



**PLANO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DO VALE DO RIO CUIABÁ**

| <b>Período de Execução do Programa</b> |            |
|----------------------------------------|------------|
| Data de Início                         | 01/07/2024 |
| Data de Fim                            | 24/11/2024 |

**1. Identificação do Serviço de Inspeção**

A sede do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá – CIDES VRC, fica localizado na Rua Professor João Félix, Nº 1.024, Quadra 5, Lote 60, Bairro Lixeira, CEP 78.008-435, na cidade de Cuiabá – MT.

O CIDES-VRC tem como objetivo desenvolver atividades ligadas a segurança alimentar nos serviços de inspeção dos municípios consorciados, ou seja, realizar atividades de estruturação dos serviços de inspeção municipais (SIM) com o intuito de indicar estabelecimentos para comercializar seus produtos nacionalmente através do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA. A responsabilidade da estruturação dos serviços, bem como do suporte, é do médico veterinário do consórcio, contudo, a responsabilidade pela manutenção da equivalência do SISBI/POA no serviço é do médico veterinário oficial. Atualmente, o CIDES-VRC possui 14 (catorze) municípios consorciados que estão distribuídos no estado de Mato Grosso.



### 1.1. Identificação do Serviço

| Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI                                                           | CNPJ               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Consórcio Intermunicipal De Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá (CIDES-VR) | 07.950.742/0001-27 |

### 1.2. Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios (quando for o caso)

| Nome do Serviço                                                                | CNPJ               | Município                   | UF |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------|----|
| SIM/Acorizal<br>(Consórcio executará o SIM)                                    | 03.507.571/0001-05 | ACORIZAL                    | MT |
| SIM/ BARÃO DE MELGAÇO<br>(Consórcio executará o SIM)                           | 03.507.563/0001-69 | BARÃO DE MELGAÇO            | MT |
| <a href="#">SIM/ CUIABÁ</a><br>(Consórcio Coordena o SIM)                      | 03.533.064/0001-46 | CUIABÁ                      | MT |
| SIM/ CHAPADA DOS GUIMARÃES<br>(Consórcio executará o SIM)                      | 03.507.530/0001-19 | CHAPADA DOS GUIMARÃES       | MT |
| SIM/ JANGADA<br>(Consórcio executará o SIM)                                    | 24.772.147/0001-68 | JANGADA                     | MT |
| <a href="#">SIM/ NOBRES</a><br>(Consórcio Coordena o SIM)                      | 03.424.272/0001-07 | NOBRES                      | MT |
| <a href="#">SIM/ NOSSA SENHORA DO LIVRAMENTO</a><br>(Consórcio coordena o SIM) | 03.507.514/0001-26 | NOSSA SENHORA DO LIVRAMENTO | MT |
| <a href="#">SIM/ NOVA BRASILÂNDIA</a><br>(Consórcio Coordena o SIM)            | 15.023.963/0001-88 | NOVA BRASILÂNDIA            | MT |
| SIM/ PARANATINGA<br>(Consórcio executará o SIM)                                | 15.023.971/0001-24 | PARATANATINGA               | MT |



|                                                               |                    |                           |    |
|---------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------|----|
| SIM/ PLANALTO DA SERRA<br>(Consórcio executará o SIM)         | 37.465.176/0001-29 | PLANALTO DA SERRA         | MT |
| SIM/ POCONÉ<br>(Consórcio coordena o SIM)                     | 03.162.872/0001-44 | POCONÉ                    | MT |
| SIM/ ROSÁRIO OESTE<br>(Consórcio coordena o SIM)              | 03.180.924/0001-05 | ROSÁRIO OESTE             | MT |
| SIM/ SANTO ANTÔNIO DE LEVERGER<br>(Consórcio executará o SIM) | 03.507.555/0001-12 | SANTO ANTÔNIO DE LEVERGER | MT |
| SIM/ VÁRZEA GRANDE<br>(Consórcio Coordena o SIM)              | 03.507.548/0001-10 | VÁRZEA GRANDE             | MT |

Em azul – municípios executores do SIM (Consórcio coordena)

Em Vermelho – municípios não executam o SIM (Consórcio executa e coordena)

Em Preto – Municípios que possuem Lei do SIM, mas não possui nenhum estabelecimento registrado no serviço.

### 1.3. Área de atuação

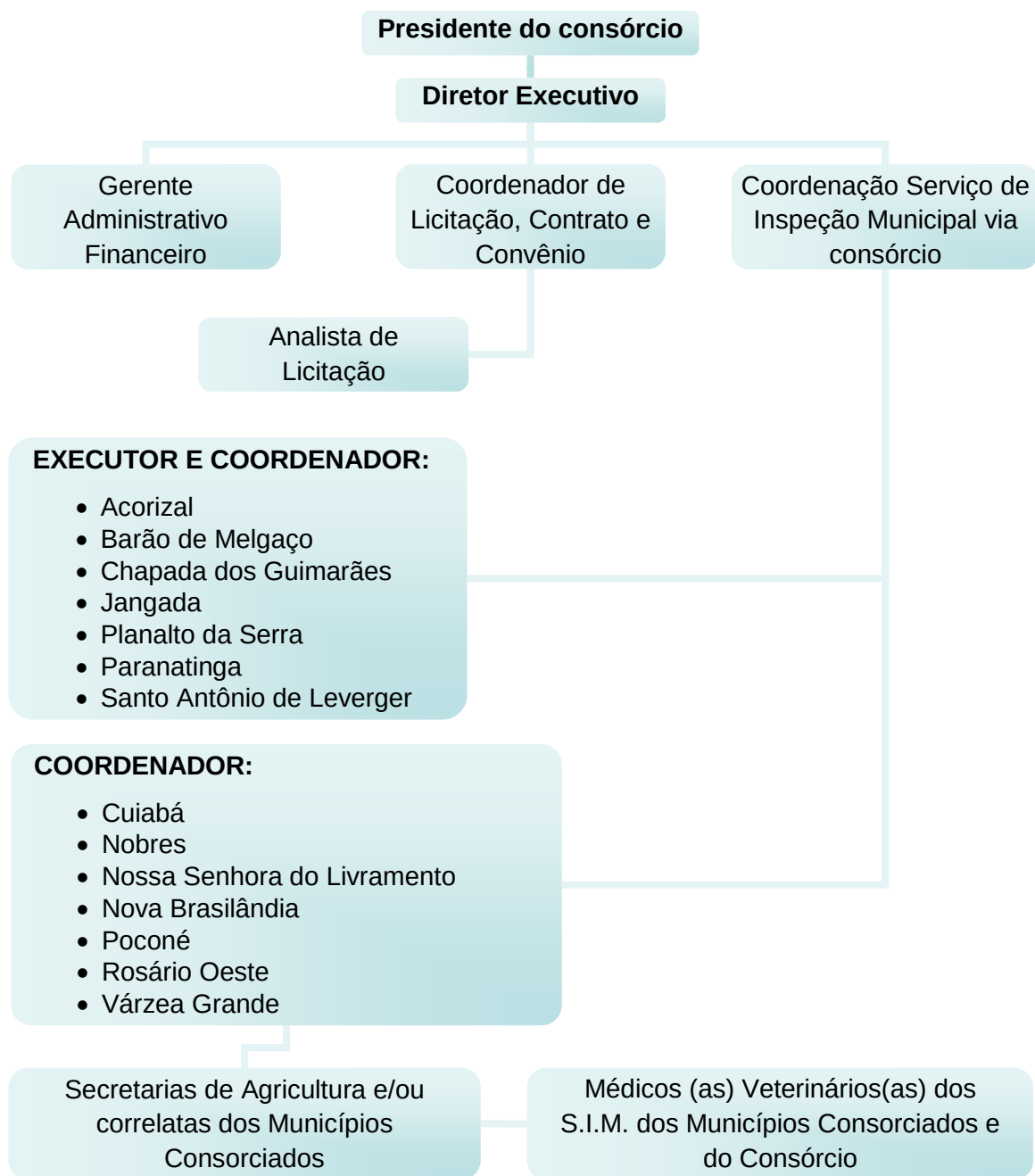
| Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA |                                              |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Marque com "X" as áreas de atuação de interesse                      |                                              |
| <b>I. Abatedouro frigorífico</b>                                     |                                              |
|                                                                      | Abatedouro frigorífico – Carne e derivados   |
|                                                                      | Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados |
| <b>II. Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento</b>                 |                                              |
|                                                                      | a) Carne e derivados                         |
|                                                                      | b) Leite e derivados                         |
| X                                                                    | c) De produtos de abelhas e derivados        |
|                                                                      | d) Ovos e derivados                          |
| X                                                                    | e) Pescado e derivados                       |
|                                                                      | f) Armazenagem                               |



## Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do **Vale do Rio Cuiabá**

### 2. Organização Administrativa

#### 2.1. Organograma





## 2.2. Sistemas de Informação

Os serviços de inspeção vinculados ao CIDES-VRC dispõem de sistemas de informação completos com todas as informações necessárias para a gestão dos estabelecimentos registrados. O sistema de informação utilizado nos serviços de inspeção é realizado de forma manual. As atividades de inspeção nos estabelecimentos são realizadas pelos médicos veterinários oficiais de cada município ou executados por médico veterinário do consórcio em municípios que não possuem o técnico, sendo estas documentadas através de relatórios, planilhas de inspeção e ofícios. Todos esses documentos são arquivados um no estabelecimento, uma via no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e outra via no SIM/CIDES-VRC, em mobiliários específicos e classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem. O arquivamento é feito por meio de pastas suspensas, carimbadas e de método de ordem numérica, cada empresa registrada no SIM/CIDES-VRC recebe um número (cronológico) e seus arquivos (pastas) ficam vinculados a este.

O consórcio possui um sistema de informação com dados do processo de cada serviço de inspeção, sendo que todos os documentos são protocolados e arquivados em armários na sede do SIM/CIDES-VRC, por meio de pastas específicas e separadas por municípios. Exemplo:

### 1. SIM de Nobres – MT:

- 1.1. Legislação SIM e Decreto que complementa a Lei SIM Municipal;
- 1.2. F.A.I. (Ficha de atendimento individual);
- 1.3. Relatório de Auditoria Final;
- 1.4. Programa de Trabalho;
- 1.5. Relatório de Supervisão Estabelecimento;
- 1.6. Check list do SISBI/POA;
- 1.7. Protocolo.

Além disso, o consórcio disponibiliza de arquivos para guarda de outros documentos que estão alocados em armários e arquivados em pastas. As pastas são numeradas da seguinte forma:



1. Ofícios expedidos e recebidos;
2. Protocolo de documentos recebidos;
3. Certificados de treinamentos;
4. Programa de Trabalho;
5. Requerimentos Internos;
6. Relatórios de auditorias SIM/CIDES-VRC/MAPA;
7. Registro de Reuniões e Treinamentos.

Documentos dos serviços são protocolados e arquivados nas pastas específicas de cada serviço, já documentos aleatórios recebidos são arquivados em pastas específicas.

### **2.3. Controle de Documentos**

Os serviços de inspeção realizam o controle de entrada e saída de documentos de forma manual, por meio de livros de protocolos e livros atas, alguns municípios por meio virtual (sistema de protocolo).

O controle de entrada dos documentos é realizado por meio do livro de Protocolo, onde os documentos recebidos pelo SIM/CIDES-VRC devem ser descritos em um livro específico, que deve conter o remetente, a discriminação do documento, número, data e assinatura do responsável. Todos os documentos recebidos devem receber uma numeração contínua, conforme a sequência do livro de protocolo e devem ser arquivados em pasta específica.

Já para o controle de saída dos documentos é realizado por meio de ofícios, onde todos os ofícios expedidos pelo SIM/CIDES-VRC são discriminados em um livro ou pasta específica, contendo o número e ano, a data, destinatário, assunto e assinatura do responsável pelo SIM/CIDES-VRC. Todos os ofícios devem seguir uma numeração contínua, por ano, conforme sequência do livro de ofícios expedidos. Devem ser arquivados em ordem cronológica, contendo data e nome da pessoa que recebeu o ofício.



### 3. Organização Administrativa

#### 3.1. Estrutura Física

O consórcio tem a finalidade de manter o histórico documental de todos os municípios consorciados, e também é o local onde ficam os funcionários responsáveis pela estruturação e o suporte aos serviços de inspeção dos municípios que tenham interesse em aderir ao SISBI/POA.

Entretanto, com o objetivo de fomentar apenas atividades ligadas ao SISBI/POA a estrutura do consórcio atualmente permite um adequado atendimento as demandas dos serviços de inspeção consorciados.

As estruturas físicas do serviço de inspeção consorciados ficam localizadas em cada município específico. Os serviços têm como finalidade realizar a inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos registrados.

#### 3.2. Materiais e Equipamentos

O consórcio possui mobiliário, equipamentos de informática, materiais de apoio administrativo e veículo próprio.

A quantidade de materiais e equipamentos está descrita abaixo:

- 01 Veículo disponível para as atividades administrativas. Com a possibilidade de fazer adesão de ata de registro de preços para aquisição de mais veículos;
- 01 mesas de escritório formato em L;
- 02 cadeiras;
- 01 mesa para reuniões;
- 01 aparelho de TV 50 polegadas;
- 01 computadores;
- 01 impressora multifuncional;
- 02 armários com chave de madeira;
- Lápis, caneta, grampeadores, pastas, cliques.



### 3.3. Laboratórios

O consórcio não possui laboratório próprio, mas solicitou documentos para cadastrar com os laboratórios abaixo descritos:

**Laboratório de Microbiologia Molecular de Alimentos LabMMA-FANUT-UFMT – CENTROLAB**

Av. Fernando Corrêa da Costa, 2367, Bloco Fundação Uniselva

Campus UFMT

Bairro: Boa Esperança – Cuiabá – MT CEP: 78068-600

[eduardo.figueiredo@ufmt.br](mailto:eduardo.figueiredo@ufmt.br)

(65) 3615-8589

As análises oficiais realizadas pelo Serviço de Inspeção serão encaminhadas ao laboratório credenciado. Os serviços encaminham anualmente as análises Microbiológicas e Físico-químicas de todos os produtos registrados e da água de abastecimento. Todos os custos das análises são de responsabilidade dos estabelecimentos registrados no serviço.

Quanto a listagem de análises laboratoriais oficiais que são realizadas pelo Serviço de Inspeção nos produtos registrados, é seguido o que descrevem as legislações e também o que está previsto no site do mapa, através do programa de avaliação de conformidade de padrões físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal comestíveis e água de abastecimento através do link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>.

## 4. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

### 4.1. Inspeção e Fiscalização de Rotina

Cada serviço de inspeção possui um programa de trabalho individual, contendo todas as atividades de inspeção e fiscalização que são realizadas durante o ano nos estabelecimentos registrados. O programa contempla os dados gerais do

*Rua Professor João Félix, Número 1024, Quadra 5 Lote 60, Bairro Lixeira, CEP 78.008-435, Cuiabá – MT*

*Telefone (65) 3359-2808*

*e-mail: [inspecao@mail.consorcioaledoriocuiaba.com.br](mailto:inspecao@mail.consorcioaledoriocuiaba.com.br)*



órgão, a legislação pertinente, a relação dos estabelecimentos registrados, a relação de estabelecimentos indicados ao SISBI/POA quando necessário, cronograma com a frequência das inspeções, análises de produtos e água de abastecimento, controle de formulação e aferição de peso, fiscalização “in loco” e documental, controle de rotulagem, ações de educação sanitária e de combate a clandestinidade, auditorias, controle da atualização de documentos e cronograma de capacitação do pessoal técnico.

Além disso, o programa contempla a descrição dos dados gerais dos municípios, dos recursos humanos, da estrutura física, do sistema de informação e uma tabela para justificativas de não cumprimento dos cronogramas previstos no programa. O programa de trabalho será atualizado anualmente pelos médicos veterinários dos serviços de inspeção.

Todos os médicos veterinários que realizam atividade de inspeção permanente e periódica seguem as regras descritas na lei e no decreto municipal, bem como, as instruções de trabalho do SIM/CIDES-VRC para realizar as fiscalizações nos estabelecimentos registrados. A definição da carga horária é definida no manual de procedimentos para equivalência do SIM ao SISBI.

A forma como são realizadas as inspeções e fiscalizações estão detalhadas nos Itens 4.1.1 e 4.1.2.

#### **4.1.1. Inspeção Permanente**

Os serviços de inspeção integrantes ao consórcio possuem um total de 09 estabelecimentos de inspeção permanente registrados. Os municípios, a quantidade de estabelecimentos, servidores e auxiliares, estão citados na tabela abaixo:

| MUNICÍPIO                  | ESTABELECIMENTO |
|----------------------------|-----------------|
| Acorizal – MT              | 0               |
| Barão de Melgaço – MT      | 0               |
| Chapada dos Guimarães – MT | 0               |

*Rua Professor João Félix, Número 1024, Quadra 5 Lote 60, Bairro Lixeira, CEP 78.008-435, Cuiabá – MT*

*Telefone (65) 3359-2808*

*e-mail: inspecao@mail.consorciovaladoriocuiaba.com.br*



|                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| Cuiabá – MT                      | 0                      |
| Jangada – MT                     | 0                      |
| Nobres – MT                      | 01 - Abatedouro Bovino |
| Nossa Senhora do Livramento – MT | 0                      |
| Nova Brasilândia – MT            | 0                      |
| Paranatinga - MT                 | 0                      |
| Planalto da Serra – MT           | 0                      |
| Poconé – MT                      | 01 - Abatedouro Bovino |
| Rosário Oeste – MT               | 0                      |
| Santo Antônio de Leverger – MT   | 0                      |
| Várzea Grande - MT               | 01- Abatedouro Ovino   |

Todos os estabelecimentos de inspeção permanente citados na tabela possuem médicos veterinários contratados por meio de concurso público e por meio de contratos. Nos municípios que não possuem auxiliares de inspeção, a velocidade de abate é reduzida, e por conta disso, o médico veterinário oficial consegue realizar as atividades de inspeção sem auxiliares. Sempre que houver abate, o médico veterinário deve realizar a liberação dos animais através da planilha de inspeção *ante-mortem*, conforme anexo 04 Instrução de trabalho nº 01 (Gestão de documentos), fazendo a conferência dos boletins sanitários ou documento equivalente, do guia de trânsito animal (GTA) e verificando o estado de saúde dos animais. Após a inspeção *ante-mortem*, é realizada a liberação da sala de abate, através da planilha de procedimento padrão de higiene pré-operacional – Liberação de Abate, disponível na Instrução de trabalho nº 07 – anexo 05, estando apta, inicia-se o abate. Durante o abate, é realizado o controle das vísceras condenadas através da planilha de condenação de vísceras (suínos, bovinos, frangos), disponível na instrução de trabalho nº 01 – anexo 05. Caso alguma carcaça estiver comprometida, são dados o destino e o julgamento conforme descrito na legislação federal e anotado no Laudo de condenações e aproveitamento condicional, disponível no anexo 06 da instrução normativa nº 01. Além disso, para a



comprovação das horas descritas na tabela, o servidor deve preencher a ficha de atendimento individual, disponível na instrução de trabalho nº 01 – anexo 02.

No final de cada mês, o médico veterinário oficial realiza o registro dos dados nosográficos dos abates, conforme disponível na instrução de trabalho nº 01 – anexo 1, ou seja, faz um compilado com todas as informações de número de animais abatidos, número de vísceras e carcaças condenadas. Esse documento é assinado pelo médico veterinário e arquivado em pasta específica no estabelecimento, no serviço de inspeção e no CIDES-VRC.

Quando o estabelecimento apresentar alguma não conformidade na avaliação documental do *ante-mortem*, o médico veterinário deve tomar ação fiscal e gerar um relatório de não conformidade, conforme anexo 08 da instrução de trabalho nº 07 e 08. Quando houver comprometimento nas vísceras e carcaças, a ação do médico veterinário e/ou auxiliar de inspeção, dependendo da causa, deve ser a condenação e/ou aproveitamento condicional, sendo que o destino e julgamento deve ser conforme a legislação federal. Quando houver não conformidades no procedimento padrão de higiene pré-operacional – liberação de abate, o médico veterinário deve verificar, primeiramente, se o estabelecimento apontou a não conformidade nos controles internos com ação efetiva, caso não foi apontado pelo estabelecimento, o médico veterinário deve tomar ação fiscal e fazer o registro da não conformidade na planilha e, posteriormente, gerar um relatório de não conformidade.

#### **4.1.2. Inspeção Periódica**

Os parâmetros utilizados para definição da fiscalização são baseados no Risco Estimado (RE), e serão obtidos pela caracterização dos seguintes riscos:

- 4.** Risco associado ao Volume de produção (RV);
- 5.** Risco associado ao Produto (RP); e
- 6.** Risco associado ao Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD).

O RE de cada estabelecimento registrado é calculado de acordo com o procedimento de cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento de inspeção



periódica previsto na Instrução de trabalho nº XX. Através desse cálculo é definido a frequência das inspeções e fiscalizações periódicas dos estabelecimentos (anexo XX).

O quadro de pessoal é composto pelo médico veterinário, coordenador do serviço de inspeção, pelo médico veterinário, fiscal do serviço de inspeção e pela assistente administrativa.

Os procedimentos realizados na inspeção periódica, se materializam na verificação dos elementos de controle descrita na Instrução de trabalho nº XX.

Os registros que evidenciam a execução das ações de inspeção são os relatórios de inspeção arquivados na sede do Serviço de Inspeção nas pastas dos estabelecimentos. O cumprimento do cronograma de execução das inspeções periódicas é realizado conforme planejamento anual e registrado nos formulários de verificação dos elementos de controle.

Os municípios, a quantidade de estabelecimentos, servidores e auxiliares, estão citados na tabela abaixo:

| MUNICÍPIO                        | ESTABELECIMENTO                                                                                                                                        |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acorizal – MT                    | 0                                                                                                                                                      |
| Barão de Melgaço – MT            | 0                                                                                                                                                      |
| Chapada dos Guimarães – MT       | 0                                                                                                                                                      |
| Cuiabá – MT                      | 08 - Unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos.<br>03 - Entrepasto de pescados.<br>01 - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas. |
| Jangada – MT                     | 0                                                                                                                                                      |
| Nobres – MT                      | 02 - Unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.                                                                                      |
| Nossa Senhora do Livramento – MT | 01 - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.<br>03 - Unidades de beneficiamento de leite e derivados.                              |
| Nova Brasilândia – MT            | 01 - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.                                                                                                 |



|                                |                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paranatinga - MT               | 0                                                                                                                                                                                           |
| Planalto da Serra – MT         | 0                                                                                                                                                                                           |
| Poconé – MT                    | 0                                                                                                                                                                                           |
| Rosário Oeste – MT             | 01 - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.                                                                                                                                      |
| Santo Antônio de Leverger – MT | 0                                                                                                                                                                                           |
| Várzea Grande – MT             | 06 - Unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos.<br>01 - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.<br>03 - Unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado. |

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

Para o controle da inocuidade dos produtos os serviços de inspeção seguem o descrito na instrução de trabalho nº XX, disponível em anexo, a qual descreve todos os procedimentos sobre análises microbiológicas e físico químicas de alimentos e água. Nesta instrução está descrito desde a forma de coleta dos produtos e da água, os documentos que devem acompanhar a análise, os materiais necessários, o transporte, a frequência de coleta e as particularidades. Todos os resultados das análises laboratoriais de produtos são avaliados e devem seguir os padrões descritos nos RTIQ e nas legislações vigentes. As ações fiscais adotadas em casos de violação dos padrões estabelecidos na legislação, estão descritas na mesma instrução de trabalho.

Em relação a frequência das coletas, são realizadas ao menos uma análise oficial microbiológica e físico química de cada produto registrado e da água de abastecimento, anualmente. O cronograma com a distribuição das coletas está descrito nos programas de trabalho de cada serviço de inspeção.

Para o controle da identidade e qualidade dos produtos é seguido o descrito na instrução de trabalho nº 03, disponível em anexo, a qual descreve todos os procedimentos de registro de produtos regulamentados, bem como, os não regulamentados e o controle da rotulagem. Nesta instrução está descrito como é realizada a avaliação de produtos regulamentados, dos não regulamentados, bem

*Rua Professor João Félix, Número 1024, Quadra 5 Lote 60, Bairro Lixeira, CEP 78.008-435, Cuiabá – MT*

*Telefone (65) 3359-2808*

*e-mail: inspecao@mail.consorcioaledoriocuiaba.com.br*

como, a avaliação da inocuidade e identidade destes produtos e a frequência de atualização de memoriais de fabricação de produtos.

#### **4.1.4. Programas de Autocontrole**

Para implantação, avaliação e verificação oficial dos programas de autocontrole, os serviços de inspeção e os estabelecimentos seguem o descrito na instrução de trabalho nº 07, disponível em anexo, a qual descreve como devem ser descritos os programas de autocontrole pelos estabelecimentos e como os serviços realizam a verificação oficial. Nesta instrução estão previstos e descritos os procedimentos de 18 programas de autocontroles que os estabelecimentos devem descrever, implantar, monitorar e verificar. Para aqueles estabelecimentos que realizam comércio apenas no âmbito municipal ou consorcial, devem implantar no mínimo 5 programas de autocontrole, já para os integrantes do SISBI/POA, todos ou conforme a necessidade. Segue abaixo a lista dos programas de autocontrole que devem ser implantados pelos estabelecimentos:

| <b>Código</b> | <b>Programas de Autocontrole</b>                                        |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 01            | Manutenção de instalações e equipamentos;                               |
| 02            | Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;                          |
| 03            | Iluminação;                                                             |
| 04            | Ventilação;                                                             |
| 05            | Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento;           |
| 06            | Águas residuais;                                                        |
| 07            | Controle integrado de pragas;                                           |
| 08            | Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO;               |
| 09            | Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários;      |
| 10            | Procedimentos sanitários das operações – PSO;                           |
| 11            | Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade; |
| 12            | Controle das temperaturas;                                              |
| 13            | Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;          |
| 14            | Controles laboratoriais, análises e recall de produtos;                 |



|    |                                                           |
|----|-----------------------------------------------------------|
| 15 | Controle de formulação dos produtos;                      |
| 16 | Bem-estar animal;                                         |
| 17 | Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC; |
| 18 | Material Específico de Risco (MER).                       |

Os procedimentos de autocontroles devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelos estabelecimentos, conforme estrutura padronizada no anexo 01 da instrução de trabalho nº 07.

Os programas de autocontrole devem ser entregues, em duas vias ao SIM/CIDES-VRC para aprovação. Os fiscais devem avaliar se os mesmos contemplam as orientações mínimas contidas na instrução de trabalho, se estão conforme são aprovados. Após aprovados, os estabelecimentos devem colocar em prática, e a partir de então, terão sua execução verificadas pelo serviço de inspeção oficial.

Em relação à atualização dos programas de autocontrole, os mesmos devem ser atualizados sempre que a empresa ou o serviço verifique que o mesmo não está sendo eficiente (recorrência de não conformidades) ou quando ocorrerem modificações na estrutura, fluxo, processos, utensílios e demais casos. Os ajustes em tabelas que não impliquem em alterações nos PAC's não necessitam ser aprovadas pelo SIM/CIDES-VRC. Nos demais casos, a empresa deve enviar ao SIM/CIDES-VRC o PAC, em duas vias com as alterações para nova avaliação e aprovação.

Para a verificação dos programas de autocontrole, cada serviço de inspeção oficial possui no programa de trabalho um cronograma de fiscalização documental, o qual é realizado anualmente pelos fiscais e deve contemplar a verificação de todos os autocontroles no período de um ano. Quando for detectada uma não conformidade em relação à aplicação dos autocontroles pelos estabelecimentos, deve ser tomada ação fiscal. A ação fiscal deve ser relatada na planilha de fiscalização e deve ser realizado um relatório de não conformidade – RNC, sempre que houver não conformidades. O RNC poderá ser lavrado em qualquer momento da fiscalização, quando identificado uma não conformidade, sendo esta embasada nos autocontroles das empresas, instruções de trabalho e nas legislações pertinentes. Em alguns casos quando forem



registrados RNC's por um mesmo motivo, recorrente, que não seja considerado crítico, poderá ser lavrado, em três vias, Auto de Infração, ficando a critério do serviço de inspeção. Nesse caso, os RNC's devem ser citados como elementos de convicção no auto de Infração. Além disso, nos casos em que a não conformidade seja crítica, podendo comprometer a inocuidade do produto e colocar em risco a saúde pública, deverá ser preenchido o Auto de Infração já com o primeiro RNC, sempre em três vias. Além disso, poderão ser emitidos autos de interdição e autos de apreensão.

Os procedimentos de controle de rastreabilidade que devem ser implementados pelos estabelecimentos estão descritos na instrução de trabalho nº 04.

Para avaliar os controles de rastreabilidade implementados pelos estabelecimentos, os serviços de inspeção seguem o descrito na instrução de trabalho nº 04, disponível em anexo, a qual descreve sobre como é realizada a verificação da rastreabilidade. Os estabelecimentos devem entregar ao serviço até o 10º dia de cada mês subsequente, os relatórios de recebimento de matéria-prima, bem como, os controles de produção e expedição de produtos, para que sejam avaliados os controles de entrada e saída dos produtos.

#### **4.1.5. Autuação e Aplicação de Penalidades**

A organização administrativa que inclui os procedimentos descritos para autuação e aplicação das penalidades está prevista na instrução de trabalho nº 08, disponível em anexo, a qual descreve sobre a aplicação de autos de infração, bem como, o controle, seus trâmites e as instâncias julgadoras. As estatísticas das infrações aplicadas em cada estabelecimento, são encontradas nos serviços de inspeção dos municípios e são organizadas em forma de compilado de auto de infração, contendo data, número do auto de infração, assunto e status.

#### **4.2. Supervisões**

A verificação da manutenção da equivalência ao SISBI/POA é de competência do CIDES-VRC e contempla supervisões nos estabelecimentos e nos serviços de inspeção.



Nos estabelecimentos são realizadas supervisões anuais em conjunto com o serviço de inspeção, de acordo com o cronograma estabelecido no programa de trabalho do serviço de inspeção. Para esse procedimento, utiliza-se o Relatório de Supervisão em Estabelecimento disponível na instrução de Trabalho nº 01, anexo 03. Além da supervisão anual, são realizadas, duas visitas técnicas aos estabelecimentos para a avaliação dos procedimentos, sendo essas registradas na Ficha de Atendimento Individual (F.I.A) anexo 02 da instrução de trabalho nº 01.

Nos serviços de inspeção são realizadas, anualmente, 04 (quatro) supervisões, através da verificação documental, as quais são registradas através do checklist de supervisão documental SIM/CIDES-VRC disponível no anexo 03 da instrução de trabalho nº 01.

A atividade de supervisão nos estabelecimentos integrantes do SISBI/POA consiste em avaliar estruturalmente e documentalmente as ações de fiscalização do médico veterinário oficial frente as não conformidades existentes nos estabelecimentos. Quando da ocorrência de não conformidades no relatório, o estabelecimento deve elaborar e apresentar para o serviço, o plano de ações corretivas disponível na Instrução de Trabalho nº 01 – anexo 03, para a correção das mesmas, sendo que este plano deve ser avaliado e acompanhado pelo fiscal, o qual deve verificar o cumprimento da correção das não conformidades apontadas na supervisão.

A atividade de supervisão nos serviços de inspeção equivalentes consiste em verificar o cumprimento dos cronogramas do programa de trabalho do serviço e quais as ações do médico veterinário oficial diante do não cumprimento dos mesmos. A correção das não conformidades apontadas no checklist, são verificadas na próxima visita do médico veterinário do consórcio no serviço.

#### **4.3. Coleta de Amostras para Análise Laboratorial**

Para a coleta de amostras de análises laboratoriais de produtos, matérias primas e da água, deve ser seguido o que está descrito na Instrução de Trabalho nº 05, disponível em anexo. Os procedimentos descritos na instrução de trabalho estão previstos nos decretos que regulamentam as leis do serviço de inspeção.



Todos os serviços de inspeção vinculados ao consórcio, dispõem de uma programação de atividades voltadas a coleta de amostras de análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas, as quais estão contidas no programa de trabalho de cada serviço e devem ser coletadas com frequência mínima anual de uma amostra por produto registrado e da água.

Os registros de monitoramento da execução das atividades de coleta, bem como as ações fiscais tomadas quando os resultados das análises laboratoriais se apresentam fora dos padrões exigidos na legislação, ficam arquivados em pasta específica no serviço de inspeção.

#### **4.4. Prevenção e Combate à Fraude Econômica**

Para a prevenção e combate à fraude econômica, deve ser seguido o que está descrito na Instrução de Trabalho nº 06, disponível em anexo. Os procedimentos descritos na instrução de trabalho estão previstos nos decretos que regulamentam as leis do serviço de inspeção.

As ações de prevenção de combate à fraude econômica realizadas pelos serviços de inspeção, são as de controle de formulação de produtos, controle de aferição de peso/volume, controle de entrada e saída da quantidade de produtos (rastreabilidade), bem como análises físico-químicas.

As providências adotadas diante dos resultados fora do padrão são realizados conforme o tipo de desvio e estão descritas nas ações fiscais previstas na instrução de trabalho, sendo registradas e arquivadas em pastas específicas no serviço de inspeção.

Em casos de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, é instituído o regime especial de fiscalização – REF como forma de prevenção e combate à fraude econômica dos produtos. A previsão do procedimento de REF está descrito também na instrução de trabalho nº 06.

#### **4.5. Combate à Atividade Clandestina**



O comércio de produtos de origem animal clandestinos é um dos maiores desafios para os serviços de inspeção e seu combate requer ações enérgicas para que se tenham resultados efetivos.

As atividades de combate a clandestinidade são realizadas em conjunto com órgãos de saúde ou de segurança pública, como por exemplo a vigilância municipal, polícia militar, entre outros. Geralmente, as atividades realizadas são: fiscalização em trânsito e ações conjuntas com a vigilância sanitária.

Os serviços de inspeção devem programar as atividades nos respectivos programas de trabalho, sendo que a frequência deve ser de no mínimo uma vez ao ano. As ações devem ser registradas através de fotografias, relatórios e outros métodos que comprovam a realização da atividade.

#### **4.6. Educação Sanitária**

As ações de educação sanitária são realizadas pelos serviços de inspeção municipais com o intuito de conscientização da população em geral, levando conhecimento aos produtores e ao público em geral da importância do registro das agroindústrias e dos produtos de origem animal, dos riscos à saúde do consumidor quando se consome alimentos de origem animal que não foram inspecionados, da importância para a economia local do município quando se criam agroindústrias, gerando emprego e renda e do registro dos produtos de origem animal legalizando-os para serem comercializados de forma segura.

É um processo contínuo que utiliza meios e técnicas capazes de educar e desenvolver o público-alvo. Geralmente, são realizadas em forma de palestras em escolas, associações, cooperativas, sindicatos, panfletagem, palestras de boas práticas de fabricação para manipuladores de alimentos e produtores rurais, entrevistas em rádio sobre a importância do serviço de inspeção, reportagem em jornal sobre consumo de produtos de origem animal inspecionado, entre outras formas de conscientização da população.

Os serviços de inspeção devem programar as atividades nos respectivos programas de trabalho, sendo que a frequência deve ser de no mínimo uma ao ano. As



ações devem ser registradas através de fotografias, relatórios e outros métodos que comprovam a realização da atividade.

Todas as ações de educação sanitária executadas até o momento são de responsabilidades do médico veterinário oficial e estão arquivadas em pastas específicas no Serviço de inspeção.

### 5. Programa de Capacitação

Os cursos e treinamentos serão realizados através de parcerias com instituições Federais, Estaduais e pelo Município, via modalidade virtual e/ou presencial.

Serão realizados no mínimo dois treinamentos anualmente, para os Médicos Veterinários dos Serviço de Inspeção Municipal.

| Nome do curso/evento                                 | Público Alvo                  |                     |           | Modalidade |                |     | ANO 2023 | ANO 2024 |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|-----------|------------|----------------|-----|----------|----------|
|                                                      | Médicos Veterinários Oficiais | Auxiliares Oficiais | Terceiros | Presencial | Semipresencial | EAD |          |          |
| Capacitação em Abatedouro de bovinos.                | 01                            |                     |           | X          |                |     |          | X        |
| Visitas Técnicas no SIM de outros municípios.        | 04                            | X                   |           | X          |                |     |          | X        |
| Pós-graduação Higiene e Inspeção de POA.             | 01                            |                     |           |            |                | X   |          | X        |
| Inspeção Sanitária de Mel e Produtos das Abelhas.    | 01                            |                     |           |            |                | X   |          | X        |
| Treinamento em Gestão Técnico-administrativa do SIM. | 01                            |                     |           |            |                | X   | X        |          |



**Consórcio Intermunicipal de  
Desenvolvimento Econômico e Social do  
Vale do Rio Cuiabá**

|                                                                               |    |    |      |   |  |   |  |   |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|----|------|---|--|---|--|---|
| Pós-graduação em Vigilância Sanitária e Inspeção de Alimentos.                | 01 |    |      |   |  | X |  | X |
| Curso de Capacitação em Boas práticas de fabricação de alimentos.             | 01 | 01 |      |   |  | X |  | X |
| Reunião de nivelamento e discussão sobre saúde pública e segurança alimentar. | 01 |    | VISA | X |  | X |  | X |
| Missão Técnica em parceria com o SEBRAE (cadeia produtiva do leite).          | 01 |    |      | X |  |   |  | X |
| Reunião de nivelamento/discussão sobre análise de plantas arquitetônicas.     | 02 |    |      | X |  |   |  | X |
| Coleta fiscal de produtos de POA.                                             | 02 |    |      | X |  |   |  | X |

**6. Relação de estabelecimentos com registrados nos SIMs:**

| Nº | Nome ou Fantasia    | Nome ou Razão Social           | CNPJ/CPF       | Nº Registro no Serviço | Classificação                                    | Município        |
|----|---------------------|--------------------------------|----------------|------------------------|--------------------------------------------------|------------------|
| 01 | Mel do Vale         | João Augusto Barbosa de Campos | 780.502.781-15 | 001                    | Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas | Nova Brasilândia |
| 02 | Piscicultura falcão | Piscicultura a falcão          | 237.417.169-87 | 001                    | Unidade de beneficiamento de pescados            | Nobres           |



**Consórcio Intermunicipal de  
Desenvolvimento Econômico e Social do  
Vale do Rio Cuiabá**

|    |                              |                                                      |                    |               |                                             |                                    |
|----|------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------|---------------|---------------------------------------------|------------------------------------|
| 03 | D&T<br>Agropecuária LTDA     | D&T<br>Agropecuária LTDA                             | 12.029.251/0001-88 | 002           | Abatedouro<br>Frigorífico<br>(Carne Bovino) | Nobres                             |
| 04 | Peixe Nobre                  | T.B. da Silva                                        | 002.101.691-76     | 003           | Unidade de beneficiamento de pescados       | Nobres                             |
| 05 | Produtos Campo Alegre        | Thainá Tavares de Souza                              | 37.602.108/0001-64 | 001           | Granja Leiteira                             | N. Sr <sup>a</sup> . do Livramento |
| 06 | AJ Pescados                  | Adib Jose Abdo Junior                                | 19.205.613/0001-93 | 002 (inativo) | Unidade de beneficiamento de pescados       | N. Sr <sup>a</sup> . do Livramento |
| 07 | Quinta da Cartucheira        | Larissa Alves Berté Barbosa Eireli                   | 33.428.148/0001-31 | 003           | Granja Leiteira                             | N. Sr <sup>a</sup> . do Livramento |
| 08 | Rancharia Queijos artesanais | Rancharia Indústria e Comércio de Queijos Artesanais | 29.030.536/0001-31 | 004 (inativo) | Granja Leiteira                             | N. Sr <sup>a</sup> . do Livramento |
| 09 | Vitória Pescados             | Amarildo Rodrigues da Costa                          | 13.971.852/0001-78 | 005           | Unidade de beneficiamento de pescados       | N. Sr <sup>a</sup> . do Livramento |
| 10 | Dona Ana Doces               | Ana Lúcia de Almeida                                 | 23.506.864/0001-85 | 007           | Granja Leiteira                             | N. Sr <sup>a</sup> . do Livramento |
| 11 | Doces Campo Alegre           | Ciro Ernesto de                                      | 24.197.306/0001-48 | 008           | Unidade de Beneficiamento de Leite e        | N. Sr <sup>a</sup> . do Livramento |



**Consórcio Intermunicipal de  
Desenvolvimento Econômico e Social do  
Vale do Rio Cuiabá**

|    |                        |                                        |                        |     |                                                                     |                  |
|----|------------------------|----------------------------------------|------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------|------------------|
|    |                        | Moraes                                 |                        |     | Derivados                                                           |                  |
| 12 | Frigoné<br>Frigorífico | Frigoné<br>Frigorífico<br>LTDA -<br>ME | 10.558.593/0001-<br>60 | 002 | Abatedouro<br>Frigorífico<br>(Carne<br>Bovino)                      | Poconé           |
| 13 | Sereia<br>Pescados     | COORIM<br>BATÁ                         | 01.870.503/0001-<br>80 | 003 | Unidade de<br>beneficiament<br>o de pescados                        | Várzea<br>Grande |
| 14 | Norte Sul<br>pescado   | A. N. de<br>Santana<br>Eireli          | 14.101.725/0001-<br>80 | 004 | Unidade de<br>beneficiament<br>o de pescados                        | Várzea<br>Grande |
| 15 | Biomendes              | José<br>Catarino<br>Mendes-<br>ME      | 02.573.466/0001-<br>01 | 006 | Unidade de<br>beneficiament<br>o de produtos<br>de abelhas          | Várzea<br>Grande |
| 16 | Peixaria do<br>Barriga | Camila<br>Franciele<br>Bissoli<br>ME   | 33.304.864/001-56      | 007 | Unidade de<br>beneficiament<br>o de pescados                        | Várzea<br>Grande |
| 17 | Frigoponcia<br>no      | Maurício<br>Lúcio<br>Nantes            | 06.985.586/0001-<br>77 | 008 | Abatedouro<br>frigorífico<br>(Ovinos e<br>caprinos)                 | Várzea<br>Grande |
| 18 | Multifrios             | Covre e<br>Covre<br>LTDA               | 25.174.162/0001-<br>77 | 009 | Unidade de<br>beneficiament<br>o de carnes e<br>produtos<br>cárneos | Várzea<br>Grande |
| 19 | Fort<br>Atacadista     | SDB<br>Comércio<br>de<br>Alimentos     | 09.477.652/0010-<br>87 | 010 | Unidade de<br>beneficiament<br>o de carnes e<br>produtos<br>cárneos | Várzea<br>Grande |



**Consórcio Intermunicipal de  
Desenvolvimento Econômico e Social do  
Vale do Rio Cuiabá**

|    |                               |                                   |                    |                    |                                                        |               |
|----|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------------------------------------------|---------------|
| 20 | Supermercado Bom Gosto        | Mercado Bom Gosto LTDA            | 09.320.283/0001-23 | 011                | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos | Várzea Grande |
| 21 | NO Distribuidora              | Silva e Andrade LTDA              | 21.685.832/0001-69 | 012                | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos | Várzea Grande |
| 22 | Big lar                       | Girus Mercantil de Alimentos LTDA | 73.909.400/0001-98 | 013                | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos | Várzea Grande |
| 23 | Atacadão                      | WMS Supermercados do Brasil LTDA  | 93.209.765/0551-08 | 014                | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos | Várzea Grande |
| 24 | SIER Comércio e Serviços LTDA | S.M.S Reis - EPP                  | 04.217.555/0001-40 | 32                 | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos | Cuiabá        |
| 25 | Casa do Salame                | Indústria de salame MF – LTDA     | 10.686.211/0001-83 | 037                | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos | Cuiabá        |
| 26 | Charcutaria Lélis             | LF Industria e Comercio de        | 23.593.843/0001-63 | 055<br>(suspensão) | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos | Cuiabá        |



**Consórcio Intermunicipal de  
Desenvolvimento Econômico e Social do  
Vale do Rio Cuiabá**

|    |                                         |                                                |                      |     |                                                        |        |
|----|-----------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------|-----|--------------------------------------------------------|--------|
|    |                                         | Produtos Alimentícios EIRILI - ME              |                      |     |                                                        |        |
| 27 | Faveri Carnes e CIA                     | Faveri cortes especiais EIRILI                 | 24.140.619/0001-60   | 059 | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos | Cuiabá |
| 28 | Peixaria Império do Peixe               | Devanildo Joaquim da Rocha - Me                | 26.195.599/0001-50   | 060 | Unidade de beneficiamento de pescados                  | Cuiabá |
| 29 | Coopesca                                | Cooperativa De Trabalho Entrepósito De Pescado | 35.689.724/0001-79   | 61  | Unidade de beneficiamento de pescados                  | Cuiabá |
| 30 | Supermercado Big Lar (Duque de Caxias)  | Girus Mercantil LTDA                           | 73.909.400/0003-50   | 62  | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos | Cuiabá |
| 31 | Empório Delícias do Mar                 | Cristina Y. Mendes Feio ME.                    | 00.223.562/0001-02   | 63  | Unidade de beneficiamento de pescados                  | Cuiabá |
| 32 | Supermercado Big Lar (Jd. das Américas) | Girus Mercantil LTDA                           | ? 73.909.400/0004-30 | 64  | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos | Cuiabá |



**Consórcio Intermunicipal de  
Desenvolvimento Econômico e Social do  
Vale do Rio Cuiabá**

|    |                     |                                |                    |     |                                                        |        |
|----|---------------------|--------------------------------|--------------------|-----|--------------------------------------------------------|--------|
| 33 | Estação do espeto   | Doraci Pereira dos Santos Ltda | 13.108.889/0001-77 | 65  | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos | Cuiabá |
| 34 | Açougue Filé do Boi | Açougue Filé do Boi Eireli     | 32.001.777/0001-67 | 66  | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos | Cuiabá |
| 35 | Vandecleia Prochnow | VM Leite                       | 43.243.819/0001-92 | 067 | Unidade De Beneficiamento de Leite e Derivados         | Cuiabá |

**7. Relação de estabelecimentos interessados em realizar comércio interestadual**

| Número | Nome ou Razão Social | CNPJ/CPF           | Nº Registro no Serviço | Classificação                                          |
|--------|----------------------|--------------------|------------------------|--------------------------------------------------------|
| 01     | Vitória Pescados     | 13.971.852/0001-78 | 005                    | Unidade de beneficiamento de pescados                  |
| 02     | Biomendes            | 02.573.466/0001-01 | 006                    | Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas       |
| 03     | Silva e Andrade LTDA | 21.685.832/0001-69 | 012                    | Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos |

## **8. Declaração**

Declaramos estarmos cientes, 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.

## **9. Identificação do Responsável e Data de Elaboração**

CUIABÁ – MT, 04 de Julho de 2024.

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** ANA CAROLINA SILVA DE FARIA ALVES  
Data: 04/07/2024 17:34:08-0300  
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Ana Carolina Silva de Faria Alves

Coordenador do Serviço de Inspeção do Consórcio CIDES Vale do Rio Cuiabá

## **10. Anexos**