



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

Período de Execução do Programa

Data de Início	01/07/2024
Data de Fim	01/07/2025

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-VRC)	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 (Consórcio executará o SIM)	03.507.571/0001-05	ACORIZAL	MT
SIM/ BARÃO DE MELGAÇO (Consórcio executará o SIM)	03.507.563/0001-69	BARÃO DE MELGAÇO	MT
SIM/ CUIABÁ (Consórcio Coordena o SIM)	03.533.064/0001-46	CUIABÁ	MT
SIM/ CHAPADA DOS GUIMARÃES (Consórcio executará o SIM)	03.507.530/0001-19	CHAPADA DOS GUIMARÃES	MT
SIM/ JANGADA (Consórcio executará o SIM)	24.772.147/0001-68	JANGADA	MT
SIM/ NOBRES (Consórcio Coordena o SIM)	03.424.272/0001-07	NOBRES	MT
SIM/ NOSSA SENHORA DO LIVRAMENTO (Consórcio coordena o SIM)	03.507.514/0001-26	NOSSA SENHORA DO LIVRAMENTO	MT
SIM/ NOVA BRASILÂNDIA (Consórcio Coordena o SIM)	15.023.963/0001-88	NOVA BRASILÂNDIA	MT
SIM/ PARANATINGA (Consórcio executará o SIM)	15.023.971/0001-24	PARATANATINGA	MT
SIM/ PLANALTO DA SERRA (Consórcio executará o SIM)	37.465.176/0001-29	PLANALTO DA SERRA	MT
SIM/ POCONÉ (Consórcio coordena o SIM)	03.162.872/0001-44	POCONÉ	MT
SIM/ ROSÁRIO OESTE (Consórcio coordena o SIM)	03.180.924/0001-05	ROSÁRIO OESTE	MT
SIM/ SANTO ANTÔNIO DE LEVERGER (Consórcio executará o SIM)	03.507.555/0001-12	SANTO ANTÔNIO DE LEVERGER	MT
SIM/ VÁRZEA GRANDE (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)

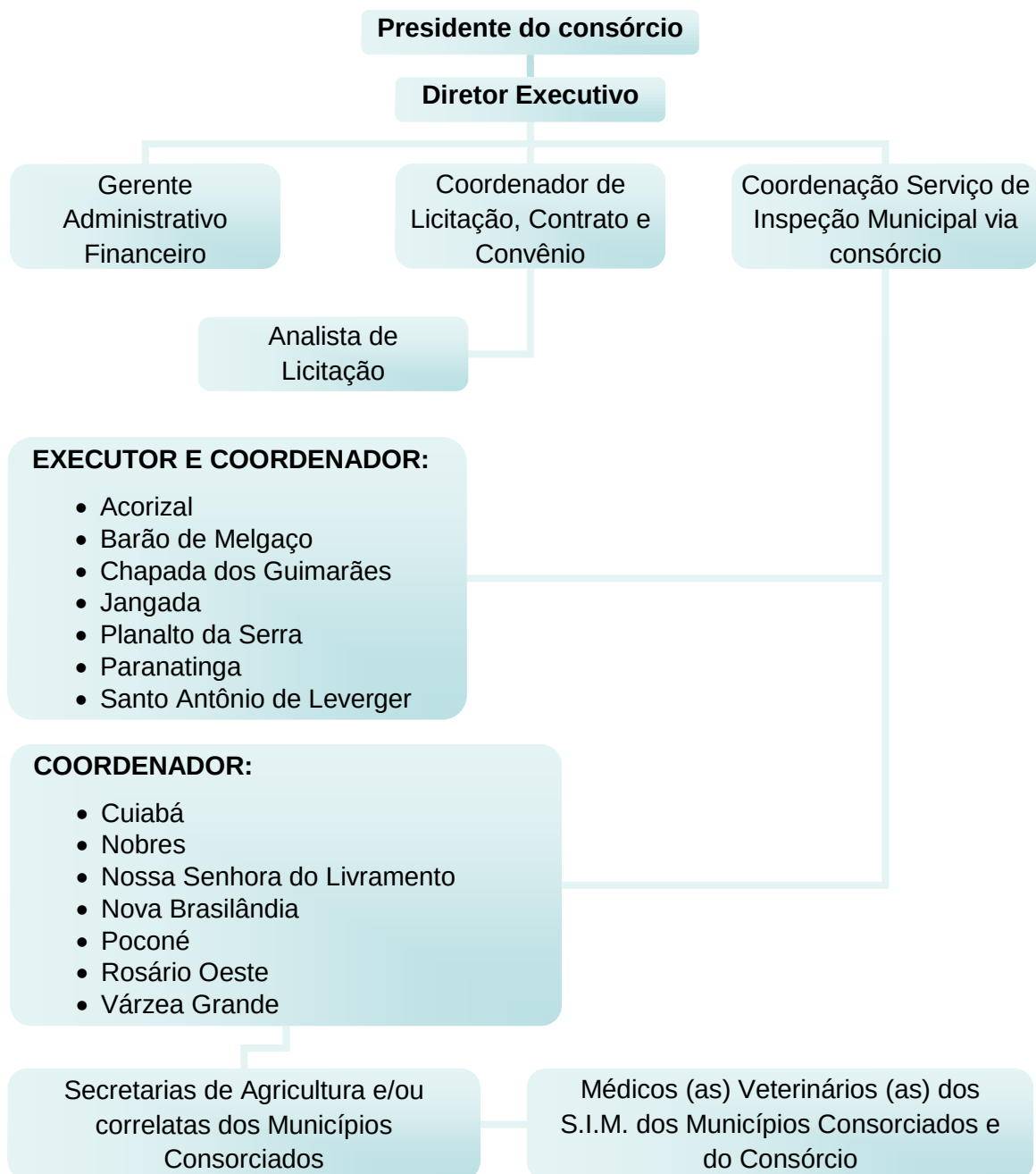
Em Preto – Municípios que possuem Lei do SIM, mas que não possui nenhum estabelecimento registrado no serviço.

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	
I. Abatedouro frigorífico	
	Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
	Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
II. Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento	
	a) Carne e derivados
X	b) Leite e derivados
X	c) De produtos de abelhas e derivados
	d) Ovos e derivados
X	e) Pescado e derivados
	f) Armazenagem

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. Infraestrutura 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, clipes.

3.3. Laboratórios

O consórcio não possui laboratório próprio, mas realizou um Termo de Cooperação Técnica CIDES.VRC Nº 001/2024 com o laboratório abaixo descrito, com a finalidade de atender às exigências do MAPA para adesão do Consórcio ao SISBI-POA com relação à realização de análises de produtos de origem animal, oficiais, do Serviço de Inspeção Municipal coordenados e/ou executados pelo CIDESAT, reconhecendo que o CENTROLAB atende e segue as metodologias exigidas pelo MAPA (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtosanimal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>), Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), e também previstas no artigo 9 da Resolução RDC

ANVISA 724 de 2022 (<https://in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-724-de-1-de-julho-de-2022-413364812>):

- **Laboratórios de Microbiologia Molecular de Alimentos e Laboratório de Bromatologia pertencentes ao CENTROLAB/UFMT**

Av. Fernando Corrêa da Costa, 2367 - Bloco Fundação Uniselva - Campus UFMT

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

Contato: 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 pelo 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 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 horaria 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 e a quantidade de estabelecimentos registrados estão citados na tabela abaixo:

MUNICÍPIO	ESTABELECIMENTO
Acorizal – MT	0
Barão de Melgaço – MT	0
Chapada dos Guimarães – MT	0
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 o anexo 04 da Instrução de Trabalho nº 01 - Gestão de documentos (a ser publicada), 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 (a ser publicada), 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 (a ser publicada). Caso alguma carcaça estiver comprometida, são dados o destino e o julgamento conforme descrito na legislação federal e anotado na planilha de condenações e aproveitamento condicional, disponível no anexo 06 da Instrução de Trabalho nº 01 (a ser publicada). 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 (a ser publicada).

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 7 (a ser publicada), 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 (a ser publicada). 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 tenha sido 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:

- Risco associado ao Volume de produção (RV);
- Risco associado ao Produto (RP); e
- 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 09 (a ser publicada). Através desse cálculo é definido a frequência das inspeções e fiscalizações periódicas dos estabelecimentos em seu anexo.

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 09

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 e a quantidade de estabelecimentos registrados 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. 03 - Unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.
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. 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. 01 - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas. 03 - Unidades de beneficiamento de pescado e

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 03 (a ser publicada), 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 (a ser publicada), a qual descreve todos os procedimentos de registro de produtos regulamentados, bem como, os não regulamentados e o controle da rotulagem, bem 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 (a ser publicada), 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:

Código	Programas de Autocontrole
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 (a ser publicada).

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 a 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 a 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 está 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 (a ser publicada), 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 (a ser publicada), 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 Check List de Supervisão em Estabelecimento disponível na Instrução de Trabalho nº 01 em seu anexo 03 (a ser publicada). 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 (a ser publicada).

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 ser publicada).

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 (a ser publicada), 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 (a ser publicada). 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 (a ser publicada), 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	Semipre ncial	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	
Pós-graduação em Vigilância Sanitária e Inspeção de Alimentos.	01					X		X
Curso de Capacitação em Boas práticas de fabricação de alimentos.	01	X				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 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
04	Quinta da Cartucheira	07.950.742/0001-27	3	Granja Leiteira

7. Declaração

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

8. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

CUIABÁ – MT, 26 de Julho de 2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br ANA CAROLINA SILVA DE FARIA ALVES
Data: 26/07/2024 16:32:28-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Ana Carolina Silva de Faria Alves

Médica Veterinária

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

9. Anexos

9.1 – Instruções de Trabalho (em revisão)

9.2 – Estabelecimentos com registro no SIM dos referidos municípios (dados enviados pelos estabelecimentos para realização do cadastro no e-SISBI)

CUIABÁ- RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

N RE GIS TR O NO S.I. M	NOME FANTASIA	NOME OU RAZÃO SOCIAL	CPF OU CNPJ	CLASSIFICAÇÃO	ENDEREÇO	BAIRRO/ DISTRITO/ COMUNIDADE	MUNICÍPIO	TELEFONE	E-MAIL	DATA DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO S.I.M	N PROCESSO DE REGISTRO	PRODUTOS REGISTRADOS	STATUS DO ESTABELECIMENTO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO
32	SIER COMÉRCIO E SERVIÇO LTDA.	S.M.S REIS - EPP	04.217.555 /0001-40	ENTREPOSTO/ FÁBRICA DE PRODUTOS CÁRNEOS	R: AFEGANISTÃO, Nº 118	MONTE LIBANO	CUIABÁ	(65) 98478- 7176	sieralimentos @gmail.com	12/05/2005	6		ATIVO	3000 kg / dia
37	CASA DO SALAME	INDÚSTRIA DE SALAME MF - LTDA	10.686.211 /0001-83	ENTREPOSTO/ FÁBRICA DE PRODUTOS CÁRNEOS	R: NOVA IGUAÇU, Q. 20, L. 14	JARDIM PRESIDENTE	CUIABÁ	(65) 3352- 1128/ 984130513	industriadesa lame@gmail. com	09/03/2010	455676-2		ATIVO	200 kg / dia
59	FAVERI CARNES E CIA	FAVERI CORTES ESPECIAIS EIRILI	24.140.619 /0001-60	ENTREPOSTO/ FÁBRICA DE PRODUTOS CÁRNEOS	R: BUENOS AIRES, Nº31	JARDIM DAS AMÉRICAS	CUIABÁ	(65) 3321- 0008	ettorefaveri@ gmail.com	05/08/2022	00.085.081/201 9-1		ATIVO	5000 kg / dia
60	PEIXARIA IMPÉRIO DO PEIXE	DEVANILDO JOAQUIM DA ROCHA - ME	26.195.599 /0001-50	ENTREPOSTO DE PESCADO	ROD. EMANUEL PINHEIRO, Nº	JARDIM VITÓRIA	CUIABÁ	(65) 99951- 9683/ 98478- 5846	imperiadopei xevivo@outlo ok.com	07/10/2020	00.008.120/202 0-1		ATIVO	500kg/ dia
61	COOPESCA	COOPERATIVA DE TRABALHO ENTREPOSTO DE PESCADO	35.689.724 /0001-79	ENTREPOSTO DE PESCADO	AV. 08 DE ABRIL, Nº 143, BOX 50	PORTO	CUIABÁ	(65) 99984- 3225	coopescas.por to@gmail.co m	25/03/2022	00.037.017/202 0-1		ATIVO	3000 kg / dia
62	SUPERMERCADO BIG LAR (DUQUE DE CAXIAS)	GIRUS MERCANTIL LTDA.	73.909.400 /0003-50	ENTREPOSTO/ FÁBRICA DE PRODUTOS CÁRNEOS	AV. MIGUEL SUTIL, Nº 10.223	DUQUE DE CAXIAS	CUIABÁ	(65) 99309- 3563	ricmarqueslei te@hotmail.c om	16/03/2022	00.111.417/202 2-1		ATIVO	300 kg / dia
63	EMPÓRIO DELÍCIAS DO MAR	CRISTINA Y. MENDES FEIO ME.	00.223.562 /0001-02	ENTREPOSTO DE PESCADO	R: MARECHAL MASCARENHAS DE MORAES, Nº 360	DUQUE DE CAXIAS	CUIABÁ	(65) 3321- 4790/ 3322- 4790	consultoria@ mvxmt.com. br	24/03/2022	00.110.440/202 1-1		ATIVO	126 kg / dia
64	SUPERMERCADO BIG LAR (JD. AMERICAS)	GIRUS MERCANTIL LTDA.	73.909.400 /0004-30	ENTREPOSTO/ FÁBRICA DE PRODUTOS CÁRNEOS	AV. BRASILIA, Nº 650	JARDIM DAS AMÉRICAS	CUIABÁ	(65) 3618- 5900/ 99309- 3563	ricmarqueslei te@hotmail.c om	16/05/2022	00.040.025/202 2-1		ATIVO	300 kg / dia
65	ESTAÇÃO DO ESPETO	DORACI PEREIRA DOS SANTOS LTDA.	13.108.889 /0001-77	ENTREPOSTO/ FÁBRICA DE PRODUTOS CÁRNEOS	R 128 (LOT N HAB TIJUCAL, ST 01), Nº 05, Q. 34, L. 03	TIJUCAL	CUIABÁ	(65) 99964- 1621/ 99922- 3349	doracipereira dossantos@ho tmail.com	17/07/2023	00.028.816/202 3-1		ATIVO	1500 kg / dia
66	AÇOUGUE FILÉ DO BOI	AÇOUGUE FILÉ DO BOI EIRELE	32.001.777 /0001-67	ENTREPOSTO/ FÁBRICA DE PRODUTOS CÁRNEOS	AV. NEWTON RABELLO DE CASTRO, Nº 18	PEDRA 90	CUIABÁ	(65) 99695- 6313/ 9243- 6449	financeirofile doboi1@gmai l.com	01/11/2023	00.127.197/202 2-1		ATIVO	180kg / dia

67	VM LEITE	VANDECLEIA PROCHNOW	43.243.819 /0001-92	ENTREPOSTO/ FÁBRICA DE LATICÍNIOS	Av. PRINCIPAL, S/N	DISTRITO DA GUIA, CONJ. RURAL TERRA VERMELHA	CUIABÁ	(65)9997-94864	vandecleiaprochnow.6@gmail.com	05/04/2024	00000.0.006136 /2024		ATIVO	20 litros / dia
55	Lelis Charcutaria	LF INDUSTRIA E COMERCÍOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI	23.593.843 /0001-63	ENTREPOSTO/ FÁBRICA DE PRODUTOS CÁRNEOS	Rua General Rabelo , N° 308 ,	DUQUE DE CAXIAS	CUIABÁ	(65) 3028-2880	lfindustria@gmail.com	07/11/2016	0.102.932 /2016-1		SUSPENSO	SEM INFORMAÇÕES ATUALIZADAS

NOBRES - RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

N RE GIS TR O NO S.I. M	NOME FANTASIA	NOME OU RAZÃO SOCIAL	CPF OU CNPJ	CLASSIFICAÇÃO	ENDEREÇO	BAIRRO/ DISTRITO/ COMUNIDADE	MUNICIPIO	TELEFONE	E-MAIL	DATA DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO S.I.M	N PROCESSO DE REGISTRO	PRODUTOS REGISTRADOS	STATUS DO ESTABELECIMENTO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO
SIM/ 001	PISCICULTURA FALCÃO	PISCICULTURA FALCÃO	237.417.16 9-87	PESCADO	Estrada da Bica D'Água, Zona Rural - Km 3, Caixa Postal 62, Bairro: Cocalzinho - CEP: 78.460-	COCALZINHO	NOBRES-MT	(65) 99998- 7556	gibahoeppers@ gmail.com	31/07/2023	001/2023	TABATINGA RESFRIADO E CONGELADO	ATIVO	500 KG/DIA (1X POR SEMANA)
SIM/ 002	D&T ABATEDOURO	D&T ABATEDOURO	12.029.251 /0001-88	CARNE BOVINA	Estrada Chácara da Mangueira, SN, Bica D'água, Zona Rural - CEP: 78.470- 000	BICA D'ÁGUA	NOBRES-MT	(65) 99904- 3929	juniorvalim20 08@hotmail.c om	28/09/2023	002/2023	CARÇAÇA E MEIA CARÇAÇA BOVINA	ATIVO	1.500 KG/DIA (1X POR SEMANA)
SIM/ 003	PEIXE NOBRE	T.B. DA SILVA	53.732.895 /0001-15	PESCADO	Rod. MT 241, km 18, S/N, Fazenda Borges, Zona Rural	ROD. MT 241	NOBRES-MT	(65) 99943- 1398	peixenobre20 @gmail.com	19/12/2023	003/2023	PEIXE TAMBATINGA RESFRIADO E CONGELADO; PEIXE TAMBACU RESFRIADO E CONGELADO; PEIXE PINTADO RESFRIADO E CONGELADO.	ATIVO	600 KG/DIA (1X POR SEMANA)

NOSSA SRA^a LIVRAMENTO - RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

N RE GIS TR O NO S.I. M	NOME FANTASIA	NOME OU RAZÃO SOCIAL	CPF OU CNPJ	CLASSIFICAÇÃO	ENDEREÇO	BAIRRO/ DISTRITO/ COMUNIDADE	MUNICIPIO	TELEFONE	E-MAIL	DATA DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO S.I.M	N PROCESSO DE REGISTRO	PRODUTOS REGISTRADOS	STATUS DO ESTABELECIMENTO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO
1	Produtos campo alegre	Thainá Tavares de Souza	3760208/0001-64	granja leiteira	Estância Santa Maria	Comunidade e Campo Alegre de Baixo	Nossa Senhora do Livramento	65 9.9937-5574	thaina.tavares_@hotmail.com	01/11/2020	1	Queijo Frescal, Mussarela, Queijo trançinha, queijo cabaçinha, queijo nózinho, doce de leite em barra e doce de leite em pasta.	ativo	1000 litros/dia
2	AJ pescados	Adib José Abdo Junior	19.205.613/0001-93	entrepasto de pescado	Estância Nossa Senhora Aparecida	Comunidade e Ribeirão dos cocais	Nossa Senhora do Livramento	65 9.9973-0998	adibabdojunior@gmail.com	06/06/2016	2	meia banda de tambaqui congelado, filé de peixe congelado	inativo	200 kg/dia
3	Quinta da Cartucheira	Larissa Alves Berte de Souza	33.428.148/0001-80	granja leiteira	Fazenda Cartucheira, BR 070 km 564	Comunidade e três figueiras	Nossa Senhora do Livramento	65 9.8155-0015	quintadacartucheira@gmail.com	01/11/2020	3	Queijo diamante, Queijo Rubi, Queijo Esmeralda, Queijo Ouro e Foudant de leite.	ativo	300 litros/ dia
4	Rancharia queijos artesanais	Rancharia Indústria e Comercio de Queijos Artesanais	29.030.536/0001-31	granja leiteira	Estrada da Rancharia, Fazenda Nossa Senhora de Fátima	Comunidade e Rancharia	Nossa Senhora do Livramento	65 9.9959-1989	estanciansfatima@gmail.com	01/11/2020	4	Queijo Frescal, Mussarela, Queijo trançinha, queijo cabaçinha, queijo nózinho, doce de leite em barra e doce de leite em pasta	inativo	1000 litros/dia
5	Vitória Pescados	Amarildo Rodrigues da Costa	13.971.852/0001-80	entrepasto de pescado	Rodovia MT 060, Gleba União	Mata Cavalo	Nossa Senhora do Livramento	65 9.9602-2540	ludymila.f.n@hotmail.com	03/10/2022	5	meia banda de tambaqui congelado, filé de peixe congelado	ativao	1000 kg/dia
6	Associação Aguaçu Monjolo e São Manoel do Pari (APPRCAMP)	Associação dos Agricultores e Agricultoras familiares das Comunidades Aguaçu Monjolo e São Manoel do Pari (APPRCAMP)	02.705.130/0001-55	Fábrica de doces	Sede da Associação de Agricultores das Comunidades Aguaçu Monjolo e São Manoel do Pari	Comunidade e São Manoel do Pari	Nossa Senhora do Livramento	65 9.9696-2930	saomanoeldopari@gmail.com	09/06/2023	6	doce de leite em barra e doce de leite em pasta	ativo	200 litros/dia

7	Doces Dona Ana	Ana Lucia de Almeida	23.506.864/0001-85	granja leiteira	Sítio 04 Irmãos	Comunidade e Mangueiral	Nossa Senhora do Livramento	65 9.9917-8763	docesdonaana399@gmail.com	03/05/2022	7	doce de leite em barra e doce de leite em pasta, queijo frescal e queijo meia cura	ativo	200 litros/dia
8	Doces Campo Alegre	Ciro Ernesto de Moraes	029.197.306/0001-48	Fábrica de doces	Comunidade Campo Alegre de Baixo	Comunidade e Campo Alegre de Baixo	Nossa Senhora do Livramento	65 9.9816-5257	ciroernestomoraes@gmail.com	03/05/2022	8	Rapadura de leite, rapadura de leite saborizada, doce de leite em pasta, doce de leite em pasta saboriado, cachorrada e manteiga	ativo	400 litros/dia

NOVA BRASILANDIA- RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS														
N RE GIS TR O NO S.I. M	NOME FANTASIA	NOME OU RAZÃO SOCIAL	CPF OU CNPJ	CLASSIFICAÇÃO	ENDEREÇO	BAIRRO/ DISTRITO/ COMUNIDADE	MUNICIPIO	TELEFONE	E-MAIL	DATA DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO S.I.M	N PROCESSO DE REGISTRO	PRODUTOS REGISTRADOS	STATUS DO ESTABELECIMENTO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO
001 /20 24	MEL DO VALE	JOÃO AUGUSTO BARBOSA DE CAMPOS	780.502.78 1-15	ENTREPOSTO DE MEL	AVENIDA JOARI BENEDITO DE CAMPOS RUA IPIRANGA	IPIRANGA	NOVA BRASILANDIA MT	(66)98441357 0	JOAOAUGUSTO.CAMPOS1@ HOTMAIL.COM	08/04/2024	1	MEL IN NATURA	ATIVO	300KG DIÁRIO

[illegible]

ROSÁRIO OESTE- RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS														
N RE GIS TR O NO S.I. M	NOME FANTASIA	NOME OU RAZÃO SOCIAL	CPF OU CNPJ	CLASSIFICAÇÃO	ENDEREÇO	BAIRRO/ DISTRITO/ COMUNIDADE	MUNICÍPIO	TELEFONE	E-MAIL	DATA DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO S.I.M	N PROCESSO DE REGISTRO	PRODUTOS REGISTRADOS	STATUS DO ESTABELECIMENTO	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO
001	Mel de abelha Apiário Stoffel	Celso Stoffel	496.861.86 1-15	Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas.	Sítio do Mel, Estrada da ilha, 3 Km da Rod MT 010	Gleba Socó	Rosário Oeste	(65) 99694- 2648/ (65) 99613-3406	sim@rosarioo este.mt.gov. br	04/07/2024		Mel de Europa	ATIVO	2.000 kg/ ano



RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM															
Nº REGISTRO RPS 4.134	NOME FANTASIA	RAZÃO SOCIAL	CNPJ	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	ENDEREÇO	BAIRRO/ DISTRITO/ COMUNIDADE	MUNICÍPIO	TELEFONE	E-MAIL	DATA DE REGISTRO	Nº DE PROCESSO DE REGISTRAÇÃO	PRODUTOS REGISTRADOS	STATUS DO ESTABELECIMENTO	OBSERVAÇÕES	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO MÁXIMA
003	SERIEIA PISCADOS	SERIEIA PISCADOS LTDA	52.586.442/0001-65	Unidade de beneficiamento de pescados	Av. Principal, S/N, Pq. André, CEP 78.110-798	Pq. André/Bomcesso	VÁRZEA GRANDE	65-99623-3521	serieiapiscados.mg@gmail.com	21/11/2018	Nº 8165/2018 GESPRO 613627/2019	Tamborém Refinado; Tilapia Refinado; Pirão Refinado.	ATIVO		3.000,00 kg/dia
004	NORTE SUL PISCADOS	A.N. DE SANTANA EIRELI	14.101.725/0001-40	Unidade de beneficiamento de pescados	Rua Papa João XXIII, q.10, L.05, Jardim Maringá I, CEP 78.130-660	Jardim Maringá	VÁRZEA GRANDE	65-99915-9154	jessicavelasco_santos@hotmail.com	09/01/2019	Nº 9173/2018 GESPRO 666922/2018	Tamborém Refinado.	ATIVO		3.000,00 kg/dia
006	BIOMENDES	JOSÉ CATARINO MENDES ME	02.573.466/0001-01	Unidade de beneficiamento de Mel, cera e produtos de abelhas	R. Nêlson de Barros Filho, 49, Centro, CEP 78.110-449	Centro	VÁRZEA GRANDE	65-3682-5779	biomendes@gmail.com	05/11/2019	Nº 10463/2019 GESPRO 611228/2019	Mel; Alimento a base de mel com Castanha do Pará.	ATIVO		5 Toneladas/ Ano
007	PEIXARIA DO BARRIGA	CAMILA FRANCIELE BISSOLI ME	33.304.864/0001-56	Unidade de beneficiamento de pescados	Av. Leticia L. de Miranda, QD. L.06, Piscaviva, CEP 78.130-660	Jardim Primavera	VÁRZEA GRANDE	65-99253-9911	jessicavelasco_santos@hotmail.com	27/05/2021	Nº 10324/2019 GESPRO 666922/2018	Tamborém Fresco; Tamborém Refinado.	ATIVO		3.000,00 kg/dia
008	FRIGOPONCIANO	FRIGORÍFICO PONCIANO LTDA	52.968.586/0001-86	Indústria frigorífica de ovinos e caprinos	Rua Pres. Epitácio Pessoa, nº 900, Planalto Ipêanga II, CEP 78.125-270	Planalto Ipêanga	VÁRZEA GRANDE	65-99611-6790	frigo.ponciانو@hotmail.com	17/03/2022	Nº 14658 GESPRO 714723/2021	Carne Congelada de Ovinos com Osso; Carne Congelada de Ovinos sem Osso; Carne Refinada de Ovinos com Osso; Carne Refinada de Ovinos sem Osso;	ATIVO		25 animais/dia
010	FORT ATACADISTA	SDB COMÉRCIO DE ALIMENTOS	09.477.652/0010-87	Fábrica de produtos cárneos	Av. da Feb. 525, Alameda, CEP 78.115-146	Alameda	VÁRZEA GRANDE	65-3362-6880	santartins@hotmail.com	02/06/2023	Nº 14289/2021 GESPRO 0757094/2021	Carne Bovina Refinada com Osso; Carne Bovina Refinada sem Osso; Carne Refinada Suína com Osso; Carne Moída Refinada Bovina.	ATIVO		Até 3.000,00 kg/dia Bovino 1.875,00 kg Suíno 1.125,00 kg
011	SUPERMERCADO BOM GOSTO	MERCADO BOM GOSTO LTDA	09.320.283/0001-23	Fábrica de produtos cárneos	Av. Governador João Campos, 101, Jardim Glória	Jardim Glória	VÁRZEA GRANDE	65-99218-4343	eduardocorcho_vns@gmail.com	31/03/2023	Nº 13489/2021 GESPRO 703731/2021	Linguiça de carne suína temperada (apimentada fina); Linguiça miúda; Linguiça de carne suína temperada (causado tipo culabana).	ATIVO		3.000,00 kg/dia
012	NO DISTRIBUIDORA	SILVA E ANDRADE LTDA	21.685.832/0001-69	Fábrica de produtos cárneos	Estrada Nossa Senhora Aparecida, 1018, Capão Grande, CEP 78.164-000	Capão Grande	VÁRZEA GRANDE	65-99988-7487	eduardocorcho_vns@gmail.com	18/02/2023	Nº 14347 GESPRO 700946/2021	Linguiça de Carne Suína; Linguiça de Carne Suína (Trocena); Linguiça de Carne Suína (Apimentada); Linguiça de Carne Suína (Bolinha/Apimentada).	ATIVO		3.000,00 kg/dia
013	BIG LAR	GIRUS MERCANTIL DE ALIMENTOS LTDA	73.909.400/0001-98	Fábrica de produtos cárneos	Av. Filinto Muller, 2000, Centro	Centro	VÁRZEA GRANDE	65-99618-2305	pakute@biglar.com.br	07/07/2023	Nº 14243/2021 GESPRO 704541/2021	Carne Moída Refinada Bovina.	ATIVO		500,00 kg/dia
014	ATACADÃO	WMS SUPERMERCADOS DO BRASIL LTDA	93.209.765/0551-08	Fábrica de produtos cárneos	Av. João domingos de Campos, 5458, Jardim dos Estados, CEP 78.158-034	Jardim dos Estados	VÁRZEA GRANDE	65-98131-9355	camilhoannhcaso@hotmail.com	12/04/2024	Nº 17282/2024 GESPRO 953148/2024	Miúdos de Frango Refinado; Carne de Frango Refinada com osso e com pele; Carne de Frango Refinada sem osso com pele; Carne Refinada de Bovino sem osso; Miúdos de Bovinos Refinados; Carne Refinada de Suíno com Osso; Carne Refinada de Suíno sem Osso;	ATIVO		Até 2.000,00 kg/dia Bovino 1.347,00 kg Suíno 339,00 kg Aves 314,00 kg