HABILITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO SISBI.

O estabelecimento que desejar ser indicado ao SISBI/POA e/ou SUSAF poderá solicitar por meio do requerimento (ANEXO 01B), ter cumprido todas as etapas do processo para registro no SIM/POA, com todos os documentos e produtos aprovados. Após essas etapas os documentos são encaminhados, via e-mail ou sistema de informação ao SIPOA.

Após o recebimento desta comunicação oficial, a Coordenação do CID CENTRO realizará a supervisão no estabelecimento, por meio da lista de verificação *in loco* (ANEXO 05A). No Serviço de Inspeção Municipal deverá ser aplicado a lista de verificação (ANEXO 03A, disponível na IT nº 08), em um prazo máximo de 30 dias úteis a contar da data do recebimento da solicitação.

Em caso de não conformidade, o estabelecimento deverá apresentar plano de ação com as medidas corretivas no prazo de 30 dias. O acompanhamento dos prazos do plano de ação ficará a cargo do fiscal do Município e, após concluído, será encaminhado ao SIPOA para nova avaliação.

No caso de não conformidade encontradas no SIM/POA, o mesmo deverá apresentar plano de ação com as medidas corretivas ao SIPOA CID CENTRO, no prazo de 30 dias. O qual ficará responsável por verificar as melhorias.

Após o estabelecimento estar apto para comercialização via Sistema Brasileiro de
Inspeção de Produtos de Origem Animal, sua rotulagem obedecerá ao modelo de logotipo definido no anexo da Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

Os estabelecimentos podem ser desabilitados a qualquer momento, por solicitação própria do estabelecimento, por ação fiscal do SIM/POA ou por risco iminente a saúde pública, independente da via de comercialização do mesmo.

ANEXO 01B

REQUERIMENTO

Ilmo/a Senhor/a Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, venho através deste, requerer a Vossa Senhoria neste Serviço, o/a _____

- ☐ REGISTRO
- ☐ RENOVAÇÃO DE REGISTRO
- ☐ TRANSFERÊNCIA DE TITULARIDADE
- ☐ SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE REGISTRO
- ☐ INCLUSÃO DE FINALIDADE
- ☐ CANCELAMENTO DE REGISTRO
- ☐ ALTERAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS

FINALIDADE

para o estabelecimento identificado abaixo:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	Inscrição Estadual:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ( )
Responsável Técnico:	CRMV-PR:
Responsável Técnico:	CRMV-PR:

sob responsabilidade de:

IDENTIFICAÇÃO PROPRIETARIO/RESPONSAVEL LEGAL	
Nome:	
CPF:	RG:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ( )

sob responsabilidade técnica do(a):

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO		
Nome:		
Data de Nascimento:		
CPF:		
RG:	Órgão Expedidor:	Data Emissão:

Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ( )
Formação:	
Diplomado por:	
Registro profissional:	

- Anexar cópias dos documentos pessoais (RG, CPF, CRMV);

- Anexar ART homologada ou declaração de supressão RT.

Município,___ de _____ de 20_____.

Nestes termos, pede deferimento.

_____

Responsável pelo Estabelecimento

_____

Responsável Técnico pelo Estabelecimento

LISTA DE VERIFICAÇÃO estabelecimentos produtores/industrializadores de produtos de origem animal

LISTA DE VERIFICAÇÃO *IN LOCO* - ANEXO 05A

NÚMERO/ANO:			
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1- RAZÃO SOCIAL:			
2- NOME DE FANTASIA:			
3- CNPJ / CPF:	4- INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:		
5- FONE:	6- ALVARÁ:		
7- E-MAIL:			
8- ENDEREÇO (Rua/Av.):	9- Nº:	10- Compl.:	
11- BAIRRO:	12- MUNICÍPIO:	13- UF:	14- CEP:
15- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:	16- PRODUÇÃO MENSAL:		
17- NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:	18- DIAS DE PRODUÇÃO SEMANAL:		
19- RESPONSÁVEL TÉCNICO:	20- FORMAÇÃO ACADÊMICA:		
21- RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
A - MOTIVO DA INSPEÇÃO:			
( ) SOLICITAÇÃO DE REGISTRO			
( ) PROGRAMAS ESPECÍFICOS DO SIM/POA			
( ) VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA			
( ) INSPEÇÃO PROGRAMADA			
( ) REINSPEÇÃO			
( ) RENOVAÇÃO DE REGISTRO			
( ) SUPERVISÃO			
( ) OUTROS			

B - AVALIAÇÃO		**SIM**	**NÃO**	**NA(*)**
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1 ÁREA EXTERNA:				
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:				
1.2.1	Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:				
1.3.1	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
B - AVALIAÇÃO		**SIM**	**NÃO**	**NA(*)**
1.4 PISO:				

1.4.1	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2	Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3	Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. 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 TETOS:				
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:				
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:				
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) e 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:				
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, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES				
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:				
1.10.1	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
B - AVALIAÇÃO		**SIM**	**NÃO**	**NA(*)**
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1 ÁREA EXTERNA:				
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:				
1.2.1	Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:				
1.3.1	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
B - AVALIAÇÃO		**SIM**	**NÃO**	**NA(*)**
1.4 PISO:				
1.4.1	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2	Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3	Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. 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 TETOS:				
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:				
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:				
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) e 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:				
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, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES				
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:				
1.10.1	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			

1.10.3	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
B - AVALIAÇÃO		**SIM**	**NÃO**	**NA(*)**
1.10.4	Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto/fossa séptica.			
1.10.5	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6	Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7	Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8	Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11	Coleta frequente do lixo.			
1.10.12	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14	Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:				
1.11.1	Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:				
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, 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:				
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:				
1.14.1	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, 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 (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5	Sistema de exaustão e/ou insuflamento (troca de ar) capaz de prevenir contaminação			
1.14.6	Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
B - AVALIAÇÃO		**SIM**	**NÃO**	**NA(*)**

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:				
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	Existência de registro da higienização.			
1.15.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9	Higienização adequada.			
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:				
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 expedido por empresa especializada.			
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:				
1.17.1	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte 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 comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5	Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7	Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8	Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.9	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.10	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.11	Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
1.17.12	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.			
1.17.13	Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
B - AVALIAÇÃO		**SIM**	**NÃO**	**NA(*)**
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:				

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.			
1.18.3	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:				
1.19.1	Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.20 LEIAUTE:				
1.20.1	Leiaute 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.			
OBSERVAÇÕES				
B - AVALIAÇÃO		**SIM**	**NÃO**	**NA(*)**
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.1 EQUIPAMENTOS:				
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.			
2.1.6	Existem planilhas de registro da temperatura conservadas durante período adequado			
2.1.7	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)				
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:				
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.			
B - AVALIAÇÃO		**SIM**	**NÃO**	**NA(*)**
2.3.2	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação			
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E UTENSÍLIOS:				

2.4.1	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2	Frequência de higienização adequada.			
2.4.3	Existência de registro da higienização.			
2.4.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.6	Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
2.4.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.9	Adequada higienização.			
OBSERVAÇÕES				
B - AVALIAÇÃO		**SIM**	**NÃO**	**NA(*)**
3. MANIPULADORES				
3.1 VESTUÁRIO:				
3.1.1	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, 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 HÁBITOS HIGIÊNICOS:				
3.2.1	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tossem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
3.2.3	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.3 ESTADO DE SAÚDE:				
3.3.1	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:				
3.4.1	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2	Existência de registro dos exames realizados.			
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:				
3.5.1	Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:				
3.6.1	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2	Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4	Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
OBSERVAÇÕES				

B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO				
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:				
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	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
4.1.4	Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.5	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8	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.			
4.1.9	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:				
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.			
4.2.3	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4	Ordenado, linear e sem cruzamento.			
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL:				
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 e 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	Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.			
4.3.7	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.8	Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			

4.3.9	Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:				
4.4.1	Existência de controle de qualidade do produto final.			
4.4.2	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			
4.4.3	Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			
4.4.4	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
B - AVALIAÇÃO		**SIM**	**NÃO**	**NA(*)**
4.5	TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:			
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.			
OBSERVAÇÕES				

B - AVALIAÇÃO (SIM / NÃO)		**SIM**	**NÃO**
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1 PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC)			
5.2 Água de abastecimento:			
5.2.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.2.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.3 Controle integrado de pragas:			
5.3.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.3.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.4 Higiene industrial e operacional:			
5.4.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.4.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.5 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários:			
5.5.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.5.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.6 Controle de temperaturas:			
5.6.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.6.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.7 Análises laboratoriais:			
5.7.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.7.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.8 Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração):			
5.8.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.8.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		

5.9 Procedimentos sanitários operacionais:			
5.9.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.9.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.10 Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas a aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem - IN 49/2006:			
5.10.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.10.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.11 Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC:			
5.11.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.11.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.12 Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive in natura conforme plano de inspeção):			
5.12.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.12.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.13 Rastreabilidade e recolhimento:			
5.13.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.13.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.14 Respaldo para certificação oficial:			
5.14.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.14.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
OBSERVAÇÕES			
C - CONSIDERAÇÕES FINAIS			

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, em articulação com o Serviço de Inspeção do consórcio, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção, sendo apresentado o Plano de Ação que contém o cronograma de ações corretivas aqui solicitado, referente ao Relatório de Correção das Não Conformidades (RNC) apresentadas.

NÚMERO TOTAL DE ITENS: 173

SIM	NÃO	NA	TOTAL

( ) GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens
( ) GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens
( ) GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens

LOCAL:	DATA: _____ / _____ / _____

Declaro estar ciente que possuo o prazo de 30 dias para apresentar Plano de Ação.

Recebi 2ª via em _____.

E- RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO	**F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA**
_____ Carimbo e assinatura do responsável SIM/POA	_____ Assinatura do responsável estabelecimento

ANEXO 03A

LISTA DE VERIFICAÇÃO DO SIM/POA

Realizado pelo Serviço de Inspeção do consórcio CID CENTRO no Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA) do município de _____. As não conformidades apontadas neste relatório exigem do SIM/POA a apresentação de plano de ação, em até 15 dias após a vistoria, definindo ações e prazos para execução. Caso o prazo estabelecido não seja cumprido, poderá ocorrer a suspensão da comercialização do Serviço de Inspeção Municipal no consórcio.

NOME DO RESPONSÁVEL SIM/POA:

DATA:

Verificação	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
01 - Gestão de Documentos			
02 - Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos			
03 - Registro de Produtos e Controle de Rótulos			
04 - Rastreabilidade			
05 - Análises Física-Química e Microbiológica de Alimentos e Água			
06 - Combate a Fraudes de POA			
07 - Verificação dos Programas de Autocontrole			
08 - Autos de Infração			

Item	Não Conformidade

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:

Assinatura e Carimbo do responsável pelo SIM/POA verificado:

PLANO DE AÇÃO N° _____/2025

CRONOGRAMA DE AÇÕES CORRETIVAS EM RESPOSTA AO TERMO DE FISCALIZAÇÃO / NOTIFICAÇÃO Nº _____

Estabelecimento (Razão Social):

_____

Endereço: _____ Município: _____/PR CEP:

SIM/POA N°: _____

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES

O estabelecimento supracitado, representados pelo Responsável Legal e Responsável Técnico, se comprometem a tomar as ações corretivas abaixo descritas para as não conformidades apontadas no TERMO DE FISCALIZAÇÃO / NOTIFICAÇÃO nº _____ datado de _____/2025.

Município-PR, _____/____/_____.

_____
Nome e Assinatura do Responsável
Legal do estabelecimento

_____
Nome e Assinatura do Responsável
Técnico do estabelecimento

					USO EXCLUSIVO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO			
Item n°	**Não conformidade apontada no relatório (1)**	**N° e Elemento de Controle(2)**	**Medida corretiva proposta, Ação Paliativa e/ou Corretiva (3)**	**Data de Conclusão da Ação Corretiva (4)**	**Data e resultado da verificação Oficial: Atendido (A), Não atendido (NA) ou no Prazo (NP) (4)**	**Parecer do FISCAL: Favorável (F) ou Desfavorável (D) (5)**	**Rubrica da verificação do Fiscal de Inspeção(6)**	**DATA**
1								

2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								

( ) DEFERIDO.

( ) INDEFERIDO. REAVALIAR ITENS ..... e reapresentar nova proposta no prazo de .....dias.

Assinatura e Carimbo do Fiscal de Inspeção (7)