



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2025.

O PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ, Sr. George Ciro Monteiro de Farias, Prefeito Municipal de Taperoá - PB, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, em cumprimento às disposições do Protocolo de Intenções, do Contrato de Consórcio Público, do Estatuto do CDS SÃO SARUÊ, resolve:

Art.1º Estabelecer a diretriz operacional que garante a uniformidade e a documentação necessária para a supervisão no Serviço de Inspeção Municipal e estabelecimento de produtos de origem animal vinculado ao Departamento de Inspeção Sanitária do CDS SÃO SARUÊ.

Art.2º A supervisão dos Serviços de Inspeção Municipais vinculados ao Departamento de Inspeção Sanitária tem por objetivo promover a padronização e a harmonização das atividades, ações e equipes de servidores.

§1º As atividades de supervisão ocorrerão prioritariamente em estabelecimentos e Serviços de Inspeção Municipal que tiverem interesse na adesão de equivalência ao SISBI-POA.

§2º A supervisão será realizada por um servidor da coordenação do CDS SÃO SARUÊ com conhecimento técnico na área abordada e com experiência em supervisões, para poder realizá-la de forma eficaz.

§3º Poderá ser solicitado o auxílio de um médico veterinário coordenador do SIM de um dos municípios integrados para aplicação dos relatórios de supervisão.

§4º Nenhum dos servidores que realizar a supervisão poderá possuir vínculo com o serviço ou estabelecimento supervisionado.

Art.3º Fica estabelecida a periodicidade anual para a realização da supervisão das inspeções do CDS SÃO SARUÊ em todos os Serviços de Inspeção dos municípios integrados ao departamento e seus estabelecimentos.

§1º Anualmente, o Serviço de Inspeção passará por uma verificação da documentação para avaliar o cumprimento de cronogramas, planos de trabalho, ações dos médicos veterinários e outros aspectos que possam surgir para monitoramento. Essas supervisões serão conduzidas utilizando um checklist denominado “Relatório de Supervisão do SIM” (ANEXO I). As não conformidades identificadas deverão ser respondidas pelo serviço oficial no prazo de 30 (trinta) dias, por meio de um “Plano de Ação do Serviço de Inspeção” (ANEXO II).

§2º As supervisões nos estabelecimentos serão realizadas em conjunto com o médico veterinário do SIM, utilizando como referência o “Relatório de Supervisão Em Estabelecimentos” (ANEXO III). As não conformidades identificadas deverão ser respondidas pelo estabelecimento no prazo de 30 (trinta) dias, por meio de um “Plano De Ação” (ANEXO IV). Além disso, serão realizadas visitas técnicas fora desse cronograma para avaliar procedimentos e acompanhar as medidas corretivas.

Art.4º Casos omissos serão dirimidos pelo Departamento de Inspeção Sanitária



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

do CDS SÃO SARUÊ e o Serviço de Inspeção Municipal responsável.

Art.5º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.


George Cirio Monteiro de Farias
Presidente do CDS SÃO SARUÊ
Prefeito de Taperoá/PB



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ



Versão 1.0

CHECK LIST- RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

PARTE 1- IDENTIFICAÇÃO					
Número do <u>Check List</u> :					
Avaliadores					
Data:					
Dados cadastrais do SIM					
Nome					
Endereço					
Município:		UF:			
Telefone:					
E-mail:					
Equipe					
Coordenador (Médico Veterinário):					
Fiscais Médicos Veterinários:					
Auxiliares de inspeção:					
Auxiliares administrativos:					
PARTE 2- ASPECTOS GERAIS		C	CM	NC	NA
2.1 Lei que institui o SIM- cópia física					
2.2 Decreto regulamentando a lei- cópia					
2.3 Normas internas e demais legislações					
a) Portarias do SIM					
b) Decreto ou documento de indicação do Coordenador do SIM					
c) Manual do SIM					
d) Instruções Normativas, Normas Técnicas					
e) Procedimentos de constituição de processos e tramitações dentro do SIM					
TOTAL					
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades				
PARTE 3- CONTROLE DE DOCUMENTOS E ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA		C	CM	NC	NA
3.1 Registro do controle de entrada, tramitação interna e saída de documentos					



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ



3.2 Pastas de arquivamento conforme o Manual do SIM				
3.3 Controle atualizado dos estabelecimentos registrados, cancelados e com atividades suspensas, por área, classificação e data da situação				
3.4 Processo de registro de estabelecimentos seguem o rito previsto na legislação do SIM, pareceres e vistorias do SIM, em ordem cronológica e páginas numeradas				
3.5 Controle atualizado dos produtos registrados e cancelados por área e estabelecimentos, data da situação				
3.6 Controle do recebimento de mapas estatísticos com verificação qualitativa dos dados de produção mensal, comercialização, abate (condenações/ destinações), produção				
TOTAL				
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
PARTE 4- INFRAESTRUTURA ADMINISTRATIVA				
	C	CM	NC	NA
4.1 Quadro de Pessoal				
4.2 Capacitação da Equipe (registro dos cursos, reuniões, programação de capacitações)				
4.3 Número compatível com <u>a.5</u> atividades a serem desenvolvidas				
4.4 Escala de trabalho da equipe				
4.5 Material de apoio, mobiliário, equipamentos para suporte administrativo às atividades de inspeção				
4.6 Veículo disponível para o SIM				
4.7 Laboratório com vinculação				
TOTAL				
PARTE 5- INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO				
	C	CM	NC	NA
5.1 Instalações e equipamentos de acordo com o aprovado no SIM				
5.2 Volume de produção ou velocidade de abate compatível com as instalações e memoriais aprovados no SIM				
5.3 Atendimento pelos estabelecimentos das exigências do SIM e de planos de ação				
5.4 Inspeção de fiscalização permanente (ante e post mortem- registro das atividades)				
5.5 Frequência/programação das inspeções periódicas realizadas conforme o programa de trabalho - registros				
5.6 Registro das verificações oficiais de autocontrole				
TOTAL				
PARTE 6- COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE LABORATORIAL				
	C	CM	NC	NA
6.1 Existem registro de controle dos resultados das análises				



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ



6.2 Frequência: programação de coleta de água e produtos é realizada conforme descrito no programa de trabalho				
6.3 Há adoção de medidas adequadas, em conformidade com a legislação do SIM, diante dos laudos não-conformes				
TOTAL				
Item	Descrição das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
PARTE 7- PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE E RASTREABILIDADE				
	C	CM	NC	NA
7.1 Os estabelecimentos possuem FAC descritos				
7.2 Implantação dos FAC: monitoramento, ações preventivas/corretivas, verificação e registro dos programas pelo estabelecimento				
TOTAL				
PARTE 8- AUTUAÇÃO E APLICAÇÃO DE PENALIDADE				
	C	CM	NC	NA
8.1 Processos administrativos de julgamento de auto de infração e aplicação de penalidades seguem o rito descrito informado no programa de trabalho				
8.2 As sanções e penalidades são aplicadas conforme legislação do SIM				
8.3 Existe controle do histórico das autuações e da aplicação de penalidade				
TOTAL				
PARTE 9- INOCUIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				
	C	CM	NC	NA
9.1 Execução da inspeção ante e post mortem, critérios de julgamento e destinação de carcaças				
9.2 Verificações oficiais dos programas de autocontrole in loco e documental conforme frequência estabelecida				
9.3 Avaliação dos resultados das análises laboratoriais				
9.4 Registro das medidas adotadas em relação a resultados fora do padrão				
TOTAL				
PARTE 10- IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				
	C	CM	NC	NA
10.1 Atendimento aos RTIQ				
10.2 Atendimento aos requisitos para aprovação de rotulagem e processos produtivos				
10.3 Embasamento científico e parecer do MAPA para produtos que não possuem RTIQ quando aplicável				
10.4 Registros pertinentes a análise e aprovação dos produtos, seu processo produtivo, formulações e croquis dos rótulos				
10.5 As rotulagens utilizadas correspondem às cadastradas no e-Sisbi				
10.6 Controle do uso da logomarca do SISBI				
TOTAL				



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ



PARTE 11- PREVENÇÃO, COMBATE À FRAUDE E EDUCAÇÃO SANITÁRIA E COMBATE A CLANDESTINIDADE					C	CM	NC	NA
11.1 Controles relativos à qualidade e composição dos produtos com vistas a prevenção de fraudes- frequência								
11.2 Ações de educação sanitária- existe registro, frequência descrita no programa é cumprida								
11.3 Ações de combate a clandestinidade- existe registro, frequência descrita no programa é cumprida								
TOTAL								
PARTE 12 - AÇÕES DE CONTROLE AMBIENTAL					C	CM	NC	NA
12.1 Regularidade ambiental dos estabelecimentos								
12.2 Autorização para construção, instalação e operação dos estabelecimentos nos órgãos competentes								
TOTAL								
PARTE 13- PARECER								
☐ necessita apresentar plano de ação para adequações das não conformidades e implementação de melhorias								
☐ executa as ações conforme os requisitos do SISBI-PCA, havendo oportunidade de melhorias para as quais deve apresentar plano de ação								
☐ executa todas as ações conforme os requisitos do SISBI-PCA								
PARTE 14- AVALIADORES								
NOME					CARGO			
PARTE 15- AUTORIDADE E TÉCNICOS DO SIM AVALIADO PRESENTES								
NOME		FORMAÇÃO E CARGO			LOTAÇÃO			



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

ANEXO II

CONSÓRCIO INTER-MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ		PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL		INSTITUTO LOCAL DO MUNICÍPIO		
PLANO DE AÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO						
1- IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO						
NOME DO SERVIÇO		CNPJ				
MUNICÍPIO SEDE		UF				
2- DECLARAÇÃO:						
O Serviço de Inspeção acima identificado, nesta data representado pelos abaixo identificados, apresenta o Plano de Ação, a seguir descrito, e se compromete a adotar todas as ações previstas nos prazos estipulados, para correção das não-conformidades e melhorias apontadas nas avaliações realizadas.						
Local e data do documento						
Assinatura e identificação do coordenador do Serviço de Inspeção						
3- PLANO DE AÇÃO DA SUPERVISÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL						
ITEM	Descrição das não conformidades/ oportunidades de melhorias	Descrição detalhada das medidas corretivas*	Data de início	Data de conclusão	Sector responsável pela execução	Data e resultado da verificação (Atendido, não atendido, no prazo)



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

ANEXO III



RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DE ESTABELECIMENTO

A IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Registro no SIM Nº: _____
Nome comercial/fantasia: _____
CNPJ: _____ N° _____
Endereço: _____
Bairro/localidade: _____ Município/UF: _____
Telefone: _____ E-mail: _____

B DADOS DA SUPERVISÃO

Fiscal responsável pelo estabelecimento: _____
Fiscal responsável pela supervisão: _____
Data de início: ____/____/____ Data de encerramento: ____/____/____

C AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO - In loco (28 itens totais)

I EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES (64 itens)				
II ÁREA EXTERNA				
	C	CM	NC	NA
11.1 Área externa distante de fontes produtoras de mau cheiro, livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e animais no pátio, de acúmulo de lixo nas imediações.				
11.2 Vias de acessos livres de formação de poeira e empacamentos, adequadas para a circulação de veículos transportadores.				
11.3 Área delimitada de modo que não permita a entrada de pessoas não autorizadas e animais.				
11.4 Acesso independente, não comum a outros usos (habitação).				
12 ÁGUA DE ABASTECIMENTO				
	C	CM	NC	NA
12.1 Sistema de abastecimento ligado a rede pública.				
12.2 Sistema de captação própria, revestido e distante de fonte de contaminação.				
12.3 Cloração da água realizada com dosador de cloro, corretamente instalado, e garantindo o tempo mínimo de contato com a água (20min).				
12.4 Reservatório de água acessível, com volume, pressão e temperatura adequados, dotados de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.				
12.5 Provedimento de água quente ou vapor para desenvolvimento das operações e higienização das dependências, equipamentos e utensílios, garantido que esta chegue aos pontos de utilização com temperatura não inferior a 65°C (tenta e cinco graus centígrados).				
12.6 Existência de responsável pela higienização do reservatório de água.				
12.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações.				
12.8 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.				
13 ÁGUAS RESIDUAIS E MANEJO DE RESÍDUOS				
	C	CM	NC	NA
13.1 Sistema de coleta de águas residuais com dispositivos que evitem o refluxo de mau cheiro e acesso de pragas, com retenção de resíduos sólidos.				
13.2 Sistema de coleta possui capacidade para receber o volume de água produzido, tendo vazão suficiente para águas servidas.				
13.3 Na área de produção as águas residuais são removidas com auxílio de rodas.				
13.4 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento.				

Legenda: C= conforme; CM= conforme com melhorias; NC= não conforme; NA= não aplicável

Página 1 de 7



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ



não manual				
13.5 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.				
13.6 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.				
13.7 Sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.				
14 ESGOTOAMENTO SANITÁRIO	C	CM	NC	NA
14.1 As redes de esgoto sanitário e industrial são independentes e exclusivas para o estabelecimento.				
14.2 Esgoto conectado a rede pública ou com adequado tratamento de resíduos aprovado.				
15 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	CM	NC	NA
15.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				
15.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas.				
15.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço.				
15.4 Controle ou o programa é eficaz e contínuo.				
16 PISOS	C	CM	NC	NA
16.1 Impermeáveis, antiderrapantes, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção, resistente a choques e à ação de ácidos e álcalis.				
16.2 Contam com declividade suficiente para escoamento das águas servidas.				
16.3 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, etc.).				
16.4 Canaletas ou ralos, gradeados, em locais adequados de forma a facilitar o escoamento, com dispositivos acoplados de forma a proteger entrada de vetores e refluxos de mau cheiro.				
17 PAREDES	C	CM	NC	NA
17.1 Revestidas com material impermeável, resistente, não descamável, de cores claras, na altura adequada para realização das operações, que permita fácil higienização e desinfecção.				
17.2 Impermeabilização com cerâmica com rejunte de cor clara.				
17.3 Cantos formados pelas paredes entre si, são arredondados ou angulados, de modo que facilitem a higienização e não favoreçam o acúmulo de sujeiras.				
17.4 Paredes construídas sem a utilização de elementos do tipo vazados ou cobogós.				
18 TETO	C	CM	NC	NA
18.1 De acordo com altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.				
18.2 Constituídos de material impermeável, liso, de cor clara, resistente à umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização.				
18.3 Há forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem manipulação de produtos perigosos.				
18.4 Em adequado estado de conservação.				
19 ABERTURAS	C	CM	NC	NA
19.1 Aberturas para a área externa possuem telas milimétricas à prova de insetos, ou outro método equivalente.				
19.2 Portas com comunicação para área externa possuem dispositivo de fechamento automático.				
19.3 Portas e janelas, constituídas de material metálico, de fácil abertura, de fácil higienização, afastadas dos batentes sem falhas de revestimento.				
19.4 Portas possuem altura e largura necessárias para o trânsito de materiais primos e produtos.				
20 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO	C	CM	NC	NA
20.1 Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.				
20.2 Iluminação artificial é feita por meio de luz fria, com dispositivos de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, ou por meio de lâmpadas de LED.				
20.3 Instalação de exaustores ou sistema para climatização ambiente ou ventilação natural suficiente, capazes de garantir conforto térmico, ambiente livre de condensação de				

Legenda: C= conforme; CM= conforme com melhorias; NC= não conforme; NA= não aplicável.

Página 2 de 7



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ



vapores, fumos, gases e outras possíveis contaminações.				
1.10.4 Existência de registros periódicos dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização.				
1.10.5 Captação e direção da corrente de ar não geram contra fluxo.				
1.11 VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS	C	CM	HC	NA
1.11.1 Acesso independente de qualquer outra dependência da indústria.				
1.11.2 Dimensões e instalações compatíveis com o número de trabalhadores.				
1.11.3 Área de vestiários para a troca e guarda de roupas são separados fisicamente da área de produção e mistérios.				
1.11.4 Providos de duchas com água morna, bancos, armários para guarda individual de pertences, sem o uso de madeira para confecção destes.				
1.11.5 Os armários para guarda individual de pertences permitem a separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.				
1.11.6 Sanitários de assentos ou mictórios.				
1.11.7 Instalações servidas de lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio que não utilize as mãos para abertura da torneira, providas de sabão líquido, toalhas descartáveis ou dispositivos automáticos para secagem das mãos, fixadas com acionamento não manual.				
1.11.8 Iluminação e ventilação adequadas.				
1.11.9 Para vestiários e sanitários que não são contíguos ao estabelecimento, o acesso e pavimentado e coberto.				
1.11.10 Vestiários e sanitários independentes, de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.				
1.11.11 Apresentam-se organizados, em adequado estado de conservação, sem acúmulo de materiais estranho ao meio, sem presença de utensílios de uso exclusivo para área de produção (facas, colheres etc.).				
1.11.12 Instalações sanitárias para visitantes instaladas totalmente independentes da área de produção e mantidas higienizadas.				
1.12 ALMOXARIFADOS E DEPOSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS	C	CM	HC	NA
1.12.1 Local de armazenamento dos produtos químicos utilizados para limpeza e desinfecção das dependências, estão em local chaveados (caixas, armários, sala) e com identificação.				
1.12.2 Todos os produtos estão identificados e possuem ficha técnica.				
1.12.3 O almoxarifado possui acesso independente das demais seções da empresa, com comunicação por fôno para passagem de material, com ventilação adequada.				
1.13 LAYOUT	C	CM	HC	NA
1.13.1 Adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo da atividade, volume de produção e expedição, número de funcionários.				
1.13.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes, e embalagens distintas da área de produção, armazenamento e expedição do produto final.				
1.13.3 Seção de embalagem secundária anexa à sala de processamento.				
2. EQUIPAMENTOS, MOBÍLIOS E UTENSÍLIOS (21 itens)				
2.1 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES	C	CM	HC	NA
2.1.1 Existência de lavatórios de mãos em todas as áreas onde são manipulados produtos comestíveis ou não, providos com água corrente, torneira com acionamento não manual, sabão líquido e inodoro, distribuídos em posições adequadas em relação ao fluxo de produção em número suficiente.				
2.1.2 Higienizadores possuem água circulante ou outro meio de renovação constante da mesma, com temperatura igual ou superior a 85°C.				
2.1.3 Lavatórios de mãos e higienizadores são de aço inoxidável.				
2.1.4 Nas seções onde se faz necessário, os lavatórios de mãos possuem toalhas de papel descartáveis ou dispositivos para secagem automática das mãos, e coletor de papel sem acionamento manual.				
2.2 EQUIPAMENTOS	C	CM	HC	NA
2.2.1 Material de constituição dos equipamentos são adequados para a finalidade (preferência por aço inoxidável ou outro metal resistente a corrosão).				
2.2.2 Superfícies lisas, que não permitam o acúmulo de resíduos, de fácil higienização, resistentes a impactos e em bom estado de conservação.				

Legenda: C= conforme; CM= conforme com melhorias; HC= não conforme; NA= não aplicável

Página 5 de 7



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ



devolvidos, imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.				
4.15 Rotulagem da matéria-prima e ingredientes atendem a legislação vigente.				
4.16 Armazenamento em local adequado e organizado, sobre estrados distantes do piso e, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita a adequada higienização, iluminação e circulação de ar.				
4.17 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respecta a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.				
4.18 Acondicionamento, organização e higiene adequadas das embalagens a serem utilizadas.				
4.19 Câmaras de resfriamento, câmaras de congelamento, freezers, rede de frio em geral, adequadas ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.				
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO	C	CM	NC	NA
4.2.1 Locais para pré-preparo (area suja) isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.				
4.2.2 Controle da circulação, conforme o fluxo de produção, e acesso pessoal.				
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.				
4.2.4 Fluxo de produção ordenado: linear e sem cruzamento (contaminação cruzada, contra fluxo).				
4.3 CÂMARAS DE RESFRIAMENTO	C	CM	NC	NA
4.3.1 Constituídas de paredes lisas, de fácil higienização, com portas metálicas ou outro material adequado, com dimensões suficientes para atender a demanda de fluxo e produção. Com iluminação e ventilação adequadas e sem a presença de raios ou canaletas no seu interior.				
4.3.2 Existem câmaras separadas para cada etapa do processo de fabricação, caso não sejam separadas, são tomados os devidos cuidados para evitar contaminação cruzada.				
4.3.3 Presença de equipamentos para controle de temperatura visíveis e de fácil acesso.				
4.4 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO	C	CM	NC	NA
4.4.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível, de acordo com a legislação vigente e conforme aprovado pelo SIM.				
4.4.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.				
4.4.3 Ausência de material estranho, estragado, tóxico, ou que comprometam a identidade, qualidade e inocuidade do produto.				
4.4.5 Armazenamento em local com condições higiênicas-sanitárias e temperaturas adequadas.				
4.4.6 Câmaras de resfriamento, câmaras de congelamento, freezers, rede de frio em geral, adequadas ao volume e aos diferentes tipos de produtos.				
4.4.7 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.				
4.4.8 Produtos finais, aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.				
4.5 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL	C	CM	NC	NA
4.5.1 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.				
4.5.2 Acompanhamento.				
4.6 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL	C	CM	NC	NA
4.6.1 Produto expedido e transportado na temperatura especificada no rótulo.				
4.6.2 Veículo limpo em bom estado de conservação e condições higiênicas-sanitárias adequadas.				
4.6.3 Área de expedição de produtos projetada com cobertura e prolongamento suficiente para a proteção das operações realizadas, com as portas com dimensões suficientes para o carregamento adequado do produto final.				
4.6.4 Transporte mantém a identidade e qualidade do produto.				
4.6.5 Veículo exclusivo para o transporte de alimentos, não transportando outras cargas, que comprometam a segurança do produto.				
4.6.6 Presença de equipamentos para controle de temperatura, quando o produto necessita condições especiais de conservação.				
D- AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO- Documental (26 itens totais)				

Legenda: C= conforme; CM= conforme com melhorias; NC= não conforme; NA= não aplicável

Página 5 de 7



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ



5. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (15 itens)		C	CM	NC	NA
5.1 Descrição dos processos no Manual de BPF e condizente com as operações realizadas in loco no processo de fabricação.					
5.2 Operações executadas estão de acordo com o Manual de BPF.					
5.3 Ações preventivas e corretivas são executadas conforme o descrito no manual, com registro de data, hora, ação tomada.					
6. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (25 itens)		C	CM	NC	NA
DAC					
01	Manutenção (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				
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários				
06	Procedimentos sanitários operacionais (PSO)				
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				
	Registro de monitoramento e ações corretivas				
	Registro de verificação e ações corretivas				
	Registro de validação do programa escrito				
10	Análises laboratoriais				
11	Controle de formulação de produtos e combate a fraude				
12	Pastreabilidade e recolhimento				
13	Bem-estar animal				
14	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)				
DESCRIÇÃO DAS OPORTUNIDADES DE MELHORIAS OU NÃO CONFORMIDADES					
DIRETOR					
A verificação e avaliação da execução e dos registros implementados pelo Estabelecimento, em relação aos requisitos do Departamento de Inspeção Sanitária do CONSISA atendendo as condições para equivalência SISBI-POA, indicam que:					
[] necessita apresentar plano de ação para as adequações das não conformidades e implementação de melhorias.					
[] executa as ações conforme os requisitos do SISBI-POA, havendo oportunidade de melhorias para as quais deve apresentar plano de ação.					
[] executa todas as ações conforme os requisitos do SISBI-POA.					
F. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (154 itens totais no relatório)					
Itens ditos como Conformes = _____					
Itens ditos como Conformes com melhorias = _____					
Itens ditos como Não conformes = _____					
Itens ditos como Não aplicáveis = _____					
Classificação de estabelecimento: $\frac{n^{\circ} \text{ itens conforme}}{154} \times 100/154 = \text{xxxx}\%$					
O estabelecimento ficou na mesma classificação em relação a vistoria anterior ☐ SIM ☐ NÃO					
Houve itens avaliados de forma diferente entre o relatório aplicado pelo SIM e pelo LIS/CONSISA ☐ SIM ☐ NÃO					
F. ANÁLISE DOCUMENTAL DO SERVIÇO OFICIAL					
Legenda: C= conforme, CM= conforme com melhorias, NC= não conforme, NA= não aplicável					



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII



CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ



1. A frequência de vistorias foi respeitada e suficiente.	☐ SIM ☐ NÃO
2. Houve registro de todo o procedimento de vistoria oficial - relatório de verificação dos programas de autocontrole, respostas com Plano de Ação.	☐ SIM ☐ NÃO
3. Os registros estão completos e condizentes com o encontrado na vistoria de supervisão.	☐ SIM ☐ NÃO
4. Os prazos para entrega de documentos da empresa do procedimento de vistoria oficial, foram cumpridos.	☐ SIM ☐ NÃO
5. Os prazos para entrega de documentos do fiscal do procedimento de vistoria oficial, foram cumpridos.	☐ SIM ☐ NÃO
6. Foram tomadas as ações fiscais necessárias nos casos de não cumprimento (auto de infração, medida cautelar, entre outros).	☐ SIM ☐ NÃO
7. Houve resposta efetiva no estabelecimento as ações fiscais tomadas.	☐ SIM ☐ NÃO
8. A frequência de coletas oficiais para análises laboratoriais foi respeitada.	☐ SIM ☐ NÃO
9. O cronograma anual de coletas oficiais para análises laboratoriais foi respeitado.	☐ SIM ☐ NÃO
10. Houve registro de todo o procedimento de coleta oficial.	☐ SIM ☐ NÃO
11. Os prazos estabelecidos para entrega de documentos da empresa no cumprimento do procedimento de análises laboratoriais foram cumpridos.	☐ SIM ☐ NÃO
12. Os prazos estabelecidos para entrega de documentos do fiscal no cumprimento do procedimento de análises laboratoriais foram cumpridos.	☐ SIM ☐ NÃO
13. Foram tomadas as ações fiscais necessárias nos casos de não conformidades nas análises laboratoriais (auto de infração, medida cautelar, entre outros).	☐ SIM ☐ NÃO

OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES

G- DISPOSIÇÃO FINAL

☐ Conforme ☐ Não conforme

Entrega obrigatória:

O estabelecimento tem o Prazo de 20 (vinte) DIAS ÚTIS para entregar por escrito ao serviço oficial o Plano de Ação descrevendo as medidas corretivas adotadas para cada um dos itens supracitados como NC neste relatório.
O estabelecimento poderá solicitar nova avaliação após decorridos 120 dias da aplicação do último relatório.

H- AUTENTICAÇÃO DO SUPERVISOR(A)

Carimbo e assinatura

I- AUTENTICAÇÃO DO FISCAL RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

RECEBI CÓPIA DESTA RELATÓRIO EM:

/ /

Carimbo e assinatura



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO

“Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974”

Ano: 2025

Mês: julho

Nº XXXII

ANEXO IV

PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL						
INSERIR LOGO DO MUNICÍPIO						
PLANO DE AÇÃO						
Nome do(a) responsável		Assinatura do(a) responsável		Assinatura do(a) responsável		
Cargo		Assinatura do(a) responsável		Assinatura do(a) responsável		
Assinatura do(a) responsável		Assinatura do(a) responsável		Assinatura do(a) responsável		
Fórmula	Descrição da ação corretiva adotada para a FIC	Descrição das medidas preventivas/solutivas	Data para execução (dd/mm/aa)	Ação corretiva (prevenção)	Ação corretiva (solução)	Assinatura e data da verificação
				Prevenção Correção Assinatura	Solução Assinatura	
				Prevenção Correção Assinatura	Solução Assinatura	
Declaro estar ciente da obrigatoriedade de cumprimento das ações constantes neste Plano de Ação, devendo sanar as não conformidades dentro do prazo por mim estipulado, sob pena das responsabilidades a serem imputadas caso não o faça.						
Assinatura e carimbo do responsável legal						
Data de entrega do Plano de Ação		Data de encerramento do Plano de Ação				
Assinatura e carimbo do fiscal responsável						