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

E-mail: inspecao@mail.consorciovaledoriocuiaba.com.br - SITE: www.consorciovaledoriocuiaba.com.br
COORDENAÇÃO DO S.I.M. - SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA CONSÓRCIO.

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI–POA

(Conforme inciso I do art. 8º da Portaria nº 672, de 08 de abril de 2024)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	01/07/2025
Data de Fim	01/07/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá	07.950.742/0001-27

1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios, e com leis harmonizadas

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Serviço de Inspeção Municipal/SIM Acorizal	03.507.571/0001-05	Acorizal	MT
Serviço de Inspeção Municipal/SIM Chapada dos Guimarães	03.507.530/0001-19	Chapada dos Guimarães	MT
Serviço de Inspeção Municipal/SIM Nossa Senhora do Livramento	03.507.514/0001-26	Nossa Senhora do Livramento	MT
Serviço de Inspeção Municipal/SIM Nova Brasilândia	15.023.963/0001-88	Nova Brasilândia	MT
Serviço de Inspeção Municipal/SIM Poconé	03.162.872/0001-44	Poconé	MT
Serviço de Inspeção Municipal/SIM Rosário Oeste	03.180.924/0001-05	Rosário Oeste	MT

1.3 Escopo do Serviço de Inspeção:

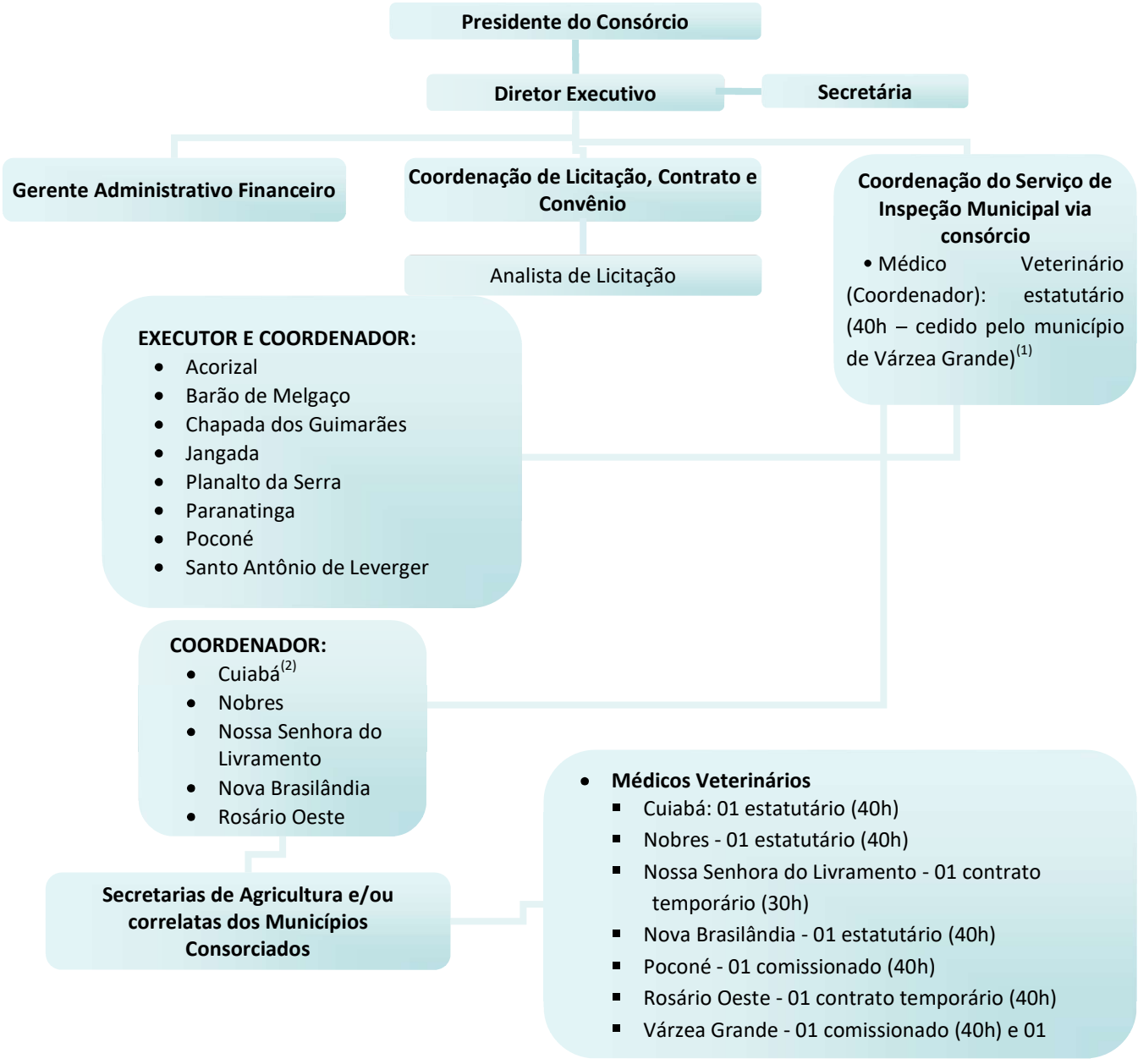
Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA (Marque com "X" as áreas correspondentes)		
Integrado	**Integração ou Ampliação (Novo)**	**I – Abatedouro frigorífico**
		a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
		b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados (apenas para répteis e anfíbios)
Integrado	**Integração ou Ampliação (novo)**	**II – Entrepostos e Unidades de Beneficiamento**
		a) Carne e derivados
	X	b) Leite e derivados
		c) Mel e produtos apícolas
		d) Ovos e derivados
		e) Pescado e derivados

1.4 Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
3-Atualização e manutenção de Conformidade	29/07/2025	Versão 1.0 – Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria n° 672/2024.
3-Atualização e manutenção de Conformidade	15/01/2025	Versão 1.1 – Atualização do item 1.2
1-Integração	11/02/2026	Versão 1.2 - Atualização do item 1.3 / Atualização do item 5.

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1 Organização Administrativa



(1) A Médica Veterinária relacionada na Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal Via Consórcio é servidora publica do município de Várzea Grande e foi cedida nos termos da Lei Complementar Municipal nº 3.611/2011 e

Acordo de Cooperação Técnica nº 33/2023, através da Portaria nº 723/2024 e nomeada para o cargo de Médica Veterinária do CIDESVRC, através da PORTARIA nº 007/2024 e para Coordenadora do SIM/CIDESVRC, através da PORTARIA nº 11/2024. A servidora foi cedida com carga horária de 40 horas semanais, conforme carga horária prevista no Estatuto do CIDEVRC e poderá atuar em todos os municípios no âmbito do Consórcio.

[(2)] Município em processo de saída do Consórcio

2.1.1 Sistemas de Informação

Os serviços de inspeção vinculados ao SIM/CIDESVRC dispõem de planilhas com todas as informações necessárias para a gestão dos estabelecimentos registrados.

As atividades de inspeção nos estabelecimentos são realizadas pelos médicos veterinários de cada município ou executados por médicos veterinários do consórcio em municípios que não possuem médico veterinário, sendo estas documentadas através de relatórios, planilhas de inspeção e ofícios. Todos esses documentos são arquivados, sendo uma via no estabelecimento, uma via no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e outra via no SIM/CIDESVRC, e classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem.

O arquivamento é feito por meio de pastas, nomeadas com o número do registro e o município a que pertencem, cada empresa registrada no SIM/CIDESVRC possui uma pasta digital com cópias digitais arquivadas no drive do computador, nomeados e separados por municípios e/ou tipo de documento. Há também compartilhamento de pastas no Google drive, com os Serviços de Inspeção Municipais dos municípios, para assim poder ter comunicação e troca de informações de forma rápida e direta com a coordenação do SIM/CIDESVRC.

Os dados de produção ou estatísticos devem chegar até a coordenação do SIM/CIDESVRC até o 10º dia útil do mês subsequente, por e-mail, em mãos ou via correio com AR. O serviço de inspeção via consórcio é o responsável por manter atualizados os dados no e-SISBI/SGSI.

2.1.2 Controle de Documentos

- Registro de Ofícios e Correspondências (anexo II): Os ofícios que chegam ao SIM/CIDESVRC, são dados ciência por escrito, com aposição da data e assinatura do recebedor e anotado no caderno de CONTROLE DE ENTRADA DE DOCUMENTOS e após tomadas as devidas providências solicitadas pelo Ofício o mesmo é arquivado em Pasta de Arquivo para documentos RECEBIDOS. Os que chegam por meio de correio eletrônico são impressos e dado ciência por escrito e anotado que foram recebidos por e-mail, com data e assinatura do responsável pelo recebimento. Os documentos enviados (ofícios) são descritos a numeração, data, assunto, destinatário e setor responsável, bem como a forma de envio e a de confirmação de recebimento. O documento é arquivado em Pasta de Ofícios Enviados e arquivados e, caso tenha sido enviado por e-mail, será arquivada uma cópia da confirmação do recebimento ou do email de envio ou a confirmação eletrônica de recebimento por parte do Serviço de Inspeção.

- Registro de Estabelecimento: Os documentos de registros de estabelecimentos, quando recebidos pela Coordenação do SIM/CIDESVRC, serão conferidos de acordo com o mencionado na Resolução Administrativa nº 16/2024/CIDESVRC. Após conferência, os documentos serão carimbados individualmente, enumerados e organizados pastas. Ao final, após o estabelecimento ter recebido o parecer favorável ao registro, é emitido o título de registro que ficará junto ao processo que será arquivado. Para cada estabelecimento haverá uma pasta, onde irão constar os dados da empresa: nome da empresa, endereço, classificação do estabelecimento, a data da abertura do processo, telefone de contato e a movimentação (histórico) do processo com data e assinatura. O número do processo de registro é composto por numeração em ordem crescente/número do SIM/ano de registro aposto no canto superior direito da capa do processo. Essa pasta ficará arquivada e identificada com os dados do estabelecimento, o município e o número do registro no SIM. No caso dos municípios executores, os mesmos irão

salvar uma cópia dos processos de registros de estabelecimentos em uma pasta compartilhada no drive, para que a coordenação do SIM/CIDESVRC possa ter acesso sempre que necessário. Há uma planilha em Excel, no drive, para controle de registro de estabelecimentos, para ter controle do próximo número de processo e do próximo número de registro. Nessa planilha também são relacionados os produtos registrados com seus respectivos números de registros. Esta mesma planilha é compartilhada aos SIM dos municípios executores do serviço para que os mesmos possam realizar o mesmo tipo de controle. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal vinculados ao Consórcio estarão disponíveis em uma planilha nomeada Agroindústrias Registradas no Serviço de Inspeção Municipal Vinculado ao Consórcio (Anexo I) disponível no site do Consórcio.

- Registro de Produtos: Os documentos de registro de produtos seguem o determinado pela Resolução Administrativa nº 14/2024/CIDESVRC com o preenchimento do Memorial Descritivo de processo de Fabricação, de Composição e de Rotulagem de Produtos de Origem Animal e apresentação do croqui do rótulo para avaliação pela coordenação do SIM/CIDESVRC. Após a aprovação do Memorial Descritivo e da rotulagem, com emissão de parecer favorável, todos esses documentos são arquivados na mesma Pasta de Arquivo do estabelecimento que detém o registro no SIM onde o produto é produzido. Durante o processo de registro, caso haja necessidade de correções, antes da aprovação do rótulo, as informações e orientações são repassadas aos responsáveis técnicos via Ofício enviado por e-mail e, depois de realizadas as correções, o parecer favorável é emitido e o rótulo é aprovado. No caso dos municípios executores, os mesmos irão salvar cópia dos processos de registros dos produtos em pasta compartilhada no drive, para que a coordenação do SIM/CIDESVRC possa ter acesso a tais documentos quando necessário. Será disponibilizada planilha em Excel, no drive, para controle de registro de rótulos (Anexo I), compartilhada com os S.I.M. dos municípios executores do serviço e estes deverão compartilhar suas planilhas de controle de registro com o Consórcio de seus respectivos estabelecimentos.

- Registro de Dados de Produção e Análises Laboratoriais: Os dados estatísticos de produção, dados nosográficos, quantitativo de abate e resultado de análises laboratoriais oficiais (disciplinados pela Resolução Administrativa nº 13/2024/CIDESVRC) também são arquivados em Pasta do Arquivo com os documentos do processo de registro do estabelecimento no SIM e dos registros dos produtos, sendo um para cada estabelecimento. As análises laboratoriais são arquivadas em Pasta de Arquivo, denominada pelo nº do registro/município em subpasta Análises laboratoriais. Para cada análise fica arquivado e o laudo com o resultado da análise. Nos estabelecimentos de agricultura familiar, serão arquivados também os orçamentos enviados pelo laboratório. O CIDESVRC recebe os laudos via e-mail CIDESVRC, que após verificar a conformidade dos resultados, repassa, por e-mail, ao município responsável, solicitante da análise, quando de SIM executor. Os dados das análises laboratoriais são compilados em planilhas de controle de análises laboratoriais (Anexo II) disponível no drive. As análises oficiais serão realizadas de acordo com a programação de análises laboratoriais, atendendo ao disposto na Resolução Administrativa nº 12/2024/CIDESVRC e Resolução Administrativa nº 17/2024/CIDESVRC. De acordo com a Resolução Administrativa nº 13/2024/CIDESVRC, os estabelecimentos devem comunicar ao SIM até o 10 º dia útil de cada mês subsequente, via e-mail, em mãos ou via correio com AR à sede do SIM os dados estatísticos de produção, os dados nosográficos e quantitativo de abate. Os mapas estatísticos de produção (Resolução Administrativa nº 13/2024/CIDESVRC) são impressos, verificados e arquivados nas pastas de arquivo de seu respectivo estabelecimento, em subpasta denominada Mapas Estatísticos de Produção. Os mapas também ficam arquivados no drive, dentro da pasta de cada município em Estabelecimentos registrados nos municípios. Na pasta Controle de Documentos, no drive, registra-se em uma planilha “Controle Mapas Estatísticos de Produção”, os estabelecimentos que já enviaram seus mapas. Esta pasta de Controle de Documentos/Planilhas é compartilhada, via drive, com os municípios executores e nela constam planilhas de Controle de fiscalizações (Anexo III), processos de registro de estabelecimentos, controle de

auto de infração e multa (Anexo IV), controle de mapas estatísticos de produção, controle de registro de produtos (Anexo I), cronograma análises oficiais produtos e cronograma frequência de análise oficial da água (Anexo II).

- Registro de Fiscalizações: Os relatórios de inspeções periódicas e permanentes (anexo III) são arquivados em Pasta de Arquivo, denominada pelo nº do registro/município em subpasta fiscalizações. Ficam arquivados também na pasta do drive denominadas Municípios na subpasta denominada com o nome do município, subpasta SIM nº registro.

- Processos Administrativos Disciplinares: Para a instauração de processo administrativo os trâmites a serem seguidos e os prazos de cada etapa estão disciplinados na Resolução Administrativa nº18/2024/CIDESVRC. Os processos serão físicos, montados em pastas individuais, cada processo receberá um número, as folhas serão numeradas e rubricadas.

2.2 Infraestrutura Administrativa

2.2.1 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 às demandas dos serviços de inspeção consorciados.

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

A sede do Consórcio CIDESVRC, onde se encontra o SIM/CIDESVRC, está situado à Rua Prof. João Felix, nº 1024 – 1º andar – Bairro Lixeira.

2.2.2 Materiais e Equipamentos

- Para uso compartilhado com demais serviços do Consórcio:

O consórcio possui mobiliário, equipamentos de informática, materiais de apoio administrativo, tais como:

  - ✓ 01 mesa de escritório formato em L;
  - ✓ 04 mesas de escritório com cadeiras;
  - ✓ 01 mesa para reuniões com cadeiras;
  - ✓ 01 aparelho de TV 50 polegadas;
  - ✓ 01 Notebook;
  - ✓ 03 impressoras multifuncionais;
  - ✓ 02 scanners;
  - ✓ 02 armários de madeira com chave;
  - ✓ Materiais de escritório (Lápis, caneta, grampeadores, pastas, clipes, etc.)

- Para uso exclusivo do Serviço de Inspeção
  - ✓ 01 computador;
  - ✓ 01 mesa de escritório;
  - ✓ 01 cadeiras;

- ✓ 01 armários de madeira com divisória;

Obs.: Por enquanto, o veículo utilizado nas fiscalizações pertence aos municípios que, de acordo com a demanda, atuam no apoio logístico do médico veterinário para que as fiscalizações sejam realizadas até a aquisição do veículo.

2.2.3 Laboratórios

O consórcio não possui laboratório próprio, mas realizou um Termo de Cooperação Técnica CIDESVRC 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 CIDESVRC, reconhecendo que o CENTROLAB atende e segue as metodologias exigidas pelo MAPA (https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/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.

Os estabelecimentos agroindustriais considerados da agricultura familiar de acordo com a lei nº 11.326 de 24 de julho de 2006, em seu art. 3º, incisos I,II,III e IV, registrados no SIM - Serviço de Inspeção Municipal, terão isenção do pagamento das análises oficiais físico-químicas e microbiológicas dos produtos de origem animal produzidos, os quais serão custeados, exclusivamente, com os recursos da receita corrente repassados pelos respectivos municípios de origem do empreendimento.

Quanto à 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.

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1 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);
- 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 Resolução Administrativa nº 17/2024/CIDESVRC. Através desse cálculo é definida 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 e pelos médicos veterinários dos serviços de inspeção dos municípios.

Os procedimentos realizados na inspeção periódica se materializam na verificação dos elementos de controle descrita no anexo 15 da Resolução Administrativa nº13/2024/CIDESVRC.

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	ESTABELECIMENTOS
Acorizal – MT	0
Barão de Melgaço – MT	0
Chapada dos Guimarães – MT	0
Cuiabá - MT	0
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. 01 - Unidades de beneficiamento de leite e derivados. 01 – Granja Leiteira
Nova Brasilândia – MT	0
Paranatinga - MT	0
Planalto da Serra – MT	0
Poconé – MT	0
Rosário Oeste – MT	01 - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas. 01 - Unidades de beneficiamento de leite e derivados.
Santo Antônio de Leverger – MT	0
Várzea Grande - MT	05 - Unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos. 01 - Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas. 03 - Unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

3.2 Inspeção Permanente

Os serviços de inspeção integrantes ao consórcio possuem um total de 04 (quatro) estabelecimentos de inspeção permanente registrados. Os municípios e a quantidade de estabelecimentos registrados estão citados na tabela abaixo:

MUNICÍPIO	ESTABELECIMENTOS
Acorizal – MT	0
Barão de Melgaço – MT	0
Chapada dos Guimarães – MT	0
Cuiabá - MT	0
Jangada – MT	0
Nobres – MT	01 - abatedouro (5 animais/dia 1x/semana / 1 turno)

Nossa Senhora do Livramento – MT	0
Nova Brasilândia – MT	0
Paranatinga - MT	0
Planalto da Serra – MT	0
Poconé – MT	01 - Abatedouro Bovino (40 a 60 animais/dia – 4x/semana - 1 turno)
Rosário Oeste – MT	01 - Abatedouro Bovino (10 animais/dia – 2x/semana - 1 turno)
Santo Antônio de Leverger – MT	0
Várzea Grande - MT	01- Abatedouro Ovino (25 animais/dia – 2x/semana – 1 turno)

Todos os estabelecimentos de inspeção permanente citados na tabela possuem médicos veterinários contratados por meio de concurso público ou por meio de contratos (Nobres - 01 estatutário; Poconé - 01 contrato temporário; Rosário Oeste - 01 contrato temporário; Várzea Grande - 01 comissionado e 01 estatutário). Nos municípios que não possuem auxiliares de inspeção, a velocidade de abate é reduzida, e por conta disso, o médico veterinário 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 02 (bovinos e suínos) e anexo 11 (aves) da Resolução Administrativa nº13/2024/CIDESVRC, fazendo a conferência dos boletins sanitários ou documento equivalente, da guia de transito animal (GTA) e verificando o estado de saúde dos animais. Durante o abate, é realizado o controle das vísceras condenadas através da planilha de condenação de vísceras (bovinos, suínos – anexo 02 e aves – anexo 11), disponível na Resolução Administrativa nº13/2024/CIDESVRC. Caso alguma carcaça estiver comprometida, são dados o destino e o julgamento conforme descrito na Resolução Administrativa nº12/2024/CIDESVRC e anotado em planilhas de Excel, disponíveis no anexo 14 da na Resolução Administrativa nº13/2024/CIDESVRC.

O médico veterinário deverá realizar diariamente os registros dos dados nosográficos dos abates, conforme disponível no anexo 14 – planilha de Excel da Resolução Administrativa nº13/2024/CIDESVRC, ou seja, um compilado com todas as informações de número de animais abatidos, número de vísceras e carcaças condenadas durante o mês. Esse documento é assinado pelo médico veterinário e arquivado em pasta especifica no estabelecimento e no Serviço de Inspeção e encaminhado ao CIDESVRC até o 10º dia de cada mês subsequente.

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 relacionado no anexo 22 da Resolução Administrativa nº13/2024/CIDESVRC. 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 devem ser conforme a Resolução Administrativa nº12/2024/CIDESVRC. Quando houver não conformidades no procedimento padrão de higiene pré-operacional e operacional, 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.

3.3 Programas de Autocontrole

Os programas de autocontrole devem ser apresentados aos Serviços de Inspeção e conforme a Resolução Administrativa nº 12/2024/CIDESVRC. Todos os estabelecimentos, com registro no Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio devem implantar os programas de autocontrole em todos os procedimentos realizados no processo de produção, na forma de documentos auditáveis e praticáveis pelos estabelecimentos, conforme estrutura

padronizada no da Resolução Administrativa nº 13/2024/CIDESVRC. A verificação dos Programas de Autocontrole faz-se, durante as inspeções periódicas/permanentes, através do Relatório de Inspeção Periódica (anexos 15 da Resolução Administrativa nº 13/2024/CIDESVRC) e de Relatório de Inspeção Permanente (anexos 16 da Resolução Administrativa nº 13/2024/CIDESVRC).

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).

01 – Manutenção das instalações e equipamentos industriais: Avaliar se as instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, se funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada e se estão em condição sanitária de operação.

02 - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias: Avaliar a existência de vestiários e sanitários em número suficiente ao número de trabalhadores das indústrias, se esses estão em condições adequadas de higiene e se estes estão instalados de forma que não tenham acesso direto a áreas de recepção/processamento/armazenamento. Avaliar o mecanismo para a guarda de roupas e objetos pessoais e se são em número idêntico ou maior que o de funcionários, não devendo, neste caso, serem usados para a guarda de materiais que não sejam roupas e de uso pessoal. Os calçados devem ser guardados separados das roupas. Avaliar a disponibilidade de em quantidade adequada de lavatórios (pias e torneiras) e papel toalha não reciclável, ou outra forma de absorvente higiênico para a secagem das mãos ou método de secagem alternativo, assim como detergente e sanitizante apropriados para as mãos devendo ser mantidos nas condições mais rigorosas de higiene. A lavagem das mãos e antebraços é compulsória quando da saída de vestiários, sanitários e mictórios e antes de entrar nos locais onde são manuseados e processados matérias-primas, produtos e subprodutos.

03 – Iluminação: Avaliar se as salas dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade

suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

04 – Ventilação: Avaliar se as salas dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

05 – Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento: Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição. Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários. Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua a inocuidade. Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

06 - Águas residuais: Avaliar se as instalações dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

07 – Controle Integrado de Pragas: Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial. Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

08 – Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO: Procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais. A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas. A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes. O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a instalação está ou não em condições sanitárias. O monitoramento operacional consiste em avaliar se a instalação mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação está sendo realizada da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

I. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II. As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III. As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV. As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

09 – Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários: Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde. Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

10 - Procedimentos sanitários das operações – PSO: Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo. Avaliar se os PSO's estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

11 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade: Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária. Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional. As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação. Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado. A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produto do uso de matérias-primas não autorizadas para determinado produto.

12 – Controle de temperaturas: Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação. Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

13 - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo: Avaliar se as salas dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

14- Controles laboratoriais, análises e recall de produtos: Avaliar in loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados, conforme disposto na legislação vigente. Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes. Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

15 – Controle de formulação de produtos: Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal. Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente à declarada seja na sua natureza ou quantidade aprovada. No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga. Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos. Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado.

16 – Bem-estar animal: Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate

referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na legislação vigente.

17 – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

I. Monitoramento: Avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

II. Verificação – Avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

III. Ação corretiva / preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:

a. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

b. As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

c. As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

d. As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados. No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC para contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

18 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER): Avaliar se o estabelecimento que abatem ruminantes está atendendo seu plano escrito para a segregação de MER de acordo com a legislação vigente. Os autocontroles devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelas empresas, e deverão contemplar no mínimo:

I. Como são realizados, limites críticos e a frequência dos monitoramentos;

II. As ações a serem tomadas quando ocorrerem desvios dos limites, condições e/ou situações aceitáveis;

III. Identificar as pessoas que serão responsáveis pelos monitoramentos;

IV. Os modelos dos formulários e planilhas de controles usados nas verificações e monitoramentos.

As não conformidades encontradas são descritas no Relatório de Inspeção Periódica (Anexos 15 da Resolução Administrativa nº 13/2024/CIDESVRC), durante a inspeção. A empresa ao receber o relatório deve apresentar um plano de ação com as medidas corretivas e os respectivos prazos para correção.

Os programas de autocontrole devem ser entregues, em duas vias ao SIM/CIDESVRC para aprovação. Os fiscais devem avaliar se os mesmos contemplam as orientações mínimas contidas na Resolução Administrativa nº13/2024/CIDESVRC. Após aprovação, os estabelecimentos devem colocar em pratica, e a partir de então, terão suas execuções 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 ou SIM/CIDESVRC. Nos demais casos, a empresa deve enviar ao SIM ou SIM/CIDESVRC o PAC, em duas vias com as alterações para nova avaliação e aprovação.

Para a verificação dos programas de autocontrole, cada serviço de inspeção 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 está embasada nos autocontroles das empresas, Resoluções Administrativas/Instruções Normativas 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.

3.4 Autuação e Aplicação de Penalidades

A organização administrativa que inclui os procedimentos descritos para autuação e aplicação das penalidades está prevista no Título VIII da Resolução Administrativa nº 12/2024/CIDESVRC, 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.

3.5 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

A Resolução Administrativa nº 17/2024/CIDESVRC institui os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento para determinar a frequência mínima das coletas oficiais e análises laboratoriais e Resolução Administrativa nº 14/2024/CIDESVRC que regulamenta o registro dos produtos de origem animal relativos ao serviço de inspeção municipal via Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá e dá outras providências.

Os parâmetros seguidos para avaliação da conformidade dos resultados das análises são os determinados pela ANVISA e MAPA, Instrução Normativa MS nº161/2022 e os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do Produto. O SIM verifica a conformidade dos produtos através da análise dos processos produtivos e, dos croquis dos rótulos, descritos no formulário de registro de produtos e rótulos, avaliando se as descrições das etapas de fabricação estão de acordo com a legislação e o RTIQ. No caso de análises de produtos sem RTIQ específico, devem-se considerar as diretrizes disponibilizadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária ou similaridade da natureza e do processamento do produto, como base para o seu enquadramento nos padrões estabelecidos por um produto similar, de acordo com o Artigo 15 da Resolução Administrativa nº 14/2024/CIDESVRC. Quando as análises apresentam resultados não conformes, é emitido um Relatório de Não Conformidade (RNC) solicitando ao estabelecimento a tomada de medidas corretivas e preventivas e, se infringir o artigo 567 da Resolução Administrativa nº 12/2024/CIDESVR, é, também, emitido um auto de infração, onde o fiscal responsável pelo parecer determinará as medidas cautelares e/ou ações fiscais cabíveis. O estabelecimento deverá apresentar a comprovação de que as ações corretivas foram realizadas e dentro dos prazos estabelecidos. É realizada, durante as inspeções nos estabelecimentos registrados, a verificação da rastreabilidade dos produtos analisando os mapas estatísticos.

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1. Mecanismos de Controle

4.1.1 Coleta de Amostras

Para a coleta de amostras de análises laboratoriais de produtos, matérias primas e da água, deve ser seguido o que está descrito na Resolução Administrativa 17/2024/CIDESVRC, que institui os Procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento para determinar a frequência mínima das coletas

oficiais e análises laboratoriais.

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 especifica no serviço de inspeção.

4.1.2 Prevenção e Combate à Fraude Econômica

Para a prevenção e combate à fraude econômica, deve ser seguido o que está descrito no Anexo I da Portaria nº15/2024. Os procedimentos descritos na Portaria 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 realizadas conforme o tipo de desvio e estão descritas nas ações fiscais previstas na Portaria, 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, o Serviço de Inspeção deverá avaliar o tipo e a gravidade do item em reincidência e tomar as ações cabíveis de acordo com as legislações vigentes.

4.1.3 Combate à Atividade Clandestina

Para a prevenção e combate à atividade clandestina, deve ser seguido o que está descrito no Anexo II da Portaria nº15/2024.

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 à 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.

4.1.4 Habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI

A Portaria nº 15/2025 estabelece as regras de Habilitação/desabilitação das Agroindústrias registradas no Sim vinculado ao consórcio CIDESVRC ao SISBI-POA.

Esta Portaria estabelece as regras a serem cumpridas pelos estabelecimentos que optarem pelo comércio interestadual de seus produtos de origem animal. Para os estabelecimentos que não desejarem realizar o comércio interestadual, poderão realizar o comércio de seus produtos de origem animal na área de atuação do Consórcio CIDESVRC/MT, desde que não configure comércio interestadual e, que esteja com seus produtos cadastrados no e-SISBI e rotulados de acordo com a Resolução Administrativa nº 14/2024/CIDESVRC.

Os estabelecimentos com registro no S.I.M. vinculado ao Consórcio que optarem pela adesão

ao SISBI, só poderão aderir ao SISBI-POA dentro do escopo aprovado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e deverão a documentação exigida no Art. 3º da Portaria nº 156/2025 que serão conferidas Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio CIDESVRC/MT.

Para o deferimento da solicitação de adesão ao SISBI-POA, o estabelecimento deverá concluir todas as pendências relacionadas documentalmente pelo S.I.M. bem como as correções de todas as não conformidades apontadas no Relatório de Inspeção Periódica ou Relatório de Inspeção Permanente realizado pelo Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio CIDESVRC/MT em virtude da verificação realizada para o atendimento dos itens do artigo 3º da Portaria nº 15/2025 e o não cumprimento destes acarretará em indeferimento da solicitação do estabelecimento, sendo obrigatória nova verificação pelo Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio para o deferimento da solicitação do estabelecimento.

Após a conclusão da verificação do atendimento dos artigos 3º e 4º Portaria nº 15/20254, emitirá um parecer favorável à inclusão do estabelecimento ao SISBI-POA e emissão do Certificado no modelo fornecido pelo Ministério da Agricultura e Pecuária-MAPA.

Os estabelecimentos já aderidos ao SISBI-POA poderão ser desabilitados pelo Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio – CIDESVRC quando não cumprirem algum item do disposto no art. 7º da Portaria nº 15/2025, a Coordenação do CIDESVRC realizará a desabilitação do estabelecimento do SISBI-POA através da plataforma e-SISBI e informará o estabelecimento, via Ofício. Os documentos referentes ao processo de desabilitação ficarão arquivados juntos com o processo de habilitação, e após juntada ao processo. Toda a rotulagem contendo o selo SISBI será apreendida pelo Serviço de Inspeção Municipal responsável e/ou o S.I.M. via Consórcio e ficará guardada, de posse dos mesmos até que o estabelecimento recupere a habilitação. Caso o estabelecimento não seja novamente habilitado ao SISBI-POA num prazo de 06 (seis) meses, a contar da data da emissão do termo de apreensão dos rótulos, os mesmos serão queimados pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou o S.I.M. via Consórcio. No caso do estabelecimento ser novamente habilitado no prazo de 06 (seis) meses a contar da data da emissão do Ofício informando a desabilitação, os rótulos serão devolvidos ao detentor da marca.

Para o estabelecimento ser novamente habilitado ao SISBI-POA, após uma desabilitação, o mesmo deverá apresentar um Relatório de Inspeção Periódica demonstrando a retomada do controle do processo e/ou o cumprimento das penalidades aplicadas em decorrência dos autos de infração.

4.1.5 Supervisões/Auditorias Internas

A verificação da manutenção da equivalência ao SISBI/POA é de competência do SIM/CIDESVRC 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 descrito na Resolução Administrativa nº13/2024/CIDESVRC. Além da supervisão anual, são realizadas, duas visitas técnicas aos estabelecimentos para a avaliação dos procedimentos, sendo essas registradas como descrito na Resolução Administrativa nº13/2024/CIDESVRC.

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 Resolução Administrativa nº13/2024/CIDESVRC, 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 é verificada na próxima visita do médico veterinário do consórcio no serviço.

Os integrantes do SISBI/POA serão avaliados quanto à manutenção da integração SISBI/POA de acordo com o disposto na Portaria nº 16/2024 que estabelece as regras de habilitação/desabilitação das agroindústrias registradas no SIM vinculado ao consórcio CIDESVRC ao SISBI-POA.

4.2 Melhorias Continuadas

4.2.1 Educação Sanitária

Para o Programa de Educação Sanitária, deve ser seguido o que está descrito no Anexo II da Portaria nº15/2024.

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 meio 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 especificas no Serviço de inspeção.

4.2.2 Programa de Capacitação

O programa de Capacitação visa à realização de cursos e treinamentos a serem ofertados pela Coordenação do CIDESVRC/SIM para a equipe de médicos veterinários designados através do Anexo I desta Portaria.

Os cursos/treinamentos serão informados pela coordenação do CIDESVRC/SIM à equipe de Médicos Veterinários designados através dos canais de comunicação de redes sociais, por aplicativos de telemensagens e/ou via oficio. Serão disponibilizados links formulários de inscrição e listas de presença, contendo nome completo, município, e-mail, telefone e assinatura, por período de curso/treinamento apresentado.

Quando o assunto do curso/treinamento for pertinente aos Responsáveis Técnicos dos estabelecimentos, os mesmos serão informados igualmente como os Médicos Veterinários da equipe designada.

Os cursos/treinamentos poderão ser realizados de forma presencial ou virtual e serão realizados na sede do Consórcio – CIDESVRC/MT, quando da quantidade de participantes compatível com o espaço físico. Se não for possível, um local público será requerido, mediante ofício, e informado posteriormente na divulgação do evento. Na impossibilidade de realizar o evento de forma presencial, o mesmo será realizado à distância, fornecendo o link de acesso à sala no momento da divulgação do curso/treinamento.

Os cursos/treinamentos realizados através da ENAGRO – Escola Nacional de Gestão Agropecuária – em formato a distância serão divulgados por esta Coordenação aos Médicos Veterinários da equipe designada via e-mail (via ofício) e/ou aplicativo de mensagens. Os certificados de conclusão destes cursos serão disponibilizados pelos participantes, posteriormente, a esta Coordenação.

4.2.3 Medidas de prevenção e mitigação de conflitos de interesse

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi- Presencial	EAD	
Procedimentos para implantação do Sistema APPCC em indústrias de Produtos de Origem Animal	01					X	2025
Envio de amostras do SISBI POA para os programas PNCP e PANBR Agro	01					X	2025
Envio de amostras do SISBI POA para os programas PACPOA e PNCRC	01					X	2025
Selos de Identificação Artesanal: Selo Arte e Selo Queijo Artesanal	01					X	2025
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal Controle físico químico de mel e produtos das abelhas (SISBI POA ou e-SISBI)	01					X	2025
Inspeção ante e post mortem em abatedouro de bovinos	01			X			2025

5. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº de Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	LARISSA ALVES BERTE BARBOSA EIRELI	33.428.148/0001-80	003/2020	Granja Leiteira	PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO, QUEIJO MOFADO, QUEIJO MATURADO
2					
3					
4					
5					

6. Declaração

Declaro que as informações correspondem ao planejamento a ser executado pelo Serviço de Inspeção no

período de execução deste Programa de Trabalho, bem como, estou ciente da necessidade de manter atualizados este documento e as informações prestadas no Cadastro do e-SISBI, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, sob risco de comprometer os procedimentos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária para integração, ampliação de escopo, revogação de desabilitação ou manutenção da conformidade ao SISBI-POA deste Serviço de Inspeção.

7. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Cuiabá/MT, 11 de fevereiro de 2026

gov.br
Documento assinado digitalmente
ANA CAROLINA SILVA DE FARIA ALVES
Data: 11/02/2026 12:02:24-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Ana Carolina Silva de Faria Alves
Médica Veterinária
Coordenadora do Serviço de Inspeção do Consórcio CIDES Vale do Rio Cuiabá

8. Anexos

ANEXO I – Planilhas de gestão (relação de estabelecimentos, rótulos, dados estatísticos,);



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

AGROINDÚSTRIAS REGISTRADAS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VINCULADO AO CONSÓRCIO CIDESVRC

Nº REGISTRO	DATA	EMPRESA	CNPJ	MUNICÍPIO	ATIVIDADE	COMERCIALIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO

Página 1

Disponível em: https://cloud.consorciovaledoriocuiaba.com.br/index.php/s/qJC3ZcYmybNgRiX?

	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DO VALE DO RIO CUIABÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE _____ SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	logo município

S.I.M - CONTROLE DE RÓTULOS

ID DO RÓTULO	Nº REGISTRO SIM	PRODUTO	DATA DO REGISTRO	PARECER	STATUS	OBSERVAÇÕES

Disponível no drive compartilhado com os SIMs

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO-ENTRADA DE MATÉRIA PRIMA

Razão Social do Estabelecimento:			Classificação:		
CNPJ/CPF:		S.I.M.:	Mês/Ano:		
Data	**Produto**	**Procedência**	**SIM/SIE/SIF**	**Unidade**	**Quantidade**
			Total		

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO / SAÍDA DE PRODUTOS / COMERCIALIZAÇÃO

Razão Social do Estabelecimento:				Classificação:			
CNPJ/CPF:		S.I.M.:		Mês/Ano:			
Data	**Destinatário**	**CPF/CNPJ**	**Local**	**Produto**	**Lote**	**Unidade**	**Quantidade**
					Total Geral		

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO / PRODUÇÃO MENSAL									
Razão Social do Estabelecimento:					Classificação:				
CNPJ/CPF:		S.I.M.:			Mês/Ano:				
Data	Produto	Lote	Nº registro do rótulo	Unidade	Estoque Anterior	Produção Diária (quant.)	Perdas	Estoque Atual	Saída/vendas

ANEXO II – Planilhas de controle de protocolo

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

CONTROLE DE ENTRADA DE DOCUMENTOS

TIPO DO DOCUMENTO	DATA DO DOCUMENTO	DATA DO RECEBIMENTO	FORMA DE RECEBIMENTO	DISCRIMINAÇÃO DO DOCUMENTO	ASSUNTO	REMETENTE	SETOR RESPONSÁVEL

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

E-mail: inspecao@mail.consorciovaledoriocuiaba.com.br - SITE: www.consorciovaledoriocuiaba.com.br

COORDENAÇÃO DO S.I.M. - SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA CONSÓRCIO.

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

CONTROLE DE OFÍCIO ENVIADOS

Nº	DATA DO DOCUMENTO	DATA CONFIRMAÇÃO DE RECEBIMENTO	ASSUNTO	DESTINATÁRIO	SETOR RESPONSÁVEL	FORMA DE ENVIO

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

E-mail: inspecao@mail.consorciovaledoriocuiaba.com.br - SITE: www.consorciovaledoriocuiaba.com.br
COORDENAÇÃO DO S.I.M. - SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA CONSÓRCIO.

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

CONTROLE DE CI ENVIADAS

Nº	DATA	DATA CONFIRMAÇÃO DE RECEBIMENTO	ASSUNTO	DESTINATÁRIO	SETOR RESPONSÁVEL	FORMA DE ENVIO

ANEXO II – Planilha de controle e programação de análises laboratoriais;

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DO VALE DO RIO CUIABÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE _____ SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	logo município

S.I.M - CONTROLE E PROGRAMAÇÃO DE ANÁLISES LABORATORIAIS

ID da Amostra	Nº Registro SIM	Estabelecimento	Tipo de Análise	Data Prevista	Data de Coleta	Produto a ser coletado	Responsável	Resultado	Status	Observações

Disponível no drive compartilhado com os SIMs

ANEXO III – Planilha de controle de fiscalizações, modelos de relatórios de Fiscalização para verificação de autocontroles; e modelos de planilhas e fichas de controle dos abates.

	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DO VALE DO RIO CUIABÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	logo município
	S.I.M - CONTROLE FISCALIZAÇÃO	

MUNICIPIO	Nº REGISTRO NO S.I.M	ESTABELECIMENTO	CATEGORIA	SITUAÇÃO	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO

Disponível no drive compartilhado com os SIMs

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 13/2024/CIDESVRC DE 04 DE NOVEMBRO DE 2024.
INSTRUÇÃO NORMATIVA - Nº02/2024/CIDESVRC/SIM

ANEXO 16

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO PERMANENTE

Período:_____/___/_202____

A - IDENTIFICAÇÃO

SIM nº	
Razão social da empresa fiscalizada	
Município/UF	

B - ATIVIDADE DE INSPEÇÃO TRADICIONAL

01- Inspeção *ante* e *post mortem*	
Procedimento avaliado	Ressalvas
(a) Inspeção *ante mortem*.Execução da técnica, julgamento eregistro (incluindo a conferência documental)	
(b) Registros de coleta de tronco encefálico, relacionados aos animais abatidos de emergência, de animais mortos nocurral e de animais que chegam mortos no estabelecimento(exclusivo para ruminantes)	
(c) Inspeção *post mortem*.Execução das técnicas de linha, critériosde julgamento e registros	
(d) Inspeção *post mortem*.Execução das técnicas no DIF, critériosde julgamento e registros	
(e) Controle de sequestro e destinação do aproveitamentocondicional e condenação (procedimentos e registros)	
Observações:	

02- Plano de inspeção (elaboração, escopo e implantação)
Ressalvas:
Observações:

03 - Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta a Relatórios de Fiscalização, Auditoria, bem como análise dasmedidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento?
Ressalvas:
Observações:

04 - Análises laboratoriais. Atendimento aos programas oficiais
Ressalvas:
Observações:

05 - Controles administrativos	
Procedimento Avaliado	Ressalvas
a) Controle de pessoal (escala de trabalho, férias, ponto)	
b) Organização de arquivos. Fácil localização dos documentos	
c) Registro do controle do desempenho da equipe de inspeção	
d) Tempestividade no atendimento a demandas	
e) Uso de formulários/modelos oficiais para registro das verificações e demais atividades do SIF	
Observações:	

C - VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE

1 - Verificação Oficial (frequência e metodologias aplicadas)
Ressalvas:
Observações:
2 - Ações fiscais (Eficácia)
Ressalvas:
Observações:
3- Revisão dos registros gerados pela fiscalizada (Revisão documental)
Ressalvas:
Observações:

D - COMENTÁRIOS FINAIS

PARTE II - ESTABELECIMENTO

A – IDENTIFICAÇÃO		
SIM nº		
Razão Social:		
Endereço:		
Bairro:	Município/UF:	CEP:
Fone: ( )	Correio eletrônico do estabelecimento:	
Classificação:		
Responsável pelo estabelecimento:		
Responsável técnico e registro em conselho:		
Número de turnos de trabalho:		
Atividades realizadas no turno 01:		
Atividades realizadas no turno 02:		
Atividades realizadas no turno 03:		
Capacidades aprovadas (incluindo velocidades quando aplicável):		
B - ATENDIMENTO AOS PLANOS DE AÇÃO		
O estabelecimento gerencia adequadamente prazos e açõesprevistos em planos de ação?	Sim ( )	Não ( )
Justificar a conclusão:		

C - DESCRIÇÃO DOS ACHADOS DA EMPRESA		
Elemento de controle	Não detém controle	Descrição da(s) não conformidade(s)
1 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
2 - Água de abastecimento		
3 - Controle integrado de pragas		
4 - Higiene industrial e operacional		
5 - Higiene e hábitos higiênicos dosfuncionários		
6 - Procedimentos sanitários operacionais		

E - CONCLUSÃO:	

Em todos os casos o Serviço de Inspeção terá 30 dias para enviar plano de ação identificando as ações adotadas, os prazos e as nãoconformidades já consideradas como solucionadas.

F - NOMES, CARIMBOS E ASSINATURAS
Médico(a) Veterinário(a) Oficial:
Responsável pela equipe de inspeção SIM:

7 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem		
8 - Controle de temperaturas		
9 - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC		
10 - Análises laboratoriais		
11 - Controle de formulação de produtos		
12 - Rastreabilidade e recolhimento		
13 - Bem-estar animal		
14 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).		

D - COMENTÁRIOS FINAIS

E – CONCLUSÃO

F - NOMES, CARIMBOS E ASSINATURAS
Médico(a) Veterinario(a) Oficial:
Responsável pela equipe do SIM:

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO PERIÓDICA

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO Nº ____/SIM Nº _____/202_

Data: ___/___/2025 PARTE I – ***in loco***

PARTE I – ESTABELECIMENTO

A – Identificação		
S.I.M. nº:		
Razão Social:		
B – Endereço		
Logradouro:		
Bairro:	Município:	CEP:
Fone:	Correio eletrônico:	
Categoria/classe:		

B – Identificação dos turnos
Número de turnos de trabalho:
Atividades realizadas no turno 01:
Atividades realizadas no turno 02:
Atividades realizadas no turno 03:

C – Elementos de Controle

01 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)

Área/Instalação/ Equipamento/Utensílio/ Instrumento (conforme Plano de Inspeção)	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Ass. Resp.

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

02 – Água de Abastecimento

Ponto de Coleta/Reservatório/ Sistema de tratamento/Equipamento (conforme plano de inspeção)	Cloro Residual Livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Assinatura responsável

*Preencher quando aferido.
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

03 – Controle Integrado de Pragas

Area/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

04 – Higiene Industrial e Operacional

Area/Instalação/ Equipamento/Utensílio/ Instrumento (conforme Plano de Inspeção)	Pré-Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Assinatura responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

05 – Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Area/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade?(Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável(Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

06 – Procedimentos Sanitários Operacionais

Area/Instalação/Equipamento/operação (Conforme plano de inspeção	Há não conformidade?(Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável(Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

07 – Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem – IN 49/2006.

Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ouNão)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

08 – Controle de temperaturas

Area/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação Direta/ Mensuração Direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (rubrica)

*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado(discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

09 – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (conforme plano de inspeção)

PCC	Monitoramento/Verificação/ Ação Corretiva	Observação direta/mensuração direta**	Há não conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Assinatura responsável

**No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado(discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

10 – Análises Laboratoriais (Programas de autocontrole)

Análise Produto/Análise água	Há não conformidade?(Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ouNão)	Data	Horário	Responsável(Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

11– Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive in natura, conforme plano de inspeção)

Formulação/Processo /Rótulo	Há não conformidade?(Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável(Rubrica)

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

12 – Rastreabilidade e recolhimento

Produto/Operação/ Mercado/ Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

D – Nomes, datas, carimbos e assinaturas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do Representante do estabelecimento:

Identificação do Período Avaliado:_____/___/202___à___/__/202____

Avaliação dos Registros

Elementos de controle	Procedimento	*Não conforme
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)	
	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
	Rastreabilidade e recolhimento	
	Bem-estar animal	
	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

* Marcar com "X" quando for considerado não conforme.

Data, assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelasverificações oficiais acima, com identificação da (s) rubrica (s):

Data e assinatura do representante do estabelecimento:

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 13/2024/CIDESVRC DE 04 DE NOVEMBRO DE 2024.
INSTRUÇÃO NORMATIVA - Nº02/2024/CIDESVRC/SIM

ANEXO 2

PLANILHA DE INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POST-MORTEM DE SUÍNOS
Planilha de Inspeção *Ante mortem*

Nome do Estabelecimento: S.I.M.: XXX
Local: **Espécie:** Suíno
Animais inspecionados em: / /

Nº Lote	Quantidade		INSPEÇÃO *ANTE MORTEM*	Nº G.T.A.
	Macho	Fêmea	PROCEDÊNCIA	
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
Total				

RESPONSÁVEL PELO PREENCHIMENTO:

Assinatura e carimbo Médico (a) veterinário (a)

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá
E-mail: inspecao@mail.consorciovaledoriocuiaba.com.br - SITE: www.consorciovaledoriocuiaba.com.br
COORDENAÇÃO DO S.I.M. - SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA CONSÓRCIO.

INSPEÇÃO POST MORTEM SUÍNOS

CONDENAÇÕES – CABEÇA										
Lotes → / Causas ↓	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
ABCESSO										
CISTICERCOSE CALCIFICADA										
CISTICERCOSE VIVA										
CONTAMINAÇÃO										
CONTUSÃO										
LINFADENITE										
NEOPLASIA										
RINITE ATROFICA										
TUBERCULOSE CALCIFICADA										
TUBERCULOSE CASEOSA										
NODOS LINFÁTICOS DA PAPADA										
TOTAL										

Assinatura e carimbo Médico (a) veterinário (a)

CONDENAÇÕES – ÚTERO										
Lotes → / Causas ↓	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
ABCESSO										
CONTAMINAÇÃO										
GESTAÇÃO ADIANTADA										
MACERAÇÃO/FETO MUMIFICADO										
METRITE										
TOTAL										

Assinatura e carimbo Médico (a) veterinário (a)

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

CONDENAÇÕES																																							
	INTESTINOS								ESTÔMAGO								BAÇO								PÂNCREAS								BEXIGA							
Lotes →	01	02	03	04	05	06	07	08	01	02	03	04	05	06	07	08	01	02	03	04	05	06	07	08	01	02	03	04	05	06	07	08	01	02	03	04	05	06	07	08
Causas ↓												04										06																		
CONTAMINAÇÃO																																							
CONTUSÃO																																							
ENTERITE																																							
EVISCERAÇÃO RETARDADA																																							
LINFADENITE																																							
NEOPLASIA																																							
PNEUMATOSE INTESTINAL																																							
TUBERCULOSE CALCIFICADA																																							
TUBERCULOSE GASEOSA																																							
TOTAL																																							

Assinatura e carimbo Médico (a) veterinário (a)

CONDENAÇÕES																					
PULMÕES											FÍGADOS										
LOTES → / CAUSAS↓	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	LOTES → / CAUSAS↓	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
Abscesso											Abscesso										
Adenite											Cirrose hepática										
Asp. De sangue e água											Congestão										
Atelectasia pulmonar											Contaminação										
Bronquiectasia											Esteatose										
Bronquite											Hidatidose										
Congestão											Migração Larvar										
Contaminação											Perihepatite										
Enfisema pulmonar											Evisceração retardada										
Evisceração retardada											Fasciolose										
Hemorragia											Hemorragia										
Hemorragia											Hepatite										
Linfadenite											Telangiectasia										
Neoplasia																					
Tuberculose calcificada																					
Tuberculose caseosa																					
TOTAL:											TOTAL:										

Assinatura e carimbo Médico (a) veterinário (a)

CONDENAÇÕES																					
	CORAÇÃO										LINGUA										
CAUSAS↓ LOTES →	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	
ABSCESSO																					
ADERENCIA DO PERICARDIO																					
CISTICERCOSE VIVA																					
CISTICERCOSE CALCIFICADA																					
CONTAMINAÇÃO																					
ENDOCARDITE																					
ESTOMATITE																					
EVISCERAÇÃO RETARDADA																					
GLOSSITE																					
HEMORRAGIA																					
LINFADENITE																					
PERICARDITE																					
TOTAL																					

Assinatura e carimbo Médico (a) veterinário (a)

CONDENAÇÕES – RINS										
CAUSAS↓ LOTES→	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
ABCESSO										
CISTO URINARIO										
CONGESTAO										
ESTEFANUROSE										
EVISCERAÇÃO RETARDADA										
HIDRONEFROSE										
INFARTO ISQUEMICO										
NEFRITE										
NEOPLASIA										
URONEFROSE										
TOTAL										

Assinatura e carimbo Médico (a) veterinário (a)

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 13/2024/CIDESVRC DE 04 DE NOVEMBRO DE 2024.
INSTRUÇÃO NORMATIVA - Nº02/2024/CIDESVRC/SIM

ANEXO 2

Planilha de Inspeção *Ante mortem* e *Post mortem* de Bovinos
Planilha de Inspeção *Ante mortem*

INSPEÇAO DE CARCAÇAS										
Lotes → / **Causas ↓**	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
ABSCESSO										
CISTICERCOSE CALCIFICADA										
CISTICERCOSE VIVA										
ARTRITE										
BURSITE										
CONTAMINAÇAO										
CONTUSAO										
ERISIPELA										
ESCALDAGEM EXESSIVA										
EVISCERAÇAO RETARDADA										
MAGREZA										
LINFADENITE										
NEOPLASIA										
DERMATITE										
TUBERCULOSE										
TOTAL										

Assinatura e carimbo do Médico (a) veterinário (a)

Nome do Estabelecimento:			S.I.M.:
Local:			Espécie:
Animais inspecionados em: / /			

Nº Lote	Quantidade		INSPEÇAO ANTE MORTEM	Nº GTA
	Macho	Fêmea	PROCEDENCIA	
01				
02				
03				
04				
05				
06				
07				
08				
09				
10				
TOTAL				

Nº Lote	REFUGADOS	M	F	DESTINO
	INSUFICIENCIA DE IDADE			
	PARTO RECENTE			

Nº Lote	RECEBIDO	M	F	DESTINO
	ABATE EMERGÊNCIA			
	MORTOS CURRAL			
	MORTOS EM VIAGEM			
Total liberado para abate				

Assinatura do Médico Veterinário responsável	

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá
E-mail: inspecao@mail.consorciovaledoriocuiaba.com.br - SITE: www.consorciovaledoriocuiaba.com.br
COORDENAÇÃO DO S.I.M. - SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA CONSÓRCIO.

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

Planilha de Inspeção *Post mortem*

Inspeção Linhas Rins/Vísceras Torácico-Abdominais/Cabeça e Língua - CONDENAÇÕES

CABEÇAS										
LOTES →	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
CAUSAS↓										
Abscesso										
Cisticercose										
Contam.										
Abscesso										
TOTAL:										

LINGUAS										
LOTES →	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
CAUSAS↓										
Cisticercose										
Contam.										
TOTAL:										

PULMOES										
LOTES →	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
CAUSAS↓										
Asp. água e alimento										
Asp. Sangue										
Atelectasia										
Congestão										
Contaminação										
Enfisema										
Pleurisia										
Pneumonia										
Tuberculose										
TOTAL:										

FIGADOS										
LOTES →	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
CAUSAS↓										
Abscesso										
Cirrose										
Congestão										
Contaminação										
Esteatose										
Hidatidose										
Migração Larvar										
Perihepatite										
Telangiectasia										
TOTAL:										

Assinatura e carimbo Médico (a) veterinário (a)

RINS										
LOTES →	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
CAUSAS↓										
Congestão										
Contaminação										
Isquemia										
Nefrite										
Quisto Urinário										
Uronefrose										
TOTAL:										

CORAÇOES										
LOTES →	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
CAUSAS↓										
Contaminaçao										
Cisticercose										
Endocardite										
Pericadite										
TOTAL:										

INSPEÇAO DE INTESTINOS										
LOTES →	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
CAUSAS↓										
Abscesso										
Congestão										
Contaminação										
Esofagostomose										
Evisceração Retardada										
Linfadenite										
Tuberculose Calcificada										
Tuberculose Caseosa										
TOTAL:										

Assinatura e carimbo Médico (a) veterinário (a)

Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico e Social do Vale do Rio Cuiabá
E-mail: inspecao@mail.consorciovaledoriocuiaba.com.br - SITE: www.consorciovaledoriocuiaba.com.br
COORDENAÇÃO DO S.I.M. - SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA CONSÓRCIO.

INSPEÇAO DE CARCAÇAS										
LOTES → CAUSAS↓	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
Abscesso										
Contaminação										
Artrite										
Cisticercose										
Contusão										
Dermatite										
Linfadenite										
Magreza										
Pneumonia										
Tuberculose										
Traumatismo										
Bursite										
TOTAL:										

Emergência:
Morte no curral:

Assinatura e carimbo Médico (a) veterinário (a)

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 13/2024/CIDESVRC DE 04 DE NOVEMBRO DE 2024.
INSTRUÇÃO NORMATIVA - Nº02/2024/CIDESVRC/SIM

ANEXO 1
Planilha de Controle de Recebimento de Bovinos

Razão Social do Estabelecimento:				Mês/Ano:
Número do Registro no S.I.M.:			Município:	
Dia	Bovinos		Procedência (produtor/município)	Nº. da Guia de Trânsito
	Macho	Fêmea		
Subtotal:			Total de Animais da Planilha:	
Nome do responsável pelo preenchimento:				

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 13/2024/CIDESVRC DE 04 DE NOVEMBRO DE 2024.
INSTRUÇAO NORMATIVA - Nº02/2024/CIDESVRC/SIM
ANEXO 11

PLANILHA ANTE MORTEM E POST MORTEM AVES
INSPEÇÃO ANTE MORTEM

INSPEÇAO *ANTE MORTEM* PELO MV:	**S.I.M. Nº:**
Identificação do núcleo de origem (lote para fins de abate):	
1) Avaliação das informações sanitárias do lote (Boletim Sanitário) realizada em (___/____/_____)[1]	
Assinatura e carimbo do MV:	
2) Avaliação clínica do lote realizada em (/_____/_____) à horas.[2]	
( ) Não foram identificadas/constatadas quaisquer irregularidades/não conformidades passíveis de restrições ou de adoção de ações fiscais para este lote de aves; **ou**	
Foram encontradas restrições quanto: ( ) às informações geradas no âmbito do estabelecimento avícola; ( ) à mortalidade no estabelecimento avícola **ou** observada no abatedouro; ( ) aos sinais clínicos/lesões detectados nas aves; ( ) à comunicação de desvio documental ou sanitário realizada pelo avaliador do recebimento das aves no abatedouro[4].	Descrição de restrições e ações tomadas pelo MV[5]:
3) ( ) Restrições na execução do controle de mortalidade e recebimento das aves pelo abatedouro[3]; ( ) O lote não foi finalizado no abatedouro sob este SIF.	
Assinatura e carimbo do MV:	

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

E-mail: inspecao@mail.consorciovaledoriocuiaba.com.br - SITE: www.consorciovaledoriocuiaba.com.br
COORDENAÇÃO DO S.I.M. - SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL VIA CONSÓRCIO.

REGISTROS DA INSPEÇÃO *POST MORTEM*

Data e Turno de abate:_____/____/_____

Numeração sequencial das cargas >>>																									
CAUSAS	BASE LEGAL – RES. CONS.	DESTINO	Identificação do Núcleo (Lote)																						
AEROSSACULITE	Art.145	Condenação parcial																							
		Condenação total																							
ALTERAÇOES MUSCULARES (hemorragias)	Art. 145	Condenação total																							
ARTRITE (1 articulação)	Art.145	Condenação parcial																							
ARTRITE (2 articulações)	Art.145	Condenação parcial																							
		Condenação total																							
ASPECTO REPUGNANTE	Art.111	Condenação total																							
CANIBALISMO	Art. 147	Condenação parcial																							
		Condenação total																							
CAQUEXIA	Art.118	Condenação total																							
CELULITE	Art.145	Condenação parcial																							
		Condenação total																							
CONTAMINAÇAO GASTROINTESTINAL E BILIAR	Art.116	Condenação parcial																							
		Condenação total																							
		Aproveitamento condicional																							
CONTAMINAÇAO NAO GASTROINTESTINAL	Art.116	Condenação parcial																							
		Condenação total																							
		Aproveitamento condicional																							
ESCALDADO VIVO (sem corte de sangria)	Art.148	Condenação total																							

ANEXO IV – Planilha de controle de infrações e modelos de formulários (auto de infração, termo de apreensão, termo de interdição cautelar, etc);



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DO VALE DO RIO CUIABÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

logo município

S.I.M - CONTROLE DE AUTO DE INFRAÇÃO

QUAL TIPO DE INFRAÇÃO	Nº DO PROCESSO	REGISTRO NO S.I.M	RAZÃO SOCIAL/ ESTABELECIMENTO	DATA DO AUTO DE INFRAÇÃO	1 INSTÂNCIA S ou N	2 INSTÂNCIA S ou N2	REICIDENTE	DATA DO AUTO DE MULTA	VALOR EM UPFMT	VALOR EM REAIS	DATA DO VENCIMENTO	DATA DO PAGAMENTO	DÍVIDA ATIVA	RETORNO DIVIA ATIVA	ARQUIVAMENTO

Disponível no drive compartilhado com os SIMs

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 13/2024/CIDESVRC DE 04 DE NOVEMBRO DE 2024.
INSTRUÇÃO NORMATIVA - Nº02/2024/CIDESVRC/SIM

ANEXO 3

AUTO DE INFRAÇÃO N° _____/_____
XXXXX/MT – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

1. IDENTIFICAÇÃO DO INFRATOR

RAZÃO SOCIAL/NOME DO PRODUTOR/DETENTOR DO PRODUTO:
NOME FANTASIA:
CLASSIFICAÇAO:
CNPJ/CPF:
IE/PR/RG:
ENDEREÇO COMPLETO:
MUNICIPIO: UF: TELEFONE:

2. DESCRIÇÃO DA AÇÃO

EM XX / XX / XX A(S) HORAS NO EXERCICIO DE INSPEÇAO E FISCALIZAÇAO SANITARIA, AO REALIZAR (AÇÃO E LOCAL):
CONSTATEI (AMOS) A(S) SEGUINTE(S) IRREGULARIDADE(S):

3. ENQUADRAMENTO LEGAL:

4. O INFRATOR ESTARÁ SUJEITO A(S) PENALIDADE(S) PREVISTAS EM LEI FICANDO O NOTIFICADO, NESTE ATO, QUE RESPONDERÁ PELO FATO EM PROCESSO ADMINISTRATIVO, TENDO 10 (dez) DIAS A CONTAR DESTA DATA PARA APRESENTAR DEFESA OU IMPUGNAÇÃO AO AUTO PERANTE O SERVIÇO DE INSPEÇAO MUNICIPAL.

5. **AUTORIDADE (S)** Assinatura e carimbo do servidor autuante (constando nome, cargo e matrícula)

6. TESTEMUNHAS
Nome: Nome:
R.G: R.G:
Ass.: Ass.:
7. PROPRIETÁRIO OU REPRESENTANTE LEGAL
Nome:
R.G:
Ass.:

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 13/2024/CIDESVRC DE 04 DE NOVEMBRO DE 2024.
INSTRUÇAO NORMATIVA - Nº02/2024/CIDESVRC/SIM

ANEXO 4
AUTO DE INTERDIÇAO N°___/___

1-IDENTIFICAÇAO		
RAZAO SOCIAL/NOME DO PRODUTOR:		**NOME FANTASIA:**
CLASSIFICAÇAO:	**N° Registro S.I.M.:**	**CNPJ/CPF:**
IE:	**ENDEREÇO COMPLETO:**	**CEP:**
MUNICIPIO:	**U.F.:**	**TELEFONE:**

2- DESCRIÇAO DA AÇAO:
Em / / às : horas, no exercício de inspeção e fiscalização sanitária, ao realizar (ação e local) Interditei (especificar o objeto deste auto)

Em decorrência de (descrever os motivos da ação)

4- FUNDAMENTAÇAO LEGAL (Artigos, Paragrafos, Incisos, Alineas, Lei, Decreto)

5- O PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL PELO ESTABELECIMENTO/PRODUTO ACIMA QUALIFICADO FICA CIENTE DA OBRIGAÇÃO DE ZELAR PELA MANUTENÇÃO DA INTERDIÇÃO, SENDO PROIBIDO DE PRODUZIR, COMERCIALIZAR, TRANSFERIR, UTILIZAR, VIOLA, SEM A EXPRESSA AUTORIZAÇAO DO SERVIÇO DE INSPEÇAO MUNICIPAL.

6- AUTORIDADE(S): Assinatura e carimbo do servidor autuante (constando nome, cargo e matricula)

Assinatura Assinatura

7- TESTEMUNHA(S)

Assinatura Assinatura
Nome: Nome:
Identidade: Identidade:

8- RECEBI A 2ª VIA DESTE AUTO EM: ...../...../..... AS .....HORAS

9- PROPRIETARIO OU REPRESENTANTE LEGAL

Nome: **R.G./C.P.F.:**
Assinatura

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 13/2024/CIDESVRC DE 04 DE NOVEMBRO DE 2024.
INSTRUÇAO NORMATIVA - Nº02/2024/CIDESVRC/SIM

ANEXO 5

AUTO DE APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO/APROVEITAMENTO CONDICIONAL Nº/___

1-IDENTIFICAÇAO			
RAZAO SOCIAL/NOME DO PRODUTOR:			**NOME FANTASIA:**
CLASSIFICAÇAO:	**Nº Registro S.I.M.:**		**CNPJ/CPF:**
IE:	**ENDEREÇO COMPLETO:**		
			CEP:
MUNICIPIO:	**U.F.:**	**TELEFONE:**	
2- DESCRIÇÃO DA AÇAO: Em / / às : horas, no exercício de inspeção e fiscalização sanitária, ao realizar (ação e local) Apreendi (Especificar o (s) Produto (s), a (s) Matéria (s) – prima (s) ou Embalagens, por Quantidade, por Marca, por Lote ou Partida) Em decorrência de (descrever os motivos da ação)			
4- FUNDAMENTAÇAO LEGAL (Artigos, Parágrafos, Incisos, Alíneas, Lei, Decreto)			
5- DESTINAÇAO DO PRODUTO APREENDIDO Inutilizei ou Destinei. .....Através (identificar o processo de inutilização, ou Para – identificar a destinação condicional) NO (Identificar a instalação ou área física onde ocorreu a inutilização ou aproveitamento condicional.....) LOCALIZADO NO (Endereço)			
6- O PROPRIETÁRIO / RESPONSÁVEL FICA CIENTE QUE AS DESPESAS DECORRENTES DA APREENSÃO E INUTILIZAÇÃO DE PRODUTO E SUBPRODUTO DE ORIGEM ANIMAL, INCLUÍDAS AS DE MANUTENÇÃO E AS DESPESAS DE SACRIFICIO DE ANIMAL, SAO DE SUA RSPONSABILIDADE.			
7-AUTORIDADE (s) (Assinatura e Carimbo do servidor autuante constando nome, cargo e matricula) _____ Assinatura _____ Assinatura			
7- TESTEMUNHA(S)			
Assinatura Nome: Identidade:		Assinatura Nome: Identidade:	
8- RECEBI A 2ª VIA DESTE AUTO EM: ...../...../..... AS .....HORAS			
9- PROPRIETÁRIO OU REPRESENTANTE LEGAL			
Nome: **R.G./C.P.F.:** **Assinatura**			

ANEXO V – Planilha de programação de análises laboratoriais para o combate à fraude econômica;

	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DO VALE DO RIO CUIABÁ PREFEITURA MUNICIPAL DE _____ SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	logo município

S.I.M - PROGRAMAÇÃO DE ANÁLISES LABORATORIAIS PARA O COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA

Nº Registro SIM	Estabelecimento	Tipo de Análise	Produto a ser coletado	Data Prevista	Data de Coleta	Responsável	Status	Resultado	Observações

Disponível no drive compartilhado com os SIMs