



## **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.



## REQUERIMENTO

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

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

<b>FINALIDADE</b>

para o estabelecimento identificado abaixo:

<b>IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>	
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:

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

sob responsabilidade técnica do(a):

<b>IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>		
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

<b>IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>					
1- RAZÃO SOCIAL/ NOME FANTASIA:					
2- CNPJ / CPF:		3- N° DE REGISTRO NO SIM:			
4- FONE:					
5- E-MAIL:					
6- ENDEREÇO (Rua/Av.):		7- N°:			
8- BAIRRO:	9- MUNICÍPIO:	10- UF:	11- CEP:		
12- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:		13- NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:			
14- DIAS DE PRODUÇÃO SEMANAL:		15- RESPONSÁVEL TÉCNICO:			
16- RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:					
<b>A - MOTIVO DA INSPEÇÃO:</b>					
( ) SOLICITAÇÃO DE REGISTRO/ INTERNALIZAÇÃO					
( ) VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA					
( ) VERIFICAÇÃO PARA ADESÃO AO SISBI					
<b>1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES</b>				<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>
					<b>NA/ NO(*)</b> <small>*Não aplicável/ não observado</small>
<b>1.1 ÁREA EXTERNA:</b>					
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				
<b>1.2 ACESSO:</b>					
1.2.1	Direto, não comum a outros usos (habitação).				
<b>1.3 ÁREA INTERNA:</b>					
1.3.1	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.				
<b>1.4 PISOS, TETOS, PAREDES E DIVISÓRIAS:</b>					
1.4.1	Material que permite fácil e apropriada higienização e desinfecção (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.				
1.4.4	Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.				
<b>1.5 PORTAS, JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:</b>					



1.5.1	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.5.2	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).			
1.5.3	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, ferrugem, descascamento e outros).			
1.5.4	Janelas com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
		SIM	NÃO	NA/NO (*)
<b>1.6 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES</b>				
1.6.1	Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.6.2	De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
<b>1.7 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:</b>				
1.7.1	Localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.7.2	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.7.3	Instalações sanitárias com vasos sanitários; e/ou mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.7.4	Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto/fossa séptica.			
1.7.5	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.7.6	Iluminação e ventilação adequadas.			
1.7.7	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel <b>não reciclado</b> para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.7.8	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.7.9	Coleta frequente do lixo.			
1.7.10	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.7.11	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.7.12	Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.7.13	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
<b>1.8 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:</b>				
1.8.1	Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
<b>1.9 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:</b>				
1.9.1	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			
1.9.2	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel <b>não reciclado</b> ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
<b>1.10 ILUMINAÇÃO, INSTALAÇÃO ELÉTRICA, VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:</b>				
1.10.1	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			



1.10.2	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.10.3	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidos por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.10.4	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de qualquer contaminação.			
1.10.5	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.10.6	Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.10.7	Sistema de exaustão e/ou insuflamento (troca de ar) capaz de prevenir contaminação.			
		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA/NO (*)</b>
1.10.8	Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
<b>1.11 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:</b>				
1.11.1	Higienização adequada.			
1.11.2	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.11.3	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação e orientações sobre suas diluições.			
1.11.4	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.11.5	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
<b>1.12 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:</b>				
1.12.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.12.2	Adoção de medidas preventivas (caixa de iscas) com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
<b>1.13 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:</b>				
1.13.1	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.13.2	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte contaminação			
1.13.3	Existência de responsável para a higienização do reservatório da água.			
1.13.4	Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.13.5	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.13.6	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.			
1.13.7	Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
<b>1.14 MANEJO DOS RESÍDUOS:</b>				
1.14.1	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.			
1.14.2	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.14.3	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
<b>1.15 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:</b>				



1.15.1	Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
<b>1.16 LEIAUTE E FLUXO DE PRODUÇÃO:</b>				
1.16.1	Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.16.2	Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
1.16.3	Locais para pré-preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
1.16.4	Controle da circulação e acesso do pessoal.			
1.16.5	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
1.16.6	Ordenado, linear e sem cruzamento.			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				
<b>2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA/NO (*)</b>
2.1	Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.2	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.3	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, de material não contaminante e em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.4	Equipamentos de conservação dos alimentos destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.5	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				
<b>3. MANIPULADORES</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA/NO (*)</b>
<b>3.1 VESTUÁRIO:</b>				
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.			
<b>3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:</b>				
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 tosem, 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.			



<b>3.3 ESTADO DE SAÚDE:</b>				
3.3.1	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
<b>3.4 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:</b>				
3.4.1	Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
<b>OBSERVAÇÕES</b>				
<b>4.PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO</b>		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA/NO (*)</b>
<b>4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:</b>				
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, e os aprovados estão devidamente identificados.			
		<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA/NO (*)</b>
4.1.3	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.4	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.5	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.6	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.7	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.8	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
<b>4.2 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL:</b>				
4.2.1	Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.2.2	Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.2.3	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.2.4	Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.2.5	Armazenamento em local limpo e conservado			
4.2.6	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.2.7	Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.2.8	Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
<b>4.3 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:</b>				
4.3.1	Veículo adequado ao produto transportado, na temperatura especificada no rótulo.			
4.3.2	Produto final transportado em caixas, ou embalagens adequadas a sua categoria.			
4.3.3	Veículo limpo com ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.3.4	Transporte mantém a integridade do produto.			
	Área de expedição adequada, com pavimentação que permite um carregamento seguro.			
4.3.5	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.3.6	Presença de equipamento para controle de temperatura quando necessário.			



OBSERVAÇÕES		
<b>5.DOCUMENTAÇÃO</b>		
		<b>SIM</b>
		<b>NÃO</b>
<b>5.1 PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC)</b>		
<b>5.2 Água de abastecimento:</b>		
5.2.1	Existência de PAC estabelecido para este item.	
5.2.2	O PAC descrito está sendo cumprido.	
5.2.3	Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.	
5.2.4	Controle de potabilidade através de registros	
5.2.5	Apropriada frequência de higienização do reservatório de água, com registro e comprovante da execução do serviço	
<b>5.3 Controle integrado de pragas:</b>		
5.3.1	Existência de PAC estabelecido para este item.	
5.3.2	O PAC descrito está sendo cumprido.	
5.3.3	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.	
<b>5.4 Higiene industrial e operacional:</b>		
5.4.1	Existência de PAC estabelecido para este item.	
5.4.2	O PAC descrito está sendo cumprido.	
5.4.3	Existência de registro de frequência da higienização.	
<b>5.5 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários:</b>		
5.5.1	Existência de PAC estabelecido para este item.	
5.5.2	O PAC descrito está sendo cumprido.	
5.5.3	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.	
5.5.4	Existência de registros dessas capacitações.	
5.5.5	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.	
5.5.6	Existência de supervisor.	
<b>5.6 Controle de temperaturas:</b>		
5.6.1	Existência de PAC estabelecido para este item.	
5.6.2	O PAC descrito está sendo cumprido.	
5.6.3	Existem planilhas de registro da temperatura conservadas durante período adequado	
<b>5.7 Análises laboratoriais:</b>		
5.7.1	Existência de PAC estabelecido para este item.	
5.7.2	O PAC descrito está sendo cumprido.	
5.7.3	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.	
5.7.4	Qualidade e inocuidade por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.	
<b>5.8 Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração):</b>		
5.8.1	Existência de PAC estabelecido para este item.	
5.8.2	O PAC descrito está sendo cumprido.	
5.8.3	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.	

5.8.4	Existência de registros ou comprovantes que atestem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.		
5.8.5	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.		
<b>5.9 Procedimentos sanitários operacionais:</b>			
5.9.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.9.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
<b>5.10 Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas a aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem - IN 49/2006:</b>			
5.10.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.10.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.10.3	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).		
5.10.4	Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.		
<b>5.11 Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC:</b>			
5.11.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.11.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
<b>5.12 Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive in natura conforme plano de inspeção):</b>			
5.12.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.12.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
<b>5.13 Rastreabilidade e recolhimento:</b>			
5.13.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.13.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
<b>5.14 Respaldo para certificação oficial:</b>			
5.14.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.14.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
<b>C - CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>			

LOCAL: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

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

Recebi 2ª via em \_\_\_\_\_.

<p><b>E- RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO</b></p>   <p>_____</p> <p>Carimbo e assinatura do responsável SIM/POA</p>	<p><b>F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA</b></p>   <p>_____</p> <p>Assinatura do responsável estabelecimento</p>
---	---

## 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:**



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 <sup>(7)</sup>**