO DE SUPORTE ADMINISTRATIVO				
VEÍCULO DISPONÍVEL PARA O SIM				
Descrição das melhorias ou não conformidades				
4. INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO	C	CM	NC	NA
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS (termômetros, clorímetro, phmetro...)				



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

VOLUME DE PRODUÇÃO OU VELOCIDADE DE ABATE COMPATIVEL COM INSTALAÇÕES E MEMORIAIS APROVADOS PELO SIM				
ATENDIMENTO PELOS ESTABELECIMENTOS DAS EXIGENCIAS DO SIM E DE PLANOS DE AÇÃO				
INSPEÇÃO PERMANENTE (ANTE E POST MORTEM)				
INSPEÇÃO PERIÓDICA (FREQUÊNCIA ESTABELECIDADA EM IN)				
REGISTRO DAS VERIFICAÇÕES OFICIAIS DE AUTOCONTROLE				
Descrição das melhorias ou não conformidades				
5. INFRAESTRUTURA ADMINISTRATIVA	C	CM	NC	NA
USO DO LABORATÓRIO CONVENIADO				
CRONOGRAMA DE ANÁLISES OFICIAIS				
REGISTRO DE CONTROLE DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES				
ADOÇÃO DAS MEDIDAS ADEQUADAS DIANTE DE LAUDO NÃO CONFORME				
ADOÇÃO DE PARECERES DIANTE DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES OFICIAIS				
Descrição das melhorias ou não conformidades				
6. -PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE	C	CM	NC	NA
ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM POSSUEM PAC DESCRITOS E IMPLANTADOS				
ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM POSSUEM PLANILHAS DE CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS				



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM QUE POSSUEM PAC IMPLANTADO ESTABELECEM MEDIDAS CORRETIVAS PARA AS NÃO CONFORMIDADES				
Descrição das melhorias ou não conformidades				
7. AUTUAÇÃO E APLICAÇÃO DE PENALIDADES	C	CM	NC	NA
HÁ EXISTÊNCIA DE PROCESSOS ADMINISTRATIVOS				
PROCESSOS ADMINISTRATIVOS DE JULGAMENTO DE AUTO DE INFRAÇÃO E APLICAÇÃO DE PENALIDADES SEGUEM RITO PROCESSUAL				
AS SANÇÕES E PENALIDADES SÃO APLICADAS CONFORME LEGISLAÇÃO DO SIM				
EXISTE O PREENCHIMENTO DO CONTROLE DE HISTORICO DAS AUTUAÇÕES				
Descrição das melhorias ou não conformidades				

8. INOCUIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	C	CM	NC	NA
EXECUÇÃO DA INSPEÇÃO ANTE E POST MORTEM, CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E DESTINAÇÃO DAS CARÇAÇAS				
VERIFICAÇÕES OFICIAIS DOS PAC IN LOCO E DOCUMENTAL CONFORME FREQUENCIA ESTABELECIDADA				
AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS DAS ANÁLISES LABORATORIAIS				



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

REGISTRO DE MEDIDAS ADOTADAS EM RELAÇÃO A RESULTADOS FORA DO PADRÃO				
Descrição das melhorias ou não conformidades				
9. IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	C	CM	NC	NA
OS PRODUTOS REGISTRADOS ATENDEM OS RTIQ				
ATENDIMENTO AOS REQUISITOS PARA APROVAÇÃO DA ROTULAGEM E CONTROLE DE FORMULAÇÃO				
REGISTRO PERTINENTES A ANÁLISE E APROVAÇÃO DOS PRODUTOS, SEU PROCESSO PRODUTIVO, FORMULAÇÕES E LAYOUT DOS ROTULOS				
AS ROTULAGENS UTILIZADAS CORRESPONDEM ÀS CADASTRADAS NO E-SISBI				
CONTROLE DO USO DA LOGOMARCA DO SISBI				
Descrição das melhorias ou não conformidades				
10. COMBATE A CLANDESTINIDADE E EDUCAÇÃO SANITÁRIA	C	CM	NC	NA
AÇÕES DE COMBATE A CLANDESTINIDADE DESCRITA EM CRONOGRAMA				
AÇÕES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA DESCRITA EM CRONOGRAMA				
REGISTRO DAS AÇÕES				
Descrição das melhorias ou não conformidades				
11. CONTROLE DE FORMULAÇÃO E COMBATE A FRAUDE	C	CM	NC	NA



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

CONTROLE DE FORMULAÇÃO ATRAVÉS DAS AÇÕES DESCRITAS NO MANUAL DO SI				
AÇÕES DE COMBATE A FRAUDE				
REGISTRO DAS AÇÕES				
Descrição das melhorias ou não conformidades				
12. PARECER GERAL SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL				
<p>() necessita apresentar plano de ação para adequações das não conformidades e implementação de melhorias.</p> <p>() executa as ações conforme os requisitos do SISBI-POA, havendo oportunidade de melhorias para as quais deve apresentar plano de ação</p> <p>() executa todas as ações conforme os requisitos do SISBI-POA</p>				
ASSINATURA SUPERVISOR:	ASSINATURA SIM:			
DATA:				



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

ANEXO IV - RELATÓRIO ACOMPANHAMENTO DE ROTINA DA EQUIPE DE INSPEÇÃO

MUNICÍPIO:	
ENDEREÇO:	DATA:
FONE:	
RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO:	

CUMPRIMENTO DO TRABALHO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO	C	NC	CM	NA
LEGISLAÇÃO PADRONIZADA				
INFRAESTRUTURA ADMINISTRATIVA COMPATÍVEL				
ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA				
CONTROLE DE DOCUMENTO				
INSPEÇÃO PERMANENTE				
INSPEÇÃO PERIÓDICA				
ANÁLISE DE RÓTULOS				
ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS				
PROCESSOS ADMINISTRATIVOS				
REGISTRO DE AUTUAÇÕES E PENALIDADES				
VERIFICAÇÃO OFICIAL ESTABELECIMENTOS				
REGISTRO DE PRODUTOS				



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

REGISTRO ESTABELECIMENTOS				
COMBATE A CLANDESTINIDADE E EDUCAÇÃO SANITÁRIA				
COMBATE A FRAUDE E CONTROLE DE FORMULAÇÕES				
CAPACITAÇÕES				
Descrições da necessidade de melhoria ou não conformidade				
ASSINATURA SUPERVISOR		ASSINATURA DO SIM		



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

ANEXO V

CRONOGRAMA DE SUPERVISÕES EM SERVIÇOS E ESTABELECIMENTOS

MÊS	SERVIÇO DE INSPEÇÃO	ESTABELECIMENTOS	DATAS DE EXECUÇÃO
JANEIRO / ANO			
FEVEREIRO / ANO			
MARÇO / ANO			
ABRIL / ANO			
MAIO / ANO			
JUNHO / ANO			
JULHO / ANO			
AGOSTO/ANO			
SETEMBRO / ANO			
OUTUBRO / ANO			
NOVEMBRO / ANO			
DEZEMBRO / ANO			