

## PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

(Conforme inciso II do art. 4º da Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	08/07/2020
Data de Fim	31/12/2020

### 1. Identificação do Serviço de Inspeção

#### 1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI	CNPJ
Consórcio Público Intermunicipal de Atenção a Sanidade Agropecuária, Desenvolvimento Rural e Urbano Sustentável da Região Central do Estado do Paraná – CID CENTRO	11.881.350/0001-20

#### 1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Prefeitura Municipal de Altamira do Paraná	78.069.143/0001-47	Altamira do Paraná	PR
Prefeitura Municipal de Arapuã <sup>1</sup>	01.612.388/0001-44	Arapuã	PR
Prefeitura Municipal de Ariranha do Ivaí	01.612.453/0001-31	Ariranha do Ivaí	PR
Prefeitura Municipal de Boa Ventura de São Roque	01.612.906/0001-20	Boa Ventura de São Roque	PR
Prefeitura Municipal de Borrazópolis	01.612.453/0001-31	Borrazópolis	PR
Prefeitura Municipal de Campina do Simão	01.611.489/0001-09	Campina do Simão	PR
Prefeitura Municipal de Cândido de Abreu	76.175.926/0001-80	Cândido de Abreu	PR
Prefeitura Municipal de Cruzmaltina	01.615.393/0001-00	Cruzmaltina	PR
Prefeitura Municipal de Faxinal <sup>2</sup>	75.771.295/0001-07	Faxinal	PR
Prefeitura Municipal de Godoy Moreira	81.392.656/0001-07	Godoy Moreira	PR
Prefeitura Municipal de Grandes Rios	75.741.348/0001-39	Grandes Rios	PR
Prefeitura Municipal de Guarapuava	76.178.037/0001-76	Guarapuava	PR
Prefeitura Municipal de Iretama	76.950.088/0001-74	Iretama	PR
Prefeitura Municipal de Ivaiporã	75.741.330/0001-37	Ivaiporã	PR
Prefeitura Municipal de Jardim Alegre	75.741.363/0001-87	Jardim Alegre	PR

Prefeitura Municipal de Laranjal	95.684.536/0001-80	Laranjal	PR
Prefeitura Municipal de Lidianópolis <sup>1</sup>	95.680.831/0001-68	Lidianópolis	PR
Prefeitura Municipal de Lunardelli	78.600.491/0001-07	Lunardelli	PR
Prefeitura Municipal de Manoel Ribas <sup>3</sup>	75.740.811/0001-28	Manoel Ribas	PR
Prefeitura Municipal de Mato Rico	95.684.510/0001-31	Mato Rico	PR
Prefeitura Municipal de Nova Tebas	80.620.172/0001-05	Nova Tebas	PR
Prefeitura Municipal de Palmital	75.680.025/0001-82	Palmital	PR
Prefeitura Municipal de Pitanga	76.172.907/0001-08	Pitanga	PR
Prefeitura Municipal de Rio Branco do Ivaí	01.612.413/0001-90	Rio Branco do Ivaí	PR
Prefeitura Municipal de Roncador	75.371.401/0001-57	Roncador	PR
Prefeitura Municipal de Rosário do Ivaí	80.059.264/0001-50	Rosário do Ivaí	PR
Prefeitura Municipal de Santa Maria do Oeste	95.684.544.0001-26	Santa Maria do Oeste	PR
Prefeitura Municipal de São João do Ivaí	75.741.355/0001-30	São João do Ivaí	PR
Prefeitura Municipal de São Pedro do Ivaí	75.771.311/0001-53	São Pedro do Ivaí	PR
Prefeitura Municipal de Turvo	78.279.973/0001-07	Turvo	PR

<sup>1</sup> Municípios que ainda não possuem Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA) formalizado

<sup>2</sup> Município possui Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA), porém o profissional encontra-se afastado por motivo de saúde

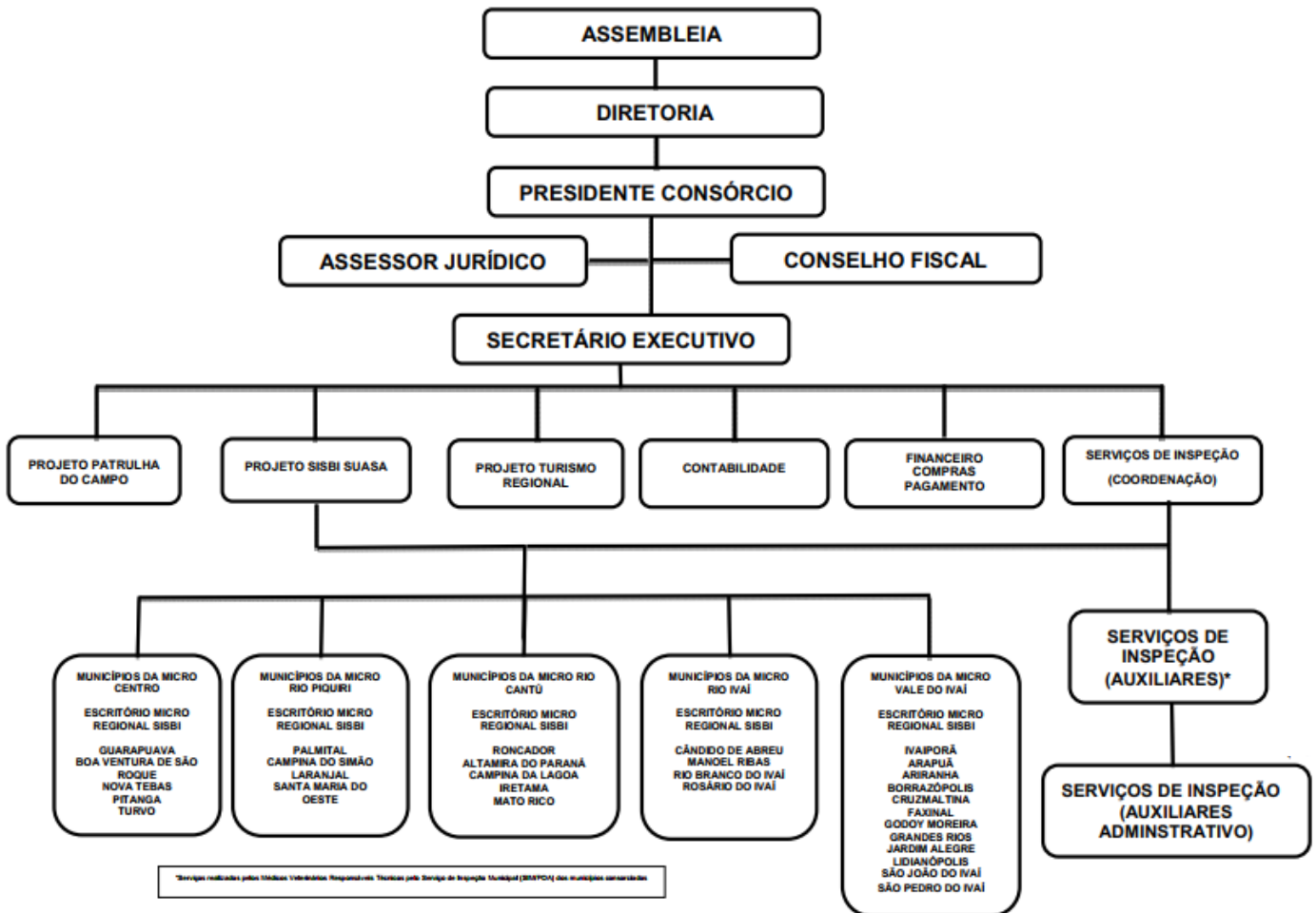
<sup>3</sup> Município possui estabelecimento que ainda está em processo de adequação para registro no SIM/POA

### 1.3 Área de atuação

Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA	
<b>I – Abatedouro frigorífico</b>	
X	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
X	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
<b>II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento</b>	
X	a) Carne e derivados
X	b) Leite e derivados
X	c) Mel e produtos apícolas
X	d) Ovos e derivados
	e) Pescado e derivados

## 2. Organização Administrativa

### 2.1– Organograma



\*Serviços realizados pelos Médicos Veterinários Responsáveis Técnicos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA) dos municípios consorciados

### 2.2 - Sistemas de Informação

O sistema e-SISBI, disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), é a principal ferramenta utilizada para controle dos estabelecimentos e produtos registrados no Serviço de Inspeção.

Todos os processos recebidos e despachados no consórcio CID CENTRO estão sendo organizados em planilhas eletrônicas e são realizados de forma sistemática, especialmente

devido a pandemia de COVID-19. Posteriormente, os processos serão organizados e expedidos pelas suas respectivas microrregionais (ANEXO I), sendo arquivados fisicamente na sede do consórcio.

O controle da documentação é realizado por meio dos aplicativos e das ferramentas ofertadas gratuitamente no Goggle® Apps. Os aplicativos mais usados são: e-mail, documentos e planilhas, os quais são elaborados e atualizados virtualmente, *on line*, por meio do sistema global de rede de computadores interligados - internet.

### 2.3 - Controle de Documentos

Conforme o Art. 1º, no § 2º e § 3º da Resolução CID CENTRO-PR nº 003/2020, de 01 de junho de 2020, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, o consórcio será o Órgão Coordenador-executor do sistema unificado. É o ente responsável por monitorar, exigir e verificar se os Serviços de Inspeção Municipais estão cumprindo com os requisitos estabelecidos pelo ente federado. Será responsável por oferecer suporte técnico aos SIM/POA e terá poder de supervisionar os serviços de inspeção dos municípios, por meio de profissionais cedidos e nomeados em portarias específicas, bem como de suspender a comercialização destes no consórcio, no caso de não cumprimento das legislações em vigor.

Ainda, conforme determina o Art. 3º, a forma de trabalho do consórcio CID CENTRO no SUASA é regida por Leis e Decretos Federais e Estaduais, além de normas específicas, Resoluções e Instruções de Trabalho e suas respectivas atualizações. E, no parágrafo único, estabelece que os Municípios ficam obrigados a seguir a legislação federal e estadual ou dispor de regulamentos equivalentes para inspeção de produtos de origem animal, aprovados pelo consórcio CID CENTRO, em regulamentos e normas internas específicas publicadas eletronicamente.

A Resolução CID CENTRO-PR nº 004/2020, de 01 de junho de 2020, estabeleceu a gestão de documentos das atividades de inspeção de produtos de origem animal. Nela está determinado que um manual definido como *INSTRUÇÃO DE TRABALHO* será elaborado, instituído e disponibilizado aos usuários (responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM/POA e seus auxiliares, quando houver e servidores do consórcio).

Na Resolução CID CENTRO-PR nº 005/2020, de 01 de junho de 2020, está regulamentada a comercialização de produtos de origem animal nos municípios integrantes do consórcio, os quais devem efetuar e manter atualizado seu cadastro, prestando as informações solicitadas sobre seu serviço de inspeção, estabelecimentos e produtos registrados.

Por meio da Resolução CID CENTRO-PR nº 006/2020, de 01 de junho de 2020, que instituiu a internalização dos serviços de inspeção de produtos de origem animal e a listagem de estabelecimentos registrados no SIM/POA, ficou autorizada a inscrição das entidades jurídicas e físicas pelos SIM/POA para a comercialização no âmbito do consórcio CID CENTRO.

O controle documental referente aos serviços de inspeção, tais como a internalização de estabelecimentos, de rótulos e de produtos, é de responsabilidade conjunta da equipe de coordenação do consórcio, coordenados por Emanuella Aparecida Pierozan e Carlos Eduardo dos Santos. Qualquer necessidade de tramitação, a solicitação deve ser encaminhada via e-mail ([coordenacaocidcentro@gmail.com](mailto:coordenacaocidcentro@gmail.com)) para avaliação e conferência documental.

O e-mail é acessado diariamente e os processos são analisados, conforme a demanda ou solicitação recebida, após serem registrados digitalmente na planilha de protocolos digitais. Após esta etapa de conferência, a cópia física dos arquivos deve ser organizada e expedida pelas suas respectivas microrregionais (ANEXO I), sendo arquivados fisicamente na sede do consórcio, conforme número de registro e de ordem recebidos na forma eletrônica.

Uma planilha eletrônica denominada *PROTOS COLOS GERAL - internalização e rotulagem* determina a ordem cronológica dos processos recebidos (por e-mail/físico) para internalização de estabelecimentos e rotulagem de produtos de origem animal.

Outra planilha eletrônica denominada *REGISTRO DE PRODUTOS* determina a ordem cronológica dos processos recebidos (por e-mail/físico) para registro e liberação de produtos comercializados no consórcio CID CENTRO. Ambas as planilhas possuem numeração sequencial por ordem cronológica e de processo, há descrição do município de origem, do assunto, da publicação e da situação em que o processo se encontra. A listagem é atualizada conforme o andamento, a sequência e a finalização do registro.

Ainda será elaborada, instituída e disponibilizada aos usuários (responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM/POA e seus auxiliares, quando houver e servidores do consórcio) uma Resolução CID CENTRO-PR específica para controle de

multas e autos de infração. O controle documental será realizado de forma idêntica àquela utilizada na gestão de documentos.

O manual *AUTOS DE INFRAÇÃO* será elaborado em formato semelhante ao da instrução de trabalho, a fim de caracterizar e definir as adulterações, fraudes, falsificações, penalidades e multas. O documento criado deverá seguir o mesmo padrão de controle da gestão dos documentos já listados, que são de responsabilidade conjunta da equipe de coordenação do consórcio.

Esta organização de processos e documentos será aplicada na sede do consórcio e nas microrregionais já definidas. Porém, cada município integrante do consórcio, que possui Serviço de Inspeção Municipal constituído, está estruturado e desenvolve seus trabalhos locais organizados conforme a legislação municipal própria estabelecida. Caso ainda não possuam Plano de Trabalho próprio, poderão implantar modelo semelhante ao aplicado no consórcio.

### 3. Infraestrutura Administrativa

#### 3.1 – Estrutura Física

##### 1. SEDE DO CONSÓRCIO E ESCRITÓRIOS MICRORREGIONAIS:

- Instalações: sala própria localizada na sede do consórcio em Pitanga;
- Mobiliário: mesas, cadeiras, arquivos, pastas, armários, lixeiras e material de escritório conforme demanda.

#### 3.3- Materiais e Equipamentos

##### 1. SEDE DO CONSÓRCIO E ESCRITÓRIOS MICRORREGIONAIS:

- 05 veículos oficiais, sendo 01 veículo gol na sede do Consórcio e 01 veículo gol para cada sede das microrregionais (Guarapuava, Palmital, Roncador e Cândido de Abreu, que cedeu veículo para a coordenação do consórcio);

SIM/POA	Veículos (quantitativo)		
	Não possui	Uso exclusivo	Uso compartilhado
Altamira do Paraná	-	-	2
Arapuã	-	-	2
Ariranha do Ivaí	-	1	-

Boa Ventura de São Roque	-	-	1
Borrazópolis	-	-	1
Campina do Simão	-	-	3
Cândido de Abreu	-	1	-
Cruzmaltina	-	-	1
Faxinal			
Godoy Moreira			
Grandes Rios	-	-	1
Guarapuava (sede Microrregional)	-	3	-
Iretama	-	-	1
Ivaiporã	-	1	2
Jardim Alegre	-	1	1
Laranjal	1	-	-
Lidianópolis			
Lunardelli	1	-	-
Manoel Ribas			
Mato Rico	-	-	1
Nova Tebas	-	-	1
Palmital (sede Microrregional)	-	1	-
Pitanga	-	1	2
Rio Branco do Ivaí			
Roncador (sede Microrregional)	-	1	-
Rosário do Ivaí			
Santa Maria do Oeste	-	-	1
São João do Ivaí	-	-	1
São Pedro do Ivaí	-	-	1
Turvo (coordenação)	-	1	1
<b>TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	<b>23</b>

## 2. EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E SISTEMA DE INFORMAÇÃO

- 05 Termômetro Digital infravermelho, com Mira Laser;
- 05 Medidores de pH Omega;
- 05 Ciclo computador GPS Garmin;
- 05 Notebook Intel Core i3 ACER - 4GB 500GB mínima Windows 8.1 LED 15,6 HDMI Bluetooth 4.0;
- 05 Impressora Multifuncional Ink Advantage 3636 Jato de Tinta, Wi-Fi Colorida Copiadora Impressora Scanner;

- 05 Mesa para escritório 1,20x0,60 (comp. x prof.) mínima com 03 gavetas;
- 05 Arquivo de aço com no mínimo 4 gavetas, para pastas suspensas;
- 05 Cadeira secretária Executive, giratória com braço;
- 10 Cadeiras secretária fixa em tecido;
- 05 Caixa Térmica Colemann de 15,1 litros;
- 05 Projetor de multimídia, 3000 lumens Wireless SVGA;
- Acesso à Internet;

**AS DEMAIS INFORMAÇÕES SOBRE INFRAESTRUTURA FORAM LEVANTADAS, ESTÃO SENDO COMPILADAS E SERÃO INCLUÍDAS NOS ANEXOS DESTE PROGRAMA E ESTARÃO DISPONÍVEIS PARA RESPONDER AO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO PRÉVIA – SEGUNDA-FEIRA, DIA 27/07/2020.**

### **3.3 – Laboratórios**

No momento, não há laboratórios conveniados/credenciados oficialmente pelo consórcio para realizar as análises oficiais de alimentos e água.

O consórcio realizou um levantamento dos laboratórios e estará fechando parcerias para a realização dos termos de cooperação técnica com entidades particulares e governamentais.

Está em fase de formalização um projeto para viabilização de análises microbiológicas de água e alimentos via 22º Regional de Saúde, de Ivaiporã, que abrangerá todos os municípios do consórcio a fim de realizar as análises de água para: 1. detecção e contagem de coliformes totais em água e gelo; 2. contagem de *Escherichia coli* em água e gelo; e análise de alimentos para: 1. contagem total de bolores e leveduras (mel e derivados); 2. contagem total de *Clostridium perfringens* (carne e derivados, mel e derivados); 3. contagem total de Enterobactereáceas (carne, leite, mel, ovos, pescado e todos os seus derivados); 4. detecção de S. Coagulase positiva (queijos); 5. detecção de *Listeria monocytogenes* (queijos frescos); 6. detecção de *Salmonella* spp. (aves, suínos, pescado); 7. contagem total de *Escherichia coli* (carne, leite, mel, ovos, pescado e todos os seus derivados).



## **4.Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização**

### **4.1 - Inspeção e Fiscalização de Rotina**

Ainda será elaborada, instituída e disponibilizada aos responsáveis uma Resolução CID CENTRO-PR específica que institui a execução e programação das ações e atividades de inspeção e fiscalização do consórcio.

Os profissionais inspetores locais no SIM/POA devem ser nomeados como fiscais em portaria específica de seu município. Os profissionais inspetores cedidos para trabalhos no consórcio CID CENTRO, além de nomeados em seus respectivos municípios, deverão ser nomeados por termos de cessão e portarias específicas do CID CENTRO-PR para desenvolver as atividades de inspeção e supervisão neste.

#### **4.1.1 - Inspeção Permanente**

A realização das atividades de inspeção em estabelecimento de abate (aves, bovinos, suínos, caprinos e ovinos) é permanente e realizada conforme a demanda destes, em seu respectivo município.

Ainda, em decorrência de férias, afastamentos e licenças, o suprimento das atividades de inspeção poderá ser programado e, a ausência de profissionais, será realizada em comum acordo com os profissionais organizados e/ou cedidos pelo município ao consórcio.

A responsabilidade de estabelecer controle interno de atividades de rotina e inspeção permanente é do SIM/POA, conforme legislação própria aplicável. Cabe ao consórcio, supervisionar as atividades pré-estabelecidas, conforme *check list* descrito na Instrução de Trabalho instituída por Resolução CID CENTRO-PR.

#### **4.1.2- Inspeção Periódica**

A fiscalização nos estabelecimentos sob inspeção periódica está definida no § 3º do Art. 11 do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017. O risco estimado dos estabelecimentos será baseado quanto ao risco associado ao volume de produção, risco associado ao produto e risco associado o desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização conforme estabelece a Norma Interna nº 02/DIPOA/SDA, de 06 de novembro de 2015, que estabelece os procedimentos para cálculo.

A realização das atividades de inspeção periódica será estabelecida conforme o Cálculo de Risco Estimado Associado a Estabelecimentos. Este índice é variável, sendo aplicado em todas as áreas de alimentos de origem animal (carne, leite, ovos, mel e pescado), nos entrepostos, nas unidades de beneficiamento, nas queijarias e nas fábricas de laticínios.

No consórcio, o levantamento inicial deste índice será determinado pelo SIM/POA, o qual mantém o controle dos dados de fiscalização de seus estabelecimentos identificados. Após um levantamento geral, este poderá ter necessidade de ser readequado pelo consórcio.

A equipe de inspeção, com base no grau de risco, irá identificar quais são os estabelecimentos que necessitam maior ou menor atenção à fiscalização e sua frequência conforme a organização dos serviços, dos controles realizados, problemas relatados, autuações e infrações.

Até o momento temos registrados no e-SISBI do consórcio 32 estabelecimentos ativos, 12 inativos, 26 pendentes. Em partes, estes números de cadastros pendentes se devem ao fato de que temos 01 estabelecimento em processo de regularização (JOSÉ ANTONIO VIEIRA - GRANJA SANTA LUZIA), 01 com problema para a ativação de cadastro (ERNESTO ARNALDO SCHEIFER - Granja Iretama) e outros 24 estabelecimentos, já incluídos no e-SISBI via consórcio, que estão aguardando a decisão do município de Guarapuava. O município de Guarapuava já possui pleito de adesão ao SISBI-POA protocolado separadamente ao do consórcio e, no momento aguarda a auditoria final do MAPA.

Aos demais municípios integrantes do consórcio e, que possuam estabelecimentos ativos no SIM/POA, permanece ativa apenas a comercialização de produtos em nível municipal, conforme aprovação deste serviço. Conforme os estabelecimentos forem manifestando interesse em ampliar a comercialização em nível de consórcio, será protocolado o processo de internalização dos estabelecimentos, assim como estão listados no ITEM 6, deste programa de trabalho, a relação de estabelecimentos interessados em realizar comércio interestadual.

No caso do município de Guarapuava, o registro dos estabelecimentos está sendo gerido pelo próprio SIM/POA. A partir do momento em que algum estabelecimento manifeste seu interesse por escrito para realizar a comercialização dentro da região de abrangência do consórcio CID CENTRO-PR, este terá seu cadastro inativado no município e será incluso e

ativado no cadastro e-SISBI do consórcio, o qual passará a realizar a gestão destes estabelecimentos conforme estabelecido e descrito anteriormente.

#### 4.1.3 - Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Será instituída uma Resolução CID CENTRO-PR específica para garantir a inocuidade, identidade e qualidade dos produtos comercializados pelo consórcio. Haverá programação das ações e atividades de inspeção, estabelecendo cronograma e prazos para regularização das atividades em nível de consórcio. Ainda, caso haja algum município que possua programação própria, será respeitado o cronograma de regulamentação destes programas.

#### 4.1.4 - Programas de Autocontrole

Para controle das atividades realizadas pelo consórcio, será respeitado o cronograma de implantação dos Programas de Autocontrole nos municípios em que já possuem este implantado. Para os demais municípios em que ainda não possuem a regulamentação destes programas, será instituída uma Resolução CID CENTRO-PR específica para garantir a programação das ações e atividades de inspeção, estabelecendo prazos de implantação e execução das atividades de autocontrole em nível de consórcio.

#### 4.1.5 - Autuação e Aplicação de Penalidades

Para controle das atividades de autuação e aplicação de penalidades realizadas pelo consórcio, será respeitada a organização das ações realizadas nos municípios em que já possuem este controle implantado. Para os demais municípios em que ainda não possuem a regulamentação destas ações, será instituída uma Resolução CID CENTRO-PR específica para controle de multas e autos de infração.

O manual *AUTOS DE INFRAÇÃO* será elaborado em formato semelhante ao da instrução de trabalho, a fim de caracterizar e definir as adulterações, fraudes, falsificações, penalidades e multas. O documento criado deverá seguir o mesmo padrão de controle aplicado na gestão de documentos para estabelecer prazos de implantação e execução das atividades em nível de consórcio.

## 4.2 - Supervisões

A frequência mínima de fiscalização de supervisão das atividades de inspeção no consórcio será anual, mas pode variar conforme o registro de novos estabelecimentos no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIM/POA - atividade de rotina). As atividades serão realizadas por meio da aplicação de um *check list*, conforme anexos da Instrução de Trabalho que será instituída.

Todos os Serviços de Inspeção internalizados no consórcio deverão ser supervisionados anualmente. A avaliação destes seguirá a aplicação de um *check list*, conforme anexos da Instrução de Trabalho que será instituída, sendo que em situações de fraudes ou problemas de saúde pública, a frequência será revista.

Entre os itens avaliados, encontram-se a organização; gestão de documentos; controle de processos; inocuidade, identidade e qualidade dos produtos; programas de autocontrole; autuação e aplicação de penalidades, pelos SIM/POA e seus estabelecimentos registrados. A supervisão no SIM/POA será ser realizada por profissionais nomeados, de acordo com a necessidade ou conforme estabelecido em cronograma específico e poderá ser acompanhada pelos profissionais das microrregiões.

## 4.3 - Coleta de Amostras para Análise Laboratorial

Para as atividades do consórcio, será respeitado o cronograma e frequência de análise laboratorial nos municípios em que já possuem este implantado. As análises laboratoriais oficiais serão efetuadas conforme o Cálculo de Risco Estimado Associado a Estabelecimentos nos demais municípios integrantes do consórcio, após a implantação deste.

As coletas oficiais de amostras deverão atender as determinações estabelecidos pelo Manual de Procedimentos para Laboratórios (4. ed., 2019), instituído pelo MAPA.

Os procedimentos para análise deverão seguir as determinações do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal (2. ed., 2019), instituído pelo MAPA

## 4.4 - Prevenção e Combate à Fraude Econômica

As ações de prevenção e o combate à fraude econômica serão desenvolvidas por meio de treinamentos e grupos de discussão entre os profissionais dos municípios a fim de que cada

responsável pelo SIM/POA articule as ações em seus municípios, as quais poderão ser desenvolvidas por meio de parcerias com as Secretarias de Agricultura e Pecuária, Administração, Finanças, Indústria e Comércio, Planejamento, Meio Ambiente, Educação, Saúde, e Vigilância sanitária. Além das ações desenvolvidas em cada município, um evento territorial poderá ser promovido pelo consórcio.

#### **4.5 - Combate à Atividade Clandestina**

As ações de combate às atividades clandestinas e informais serão desenvolvidas por meio de treinamentos e grupos de discussão entre os profissionais dos municípios a fim de que cada responsável pelo SIM/POA articule as ações em seus municípios, as quais poderão ser desenvolvidas por meio de parcerias com as Secretarias de Agricultura e Pecuária, Administração, Finanças, Indústria e Comércio, Planejamento, Meio Ambiente, Educação, Saúde, e Vigilância sanitária. Além das ações desenvolvidas em cada município, um evento territorial poderá ser promovido pelo consórcio.

#### **4.6 - Educação Sanitária**

As ações de educação sanitária serão desenvolvidas por meio de treinamentos e grupos de discussão entre os profissionais dos municípios a fim de que cada responsável pelo SIM/POA articule as ações em seus municípios, as quais poderão ser desenvolvidas por meio de parcerias com as Secretarias de Agricultura e Pecuária, Administração, Finanças, Indústria e Comércio, Planejamento, Meio Ambiente, Educação, Saúde, e Vigilância sanitária.

## 5. Programa de capacitação

Nome do curso	Público Alvo			Modalidade			ANO 1	ANO 2
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-presencial	EAD		
Gestão de documentos e ferramentas de sistema informatizadas	X	X	X			X	X	
Treinamento sobre uso de ferramentas virtuais para edição de documentos - GOOGLE	X					X	X	
Criação de e-mail oficial do SIM/POA para formalização do serviço oficial	X					X	X	
Termos de compromisso consórcio x municípios (educação sanitária)	X					X	X	
Capacitação dos profissionais para estimar o cálculo de risco estimado associado aos estabelecimentos registrados no SIM/POA	X					X	X	
Capacitação dos profissionais para apoio aos responsáveis do SGE (cadastro de estabelecimentos e registro de produtos)	X					X	X	
Sensibilização de gestores e apoio aos SIM/POA quanto aos cuidados para inocuidade e segurança dos POA			X			X	X	X
Capacitação, sensibilização dos profissionais, comunidade, lideranças e gestores por meio de mídias digitais para padronização dos produtos para comercialização intraconsorcial	X	X	X		X	X	X	X
Elaboração dos programas de trabalho do SIM/POA	X	X			X	X	X	X
em boas práticas de fabricação e programas de autocontrole	X	X	X		X	X	X	X
Capacitação para profissionais via EAD – ofertada pelo MAPA	X	X				X	X	X
Treinamento e capacitação presencial – ofertada pelo MAPA	X	X			X		X	
Capacitação para coleta de amostras para análises fiscais	X					X	X	

## 6. Relação de estabelecimentos Interessados em realizar comércio interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ/CPF	Nº Registro no Serviço	Classificação
1	ANDREIA SOUZA DE GODOIS 08130392909	12.510.258/0001-17	01/2018	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
2	ANTONIO MOLDO	326.136.449-15	002-M	Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas
3	COOPERATIVA AGRARIA MISTA DOS MICROS E PEQUENOS PRODUTORES DE GUARAPUAVA E REGIAO-COMMICRO	03.060.844/0001-16	37	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados
4	COOPERATIVA DOS APICULTORES FAMILIARES DE MATO RICO - COOAPMEL	35.418.002/0001-48	001-M	Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas
5	EDILSON PINI INÁCIO	689.605.659-20	P002	Abatedouro frigorífico de pescado
6	ERASMO CARLOS LEITE	965.235.149-00	001-O	Granja avícola
7	FRIGOCENTER IND. E COM. DE CARNES LTDA-ABATEDOURO	06.081.478/0001-70	003/A	Abatedouro frigorífico (suínos/bovinos/caprinos ovinos/bubalinos)
8	FRIGORIFICO EJ LTDA - FRIGOPAL	82.354.317/0001-90	001	Abatedouro frigorífico (suínos/bovinos)
9	GABRIEL ANTONIO GIROLDO BARBOSA	31.259.298/0001-82	003-A	Abatedouro frigorífico (aves)
10	J. JOSE DA SILVA - FRIGORIFICO - EIRELI	30.488.377/0001-00	001/18	Abatedouro frigorífico (bovinos/suínos)
11	JOEL AZEVEDO LOPES	01.828.240/0001-41	EI - 001/16	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
12	JOSÉ ANTONIO VIEIRA - GRANJA SANTA LUZIA	702.483.039-53	002/O	Granja avícola
13	L. A. BILK MERICO - CASA DE CARNES BILK	10.412.582/0001-77	004/C	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
14	N PEDRO GRANDO ME & CIA LTDA - FRIGOGRANDO	00.337.672/0001-97	001	Abatedouro frigorífico (suínos/bovinos)
15	OLDAIR ZORZI - AVÍCOLA J & ZORZI	039.325.069-52	62	Abatedouro frigorífico (aves)
16	PADILHA & DUDA FRIGORIFICO LTDA	16.549.574/0001-53	11	Abatedouro frigorífico (suínos)
17	TASSO & PARRA LTDA	15.139.847/0001-29	001/C	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos

18	VITOR HUGO RIBEIRO BURKO - COMERCIO DE CARNES	03.235.762/0001-65	70	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
19				Queijaria (verificação)

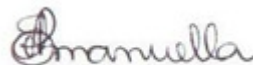
<sup>4</sup> Empreendimento que ainda será incluído no SIM/POA do município de Manoel Ribas, com pretensão para avaliação de escopo

## 7. Declaração

Declaramos estar ciente da necessidade de manter atualizados este Programa de Trabalho e as informações prestadas no Cadastro Geral do SISBI-POA, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, através do sistema eletrônico e-SISBI, para avaliação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob risco de comprometer o processo de avaliação de equivalência e adesão ao SISBI-POA deste Serviço a qualquer momento.

## 8. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Pitanga, 24 de julho de 2020.



Emanuella Aparecida Pierozan  
Médica Veterinária - CRMV/PR 8846  
Coordenadora e Fiscal do SIM/POA de Turvo/PR  
Diretora Coordenadora dos Serviços de Inspeção CID CENTRO-PR



## 9. Anexos

Caso seja necessário apresentar documentos complementares, estes devem ser relacionados nesta área e anexados na mesma ordem descrita, como:

ANEXO I – Organograma do Consórcio CID CENTRO

ANEXO II – Planilha de protocolos GERAL - Internalização

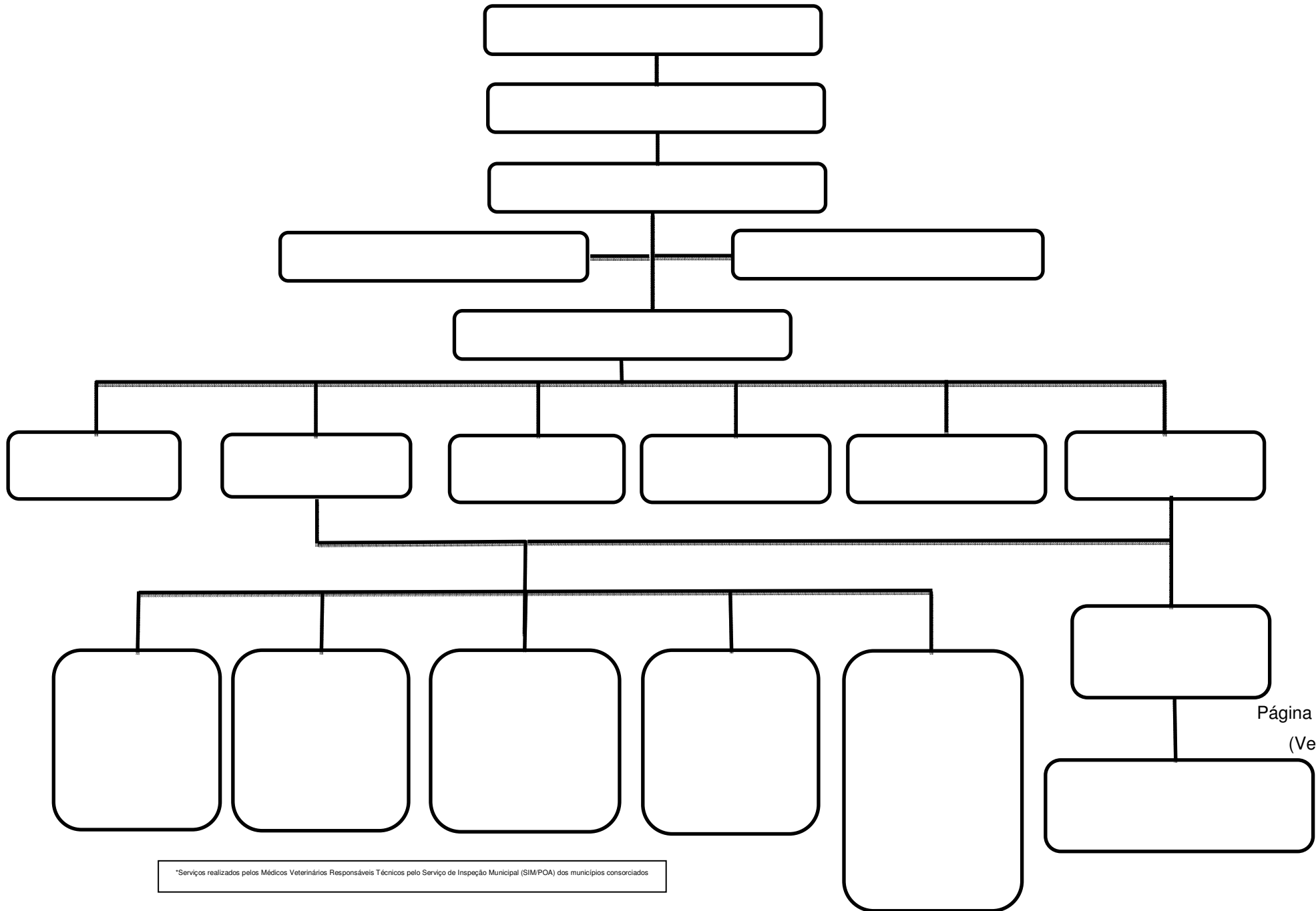
ANEXO III – Planilha de protocolos GERAL - Rotulagem

ANEXO IV – Planilha de registro de produtos

ANEXO V –

ANEXO VI –

# ANEXO I – ORGANOGRAMA DO CONSÓRCIO CID CENTRO



\*Serviços realizados pelos Médicos Veterinários Responsáveis Técnicos pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA) dos municípios consorciados

## ANEXO II – Planilha de protocolos GERAL - Internalização

2. PROTOCOLOS GERAL - internalização e rotulagem ☆ 📄 🗑️

Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Complementos Ajuda [A última edição foi feita há 3 horas](#) Compartilhar

90% R\$ % .0\_ .00 123 Roboto 10 B I S A 🔍 📄 📊 📉 📈 📉 📈 📉 📈 📉 📈

Protocolo de internalização <span style="float: right;">2/3 concluído</span>												
✓	Data	Processo via E-mail	Processo físico	Ordem	Nº do processo	Município	Assunto	Publicação	Data de publicação	Situação	Data de conclusão	Atualização
<input checked="" type="checkbox"/>	25/06	25/06/2020	Não - 20/07/2020	001	001-IN	Nova Tebas	Envio de documentos para internalização conforme RES. 006/2020	Site do consórcio	14/07/2020	Conferido e concluído	10/07/2020	20/07/2020
<input checked="" type="checkbox"/>	14/07	14/07/2020	Não - 20/07/2021	002	002-IN	São João do Ivaí	Envio de documentos para internalização conforme RES. 006/2020	Site do consórcio	14/07/2020	Conferido e concluído	14/07/2020	20/07/2020
<input type="checkbox"/>	16/07	16/07/2020	Não - 20/07/2022	003	003-IN	Jardim Alegre	Envio de documentos para internalização conforme RES. 006/2020					20/07/2020
<input type="checkbox"/>												
<input type="checkbox"/>												
<input type="checkbox"/>												
<input type="checkbox"/>												
<input type="checkbox"/>												
<input type="checkbox"/>												
<input type="checkbox"/>												
<input type="checkbox"/>												

INTERNALIZAÇÃO ROTULAGEM REFERÊNCIAS Explorar

## ANEXO III – Planilha de protocolos GERAL - Rotulagem

2. PROTOCOLOS GERAL - internalização e rotulagem ☆ 📄 🗑️

Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Complementos Ajuda [A última edição foi feita há 3 horas](#) Compartilhar

90% R\$ % .0\_ .00 123 Roboto 10 B I S A 🔍 📄 📊 📉 📈 📉 📈 📉 📈 📉 📈

Protocolo de rotulagem <span style="float: right;">3/3 concluído</span>													
✓	Data	Processo via E-mail	Processo físico	Ordem	Nº do processo	Nº de registro	Município	Assunto	Publicação	Data de publicação	Situação	Data de conclusão	Atualização
<input checked="" type="checkbox"/>	25/06		Não - 20/07/2020	001	001-ROT	CD - 001 C	Nova Tebas	Análise de rotulagem	Site do consórcio	14/07/2020	Conferido e concluído	14/07/2020	20/07/2020
<input checked="" type="checkbox"/>	03/07		Não - 20/07/2021	002	002-ROT	CD - 001 P	Ivaiporã	Análise de rotulagem	Site do consórcio	14/07/2020	Aguardando documentação internalização	14/07/2020	20/07/2020
<input checked="" type="checkbox"/>	03/07		Não - 20/07/2022	003	003-ROT	CD - 002 P	Ivaiporã	Análise de rotulagem	Site do consórcio	14/07/2020	Aguardando documentação internalização	14/07/2020	20/07/2020
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													

INTERNALIZAÇÃO ROTULAGEM REFERÊNCIAS

## ANEXO IV – Planilha de registro de produtos

3. PROTOCOLO - REGISTRO DE PRODUTOS ☆ 📁 ☁

Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Complementos Ajuda A última edição foi há alguns segundos

Compartilhar

88% R\$ % .0\_ .00\_ 123 Roboto 10 B I S A

REGISTRO													
	Data	Ordem	Situação do produto	Comércio	Nº registro	Nº código barras	Município	Empreendimento	Denominação de venda	Nome padronizado	Categoria do produto	Forma de conservação	Forma de apresentação (Kg/L/Unidade)
<input checked="" type="checkbox"/>	06/07/2020	001	Ativo e-SISBI	Consórcio	CD - 001 C	07513205429908	Nova Tebas	Gabriel Antônio Giroldo	Frango Inteiro com miúdos	Frango Congelado	Produto em natureza	congelado	kg/unidade
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													
<input type="checkbox"/>													

2 CARNE LEITE OVOS MEL PESCADO REFERÊNCIAS Explorar