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

EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA ELEIÇÃO DE MEMBRO E SUPLENTE DO CONSELHO MUNICIPAL DE PREVIDÊNCIA E DO CONSELHO FISCAL DO INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA DO MUNICÍPIO DE TAPEROÁ-PB PARA O BIÊNIO 2025-2026.

Art. 1°. O Secretário Municipal de Administração e o Presidente do Instituto de Previdência do Município de Taperoá, no uso de suas atribuições legais, em especial para cumprimento do preconizado nos arts. 86, III e IV e 91, *caput*, da Lei Complementar Municipal nº005/2009. Convoca os servidores ativos e os inativos com benefício mantido por esta autarquia previdenciária, para comparecer as assembleias de seus pares visando obter a indicação de:

I - 01(um) membro e seu respectivo suplente escolhido entre servidores ativos ocupante de cargo efetivo dos órgãos da Administração Direta e Indireta da Prefeitura Municipal de Taperoá-PB; e

II- 01 (um) membro dentre os aposentados ou pensionistas do IPMT para compor os Conselho Previdenciário;

III- 01 (um) membro e seu respectivo suplente escolhido entre servidores ativos ocupante de cargo efetivo dos órgãos da Administração Direta e Indireta da Prefeitura Municipal de Taperoá-PB; e

IV- 01 (um) membro dentre os aposentados ou pensionistas do IPMT para compor o Conselho Fiscal do IPMT,

Art. 2°. Fica convocada a assembleia dos servidores ativos para o dia 09 de Julho de 2025, as 09:00 horas em primeira convocação e 09:30 horas em segunda convocação, na sede do IPMT, para escolha de 01 membro titular e seu respectivo suplente para o Conselho Previdenciário do IPMT e de 01 membro titular e seu respectivo suplente para o Conselho Fiscal do IPMT.

Art. 3°. Fica convocada a assembleia dos servidores inativos para o dia 09 de Julho de 2025, as 14:00 horas em primeira convocação e 14:30 horas em segunda convocação, na sede do IPMT, para escolha de 01 membro titular e seu respectivo suplente para o Conselho Previdenciário do IPMT e de 01 membro titular e seu respectivo suplente para o Conselho Fiscal do IPMT.

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**

Art. 4°. Os representantes a serem indicados para o Conselho Previdenciário deverão ser escolhidos através da participação de, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do total de segurados ativos e inativos respectivamente, em primeira convocação, caso não seja atingido o quórum mínimo será escolhido em segunda convocação com qualquer quórum.

Art. 5°. Os segurados interessados na candidatura aos cargos de membros do Conselho Previdenciário e Fiscal, deverão se apresentar com antecedência ao respectivo sindicato para inscrição da sua chapa que contará com um candidato a titular e outro a suplente em caso não exista órgão de representação com sede no município, deverão registro das chapas perante a Secretaria de Administração do Município.

Art. 6°. Serão eleitos os segurados ativos e inativos que obtiverem maior número de votos válidos.

Art. 7°. Um candidato não poderá requerer registro de candidatura para ambos os conselhos concomitantemente.

Art. 8° Poderão votar e ser votado todos nos servidores efetivos ativos e inativos do Município de Taperoá-PB.

§1° O voto para os Conselhos Previdenciário e Fiscal será facultativo.

§2° O servidor poderá votar em uma chapa composta 01(um) Conselheiro Previdenciário e seu suplente e uma chapa composta por 01(um) conselheiro Fiscal e seu suplente.

§3° Não poderá concorrer servidor que tenha exercido o mandato de Conselheiro Municipal de Previdência ou Fiscal por dois mandatos consecutivos.

§4° Não poderá concorrer servidor que já tenha exercido mandato de conselheiro e tenha renunciado.

§5° Será exigido certificado que comprove participação em capacitação em Regimes próprios, oferecido pelo IPMT ou Instituição Idônea de no mínimo de 04 (quatro) horas, ou ainda podendo ser obtido gratuitamente através da realização de um dos Cursos de Capacitação existentes no site oficial da Previdência Social através do endereço eletrônico: https://www.gov.br/previdencia/pt-br/assuntos/previdencia-no-servico-publico/capacitacao-e-treinamento/capacitacao-e-treinamento

Art. 9° - No dia 19 de Julho de 2025, será afixado nos murais de repartições municipais urbanas, os candidatos e seus suplentes e respectivos cargos a concorrer.

Art. 10. A realização da Eleição será no dia 28 de Julho de 2025, no horário compreendido entre 08:00 às 16:00.

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**

§1º No ato da votação, os servidores terão disponibilizada a urna instalada na recepção do Instituto de Previdência do Município de Taperoá-PB – IPMT.

Art. 11. - A abertura das urnas será realizada no prédio do IPMT, a partir das 16:15, onde será apurada e publicada no mural das repartições Municipais Urbanas.

Art. 12. Serão eleitas as chapas mais votadas com titular e suplente para o Conselho Previdenciário.

Art. 13. Serão eleitas as chapas mais votadas com titular e suplente para o Conselho Fiscal.

Art. 14. Os recursos de contestação de resultado de eleição deverão ser encaminhados à comissão organizadora com o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a publicação nos murais das repartições, devendo ser julgados em até 72hs (setenta e duas horas).

Art. 15. Será encaminhado ao prefeito municipal o resultado de eleição para que seja emitida a portaria de nomeação dos conselheiros e publicação em órgão oficial.

Art. 16. - Os casos omissos serão resolvidos pela Presidência do IPMT, nos termos do art. 78, inciso XII da Lei 05/2009.

Taperoá – PB, 01 de julho de 2025.

CLEBER GILENO PEREIRA DE LIMA
Secretário Municipal de Administração

ANDRÉ BATISTA DE QUEIROZ
Presidente do IPMT

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**

PORTARIA Nº 120/2025

O Prefeito Constitucional do Município de Taperoá, Estado da Paraíba, no uso de suas atribuições legais e considerando os termos que preceitua a Constituição Federal, Lei Orgânica do Município e demais Legislações em vigor:

R E S O L V E:

Exonerar o senhor **JOSÉ ALESSANDRO DE BRITO GONÇALVES JÚNIOR**, de exercer em Comissão o Cargo de **GERENTE DO DEPARTAMENTO DE EMPENHO E LIQUIDAÇÃO** da Secretaria de Finanças e Planejamento, constante na Estrutura Organizacional desta Prefeitura, símbolo CC - II, com os vencimentos conforme estabelecido na referida Lei e alterações posteriores.

Revogam-se as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

Taperoá-PB, 01 de julho de 2025.

GEORGE CIRO MONTEIRO DE FARIAS
Prefeito

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**

PORTARIA Nº 121/2025

O Prefeito Constitucional do Município de Taperoá, Estado da Paraíba, no uso de suas atribuições legais e considerando os termos que preceitua a Constituição Federal, Lei Orgânica do Município e demais Legislações em vigor:

R E S O L V E:

Designar o Servidor Municipal **JÂNIO ÉDIPO DA SILVA,** para exercer suas atividades funcionais de **Artífice - Pedreiro,** na Secretaria de Saúde - SES - da Prefeitura Municipal de Taperoá - Paraíba.

Revogam-se as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

Taperoá-PB, 01 de julho de 2025.

GEORGE CIRO MONTEIRO DE FARIAS
Prefeito

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**

PORTARIA Nº 122/2025

O Prefeito Constitucional do Município de Taperoá, Estado da Paraíba, no uso de suas atribuições legais e considerando os termos que preceitua a Constituição Federal, Lei Orgânica do Município e demais Legislações em vigor:

R E S O L V E:

Designar o Servidor Municipal **IRANILDO MORAIS DE LIMA,** para exercer suas atividades funcionais de **Gari,** na Secretaria de Educação - SEDUC - da Prefeitura Municipal de Taperoá - Paraíba.

Revogam-se as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

Taperoá-PB, 01 de julho de 2025.

GEORGE CIRO MONTEIRO DE FARIAS
Prefeito

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**

PORTARIA Nº 123/2025

O Prefeito Constitucional do Município de Taperoá, Estado da Paraíba, no uso de suas atribuições legais e considerando os termos que preceitua a Constituição Federal, Lei Orgânica do Município e demais Legislações em vigor:

R E S O L V E:

Exonerar o Sr. **DANIEL SILVA DINIZ,** de compor o Conselho Tutelar dos Direitos da Criança e do Adolescente do Município de Taperoá - Paraíba, em substituição ao conselheiro Iran de Lima Lourenço, que se encontrava de férias, referente ao mês de junho de 2025.

Revogam-se as disposições em contrário.
Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.
Taperoá-PB, 01 de julho de 2025.

GEORGE CIRO MONTEIRO DE FARIAS
Prefeito

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**

PORTARIA Nº 124/2025

O Prefeito Constitucional do Município de Taperoá, Estado da Paraíba, no uso de suas atribuições legais e considerando os termos que preceitua a Constituição Federal, Lei Orgânica do Município e demais Legislações em vigor:

R E S O L V E:

Exonerar o Sr. **MARCOS LOURENÇO DE ANDRADE**, de exercer em Comissão o cargo de **COORDENADOR DA DIVISÃO DE FOMENTO AO ASSOCIATIVISMO** da Secretaria de Agropecuária, Ciência e Tecnologia e Meio Ambiente - SACTMA - constante na Estrutura Organizacional desta Prefeitura, símbolo CC – III.

Revogam-se as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

Taperoá-PB, 01 de julho de 2025.

GEORGE CIRO MONTEIRO DE FARIAS
Prefeito

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 INTERMUNICIPAL São Saruê
CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI–POA

(Conforme inciso II do art. 4º da Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	25/02/2025
Data de Fim	25/02/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço cadastrado no *e*- SISBI	CNPJ
Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê – CDS SÃO SARUÊ	22.816.713/0001-60

O Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê, conhecido como CDS SÃO SARUÊ, é um consórcio com múltiplos propósitos que visa prioritariamente impulsionar o desenvolvimento sustentável em sua região de atuação. Isso é realizado por meio da prestação de diversos serviços públicos, tais como: convivência com o clima semiárido, estímulo à produção e venda de produtos, incremento da receita, suporte à agricultura familiar, controle e fiscalização sanitária de produtos de origem animal e vegetal, gestão de resíduos sólidos, administração ambiental colaborativa, treinamento de administradores municipais, cuidados de saúde, promoção cultural, turismo, garantia de segurança alimentar e nutricional, entre outras atividades.

Desde 2023, por meio de conversas e engajamento com as administrações participantes, o CDS SÃO SARUÊ tem desempenhado o papel de Coordenador do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) nos municípios aderidos. Atualmente, temos sete municípios consorciados, nos quais a equipe do Consórcio oferece orientação e supervisão para o desenvolvimento e implementação dos serviços já em funcionamento ou em fase de implementação.

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 INTERMUNICIPAL São Saruê

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

1.2. Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Secretaria de Agricultura, Irrigação e Abastecimento	01.612.685/0001-90	Areia de Baraunas	PB
Secretaria de Agricultura	08.881.666/0001-08	Salgadinho	PB
Secretaria de Agricultura	01.612.511/0001-27	Santo André	PB
Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	08.873.226/0001-09	São José dos Cordeiros	PB
Secretaria de Desenvolvimento Rural e Pesca	08.919.425/0001-00	Soledade	PB
Secretaria de Agropecuária, Ciências, Tecnologias e Meio Ambiente	08.749.525/0001-36	Taperoá	PB
Secretaria de Agricultura, Meio Ambiente e Abastecimento	01.612.649/0001-26	Tenório	PB

1.3. Área de atuação

Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA	
I – Abatedouro frigorífico	
x	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
x	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
II – Entrepostos e Unidades de Beneficiamento	
x	a) Carne e derivados
x	b) Leite e derivados
x	c) Mel e produtos apícolas
x	d) Ovos e derivados
x	e) Pescado e derivados

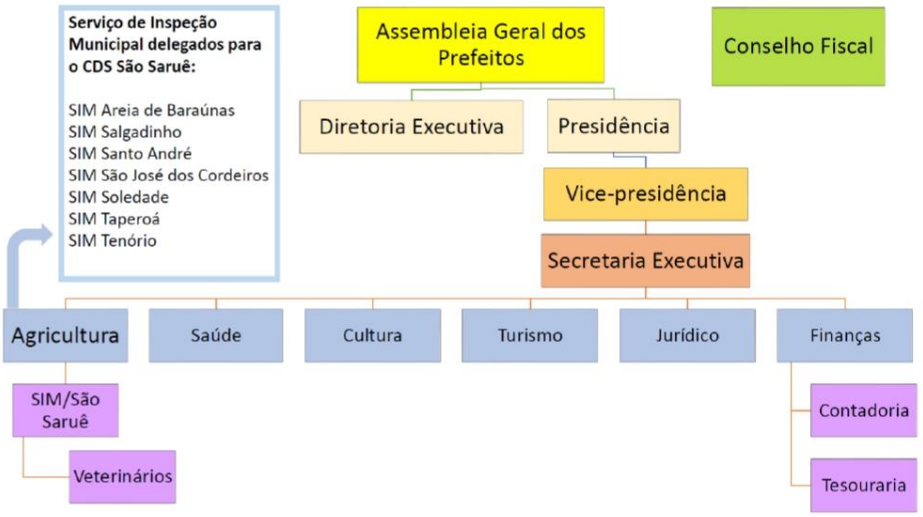
ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
"Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974"

Ano: 2025	Mês: julho	Nº XXXII

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL São Saruê
CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

2. Organização Administrativa

2.1 - Organograma



2.2. Sistemas de informação

INFORMAÇÕES A RESPEITO DO SISTEMA DE INFORMAÇÃO
O Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê - CDS SÃO SARUÊ gerencia os registros físicos do Serviço de Inspeção Municipal manualmente, utilizando relatórios, planilhas, documentos do Word, resultados de análises laboratoriais, e outros. Toda a documentação é armazenada em pastas individuais, cada uma identificada na capa de acordo com o tipo de documento contido. No caso de estabelecimentos, há uma pasta separada para cada um, seja ativa ou suspensa, contendo todos os documentos emitidos e coletados durante os atendimentos. Os documentos seguem um padrão definido pelo Consórcio, utilizando os mesmos formulários e outros documentos em todos os municípios participantes. As leis e regulamentos adicionais também são emitidos pelo Consórcio de maneira uniforme, sendo fornecidos aos municípios como um esboço padrão, mesmo que tenham sido elaborados em colaboração entre os técnicos do Consórcio e os representantes municipais.

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 INTERMUNICIPAL São Saruê
CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

2.3. Controle de Documentos

INFORMAÇÕES A RESPEITO DO CONTROLE DE DOCUMENTOS
Todos os documentos do Serviço de Inspeção são padronizados pelo Consorcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê – CDS SÃO SARUÊ, e são trabalhados de forma manual através de livro protocolo para registrar a entrada e a saída de documentos, assuntos relacionados e demais ações do SIM. Todos os documentos são enumerados de forma manual com o respectivo número de protocolo, datados, as folhas são numeradas de forma sequencial e rubricadas pelo responsável pelo recebimento e expedição dos mesmos. A entrada dos documentos por parte do empreendedor é realizada no município de origem. No município a organização documental se dá de forma padronizada para que os técnicos locais e do consórcio possam ter um entendimento único de onde e como estão armazenados estes documentos. Existe em cada base de apoio municipal um armário/gaveteiro para arquivos exclusivos do SIM. Na Sede do Consorcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê – CDS SÃO SARUÊ a organização documental compreende os seguintes arquivos: documentos recebidos; documentos enviados; relatórios de supervisão; planos de ação dos SIMs; registros dos Autos; registro de reuniões; registro de ações de combate à clandestinidade e educação sanitária dentre outros. Nos escritórios dos SIM's ficam armazenados todos os documentos referentes às ações executadas. Cada estabelecimento possui pastas para arquivamento separado pelos seguintes temas: Processo de registro de estabelecimento; Alterações de projetos; Relatório de visitas técnicas; Processo de registro de produtos; Analises Microbiológicas oficiais; Analises Físico-químicas oficiais; Análise da água; Planilhas de Inspeção/fiscalização; Relatório de recebimento de Matéria prima/Produção/comercialização e condenação; Relatórios de Supervisão; Plano de Ação; Relatórios de Não Conformidades (RNC); Autos e termos emitidos; Controle de Formulação de Produtos; Registro de documentos extras; Planilha de Inspeção ante mortem e Planilha de condenações de vísceras; Laudos de Condenações de Carcaças; denúncias realizadas, aprovação de rótulos, um exemplar de cada rótulo dos empreendimentos, e demais documentos que se fazem necessários. Todos passíveis de auditoria. As nomenclaturas dos documentos podem sofrer alteração, entretanto, os documentos arquivados sempre atenderão aos temas elencados na legislação e demais atos normativos. Todos os documentos são protocolados no livro de protocolo do SIM.

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 INTERMUNICIPAL São Saruê
CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

3. INFRAESTRUTURA ADMINISTRATIVA

3.1. Estrutura Física

INFORMAÇÕES A RESPEITO DA ESTRUTURA FÍSICA
O CDS-SÃO SARUÊ desempenha o papel de coordenador dos Serviços de Inspeção nos municípios, com um escritório central localizado em Taperoá-PB, onde os funcionários acompanham o desenvolvimento e oferecem suporte aos serviços de inspeção municipais interessados em aderir ao SISBI/POA. Nos municípios onde o Serviço está estabelecido por lei, há uma sala dedicada ao SIM na Secretaria de Agricultura local. Essas salas do SIM são equipadas com armários para armazenar documentos, materiais didáticos, equipamentos eletrônicos de inspeção e outros itens necessários à equipe do SIM, proporcionando um espaço adequado para atendimento e armazenamento de documentos e materiais do serviço. Abaixo consta a relação dos serviços de inspeção consorciados, incluindo sua localização, quantidade de médicos veterinários, carga horária e quantidade de estabelecimentos registrados no SIM:

Nº	Município	UF	Endereço	Nº Médicos Veterinários	Carga horária	Nº. estabel. Registrados
1	Areia de Baraunas	PB	Rua Valdeci Sales, S/N – Centro	01	20h	00*
2	Salgadinho	PB	José Maciel de Souza, 339, Centro	00	00*	00*
3	Santo André	PB	Rua José Gomes de Lima, S/N - Centro	01	20h	01
4	São José dos Cordeiros	PB	R/. Maria Helena de Brito, 75	01	20h	02
5	Soledade	PB	Rua José Francisco de Araújo, 62 - Centro	01	20h	02
6	Taperoá	PB	Parque de Exposição de Taperoá - PB	01	20h	01
7	Tenório	PB	Rua 14 de agosto, 103 – Centro	01	20h	00*

* Os Serviços de Inspeção mencionados acima, onde tanto o número de Médicos Veterinários quanto o de estabelecimentos estão indicados como zero (00), encontram-se atualmente em processo de organização e serão atendidos pela equipe à disposição do CDS-SÃO SARUÊ.

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 INTERMUNICIPAL São Saruê
CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

4. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

4.2.- Inspeção e Fiscalização de Rotina

INFORMAÇÕES A RESPEITO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ROTINA
Todos os médicos veterinários encarregados de conduzir inspeções contínuas e periódicas seguem as diretrizes estabelecidas pela legislação municipal e pelos decretos, além das instruções de trabalho fornecidas pelo CDS-SÃO SARUÊ para conduzir fiscalizações nos estabelecimentos registrados. Os procedimentos para realização das inspeções e fiscalizações estão detalhados nos itens 4.1.1 e 4.1.2.

4.3. Inspeção Permanente

INFORMAÇÕES A RESPEITO DA INSPEÇÃO PERMANENTE
Durante os dias de abate, é responsabilidade do médico veterinário conduzir os procedimentos de inspeção, verificando os diferentes setores antes de autorizar as atividades. Ao chegar ao Abatedouro, ele revisa os boletins sanitários ou documentos equivalentes, as Guias de Trânsito Animal (GTA) e avalia o estado de saúde dos animais, preenchendo as planilhas padronizadas de verificação do SIM. Se for identificada alguma enfermidade que comprometa o bem-estar dos animais, pode ser necessário realizar o abate de emergência imediatamente ou em um momento posterior. Após a inspeção pré-abate, a sala de abate é liberada mediante o preenchimento do formulário de Procedimento Padrão de Higiene Pré-operacional. Se estiver em condições adequadas, o abate é iniciado. Durante esse processo, é feito o controle das vísceras condenadas usando a planilha de condenação de vísceras (para suínos, bovinos e frangos), conforme descrito nas Instruções de Trabalho do SIM. Se uma carcaça estiver comprometida, é decidido o destino e aplicado o procedimento conforme a legislação federal, com os detalhes registrados no Laudo de Condenações e Aproveitamento Condicional, também definido nas Instruções de Trabalho. Ao final do abate, as planilhas de autocontrole são preenchidas, registrando quaisquer achados condenatórios das vísceras e/ou carcaças. No final de cada mês, o médico veterinário oficial registra os dados nosográficos dos abates, compilando informações como o número de animais abatidos e o número de vísceras e carcaças condenadas. Toda a documentação gerada é arquivada nas pastas de inspeção do Serviço. Se uma carcaça for condenada, o médico veterinário elabora um laudo técnico que pode ser enviado ao estabelecimento e, se necessário, à Secretaria de Agricultura do Estado, especialmente se estiver relacionado a uma enfermidade de notificação obrigatória.

Para outras não conformidades que possam surgir, são tomadas medidas administrativas, como notificação ou abertura de um Processo Administrativo Sanitário (PAS), com a aplicação de multas e penalidades adequadas.

4.4.Inspeção periódica

INFORMAÇÕES A RESPEITO DA INSPEÇÃO PERIÓDICA
Até agora, o Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê - CDS SÃO SARUÊ não tem empreendimentos registrados. No entanto, quando isso acontecer, as inspeções periódicas serão incluídas em uma resolução específica elaborada pelo Consórcio, que se baseará nas legislações e decretos municipais que contrataram o SIM consorciado.

4.5.Programas de autocontrole

INFORMAÇÕES A RESPEITO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE
Os Municípios possuem legislações e decretos similares e o consórcio resoluções, estes regulamentam a inspeção dos produtos de origem animal dos municípios, após a concessão do registro, fica o estabelecimento obrigado a apresentar e implantar os Programas de Autocontrole, no prazo máximo de 06 (seis) meses, conforme lei e decreto municipal. Os Programas de Autocontrole devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões, de forma que possam ser verificados se os seguintes itens estão sendo devidamente acompanhados de forma rotineira, sendo: As agroindústrias que buscarem ingresso ao SISBI e os empreendimentos de abate, devem desenvolver e implantar todos os autocontroles descritos acima. Já para aquelas que buscam possuir apenas o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ao longo do acompanhamento da inspeção, será definido quais devem ser implantados, considerando a entrega de um alimento seguro para o consumo humano. Esses autocontroles devem constar em documentos que expliquem como são realizados os procedimentos de recepção e acondicionamento, processamento, manipulação, fabricação, conservação, guarda, estocagem e transporte, de matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos, quais os cuidados na manutenção de instalações, máquinas, equipamentos e utensílios, dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, da iluminação e da ventilação, como é realizado o controle da água de abastecimento da indústria, os cuidados com as águas residuais, os procedimentos para o controle de pragas, da limpeza e sanitização, assim como para o controle da higiene, dos hábitos higiênicos, da saúde e dostreinamentos dos operários. Também devem ser contemplados os procedimentos sanitários das operações, os procedimentos

padronizados de higiene pré e operacional, a forma em que são realizados os controles das temperaturas dos ambientes e dos processos, o controle das calibrações e aferições dos equipamentos de monitoramento dos processos, dos laboratórios e das análises laboratoriais, das formulações dos produtos e do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, quando for o caso.

INFORMAÇÕES A RESPEITO DE CONTROLES DE RASTREABILIDADE

Os empreendimentos supervisionados pelo SIM Consorciado devem manter seus registros atualizados e acessíveis ao agente do SIM, incluindo as planilhas de monitoramento e controle de produção, seus próprios sistemas de controle e devem seguir o programa de rastreabilidade delineado em seu plano escrito. É obrigatório que os estabelecimentos possuam um programa de rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall) como parte de seus sistemas de controle, descrevendo os procedimentos a serem adotados em casos de problemas com os produtos em pontos de venda ou com os consumidores finais. O SIM avalia a rastreabilidade por meio da análise documental e de inspeções no local. O Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê - CDS SÃO SARUÊ fornece aos empreendimentos modelos de formulários e planilhas para auxiliar nesse controle.

PREVISÃO LEGAL DE BPF, PPHO, APPCC E OUTROS

Em todos os municípios aderidos ao programa de Serviço de Inspeção do Consorcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê – CDS SÃO SARUÊ,onde o SIM é operacionalizado de forma consorciada, possuem em sua legislação e decreto regulamentador a previsão da obrigatoriedade de implantação de BPF, PPHO e APPCC.

Os procedimentos de auto controle devem ser descritos em forma documental auditáveis e praticáveis pelos estabelecimentos conforme modelodisponibilizado pelo Serviço de Inspeção Oficial.

Os Programas de Auto Controle – PAC'S devem ser entregues ao SIM em duas vias para provação. O agente do SIM deve avaliar se os mesmos contemplam as orientações mínimas contidas em regulamento, se estão conforme são aprovados. Após aprovação, os estabelecimentos devemcolocar em prática e a partir de então, terão sua execução verificada pelo SIM.

Quando a identificação de não conformidade for recorrente, bem como quando houver modificação em estrutura, fluxo, processos, utensílios dentre outros, os PAC's devem ser atualizados. Essa demanda deve partir do empreendimento ou do SIM. Os ajustes de tabelas que não impliquem em alterações nos PAC's não necessitam ser aprovados pelo SIM, nos demais casos o empreendimento deve enviar ao SIM o PAC emduas vias com as alterações para nova avaliação e aprovação.

Indícios de não conformidades em relação a aplicação dos PAC's por parte dos empreendimentos,

deverá ser tomada ação fiscal, sendo obrigatório o relato da mesma na planilha de fiscalização e elaborado um relatório de não conformidade – RNC.

4.1 Educação sanitária

INFORMAÇÕES A RESPEITO DAS AÇÕES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA
O Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê - CDS SÃO SARUÊ realizará atividades de conscientização sanitária em vários ambientes, direcionadas a públicos específicos para cada uma das ações planejadas. Nosso foco principal será aos produtores, consumidores e nos empreendedores de produtos de origem animal. As ações planejadas, incluem: 1 - Palestras em escolas municipais e estaduais; 2 - Entrevistas em rádios locais; 3 - Atividades de conscientização em feiras livres; 4 - Elaboração, publicação e distribuição de cartilhas educativas; 5 - Informações em plataformas digitais (sites da prefeitura e de outros parceiros, redes sociais, etc.); 6 - Produção de vídeos interativos, educativos e explicativos. Essas seis ações serão elaboradas com o intuito de ampliar as atividades de educação sanitária. Uma medida imediata será uma reunião com representantes de comerciantes, onde serão compartilhadas todas as informações necessárias sobre inspeção de alimentos e sua obrigatoriedade para a comercialização de alimentos de Origem Animal, destacando a exigência de identificação sanitária nas embalagens, conforme as leis em vigor. Entendemos que, independentemente da necessidade de inspeção periódica ou contínua em determinados empreendimentos, as ações de educação sanitária são essenciais, considerando que estamos lidando com questões de saúde pública. Portanto, cada caso identificado será abordado de maneira específica ou coletiva, conforme apropriado. Parcerias com instituições representativas são fundamentais para fortalecer essas ações, incluindo as Secretarias Municipais de Educação dos municípios pertencentes ao território do Consórcio, bem como a Secretaria Estadual de Educação.

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 INTERMUNICIPAL São Saruê
CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

5. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

A formação para médicos veterinários, gestores e assistentes do SIM será agendada mensalmente. Além dos treinamentos, planeja-se realizar visitas técnicas no local e promover a troca de conhecimentos entre os profissionais de diferentes municípios e outros consórcios colaboradores.O Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê - CDS SÃO SARUÊ buscará parcerias com o MAPA, o SEBRAE, o SENAR, a SEDAP e instituições de ensino com cursos relacionados à temática de Produtos de Origem Animal para capacitar toda a equipe técnica, tanto do consórcio quanto dos municípios.

Nome do curso	Público Alvo			Modalidade			ANO 2025
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-presencial	EAD	
Regulamentos para Instalações de Processamento de Produtos Apícolas e de Abelhas sem Ferrão	7	3		x			x
Avaliação Presencial e Documental dos Programas de Autocontrole (PACs).	7	3		x			x
Funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal (SIM): Controle de documentos e procedimentos administrativos.	7	3		x			x
Avaliação de Pequenas Agroindústrias: O que considerar e como proceder.	7	3				x	x
Recebimento de amostras e análise de resultados de Produtos de Origem Animal.	7					x	x
Inspeção Sanitária de Leites e Derivados	7					x	x

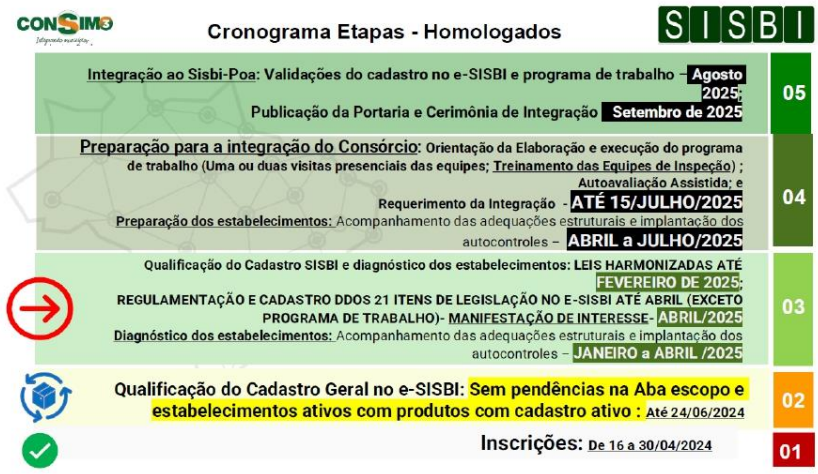
ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
"Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974"

Ano: 2025 **Mês: julho** **Nº XXXII**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL São Saruê
CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

6. PLANEJAMENTO PROJETO CONSIM 3 / MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA - MAPA

ATIVIDADES 2025 – PROJETO CONSIM 3 MAPA

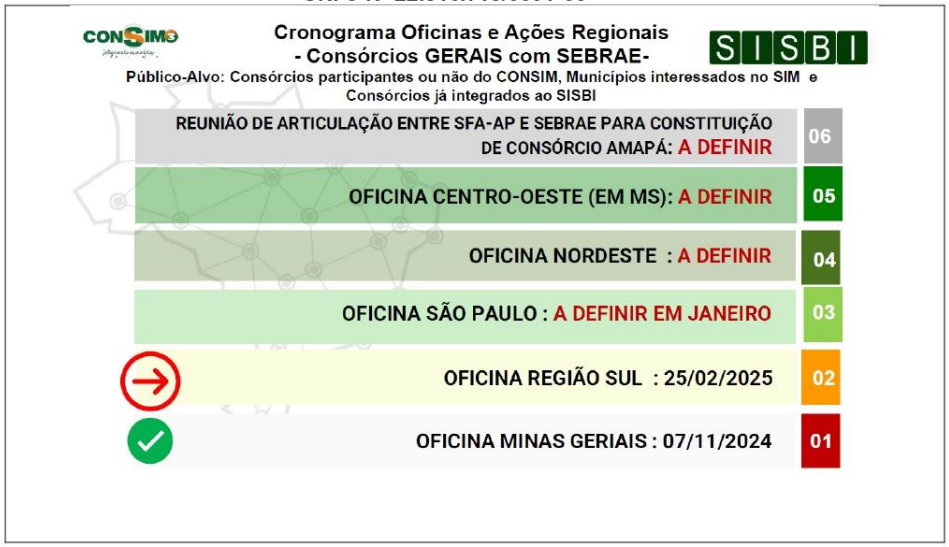


ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ
BOLETIM OFICIAL
PODER EXECUTIVO
"Criado pela Lei Municipal nº 17, de 21/09/1974"

Ano: 2025 **Mês: julho** **Nº XXXII**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL São Saruê

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60



7. Declaração

Confirmamos nossa ciência da importância de manter atualizados tanto o Programa de Trabalho quanto as informações fornecidas no Cadastro Geral do SISBI-POA referentes ao nosso Serviço de Inspeção, aos estabelecimentos e aos produtos registrados. Estas atualizações devem ser realizadas por meio do sistema eletrônico e-SISBI. Compreendemos que a falta de atualização pode comprometer o processo de avaliação de equivalência e a adesão ao SISBI-POA por parte do nosso Serviço, a qualquer momento.

8. IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL E DATA DE ELABORAÇÃO

Taperoá-PB / Versão 02 do Programa de Trabalho.

CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ

Responsáveis pela elaboração do programa:

1. TÚLIO MELO DE LUNA – Engenheiro Agrônomo, Mestre em Ciências Agrárias, Consultor.
2. RHAYSA ALLAYDE SILVA OLIVEIRA – Médica Veterinária, Mestre em Medicina Veterinária, Especialista em Clinica Médica, Cirúrgica e da Reprodução de Grandes Animais, Consultora.

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 INTERMUNICIPAL São Saruê
CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

Taperoá, 25 de fevereiro de 2025.

Túlio Melo de Luna

4. REGISTRO DE ALTERAÇÃO					
Nº DE ORDEM	**DATA**	**ALTERAÇÃO**	**Nº DA REVISÃO**	**RESPONSÁVEL PELA ALTERAÇÃO**	**CPF**
01	25/02/2025	Atualização do Programa	01	Túlio Melo	07400842404
02			02		
03			03		

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

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, 13 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 o procedimento operacional que possibilite garantir a padronização do registro, alteração, avaliação e cancelamento dos produtos de origem animal e vegetal dos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipal (SIM).

Art.2º Esta Instrução Normativa se aplica a todos os serviços e estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção municipais dos municípios consorciados e integrados ao Departamento de Inspeção Sanitária do CDS SÃO SARUÊ para o registro, alteração, avaliação e cancelamento dos produtos de origem animal e vegetal.

Art. 3º É obrigação do estabelecimento registrado no SIM solicitar o registro de seus produtos antes de iniciar a produção.

Art. 4º A solicitação e a avaliação para registro, alteração e cancelamento dos produtos de origem animal e vegetal são realizadas por meio do sistema informatizado utilizado pelo SIM e pelo CDS SÃO SARUÊ. Os estabelecimentos são cadastrados no sistema após a emissão do Título de Registro pelo SIM.

DO PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO REGULAMENTADO

Art.5º Todos os produtos que o estabelecimento pretende fabricar devem ser registrados através do *Memorial Descritivo,*no sistema do CDS SÃO SARUÊ.

§1º Além do memorial, devem ser anexados os croquis de rótulos e demais documentos pertinentes, como fichas técnicas de aditivos, legislações internacionais ou estudos científicos.

§2º A legislação vigente permite o registro sob o mesmo número, de vários croquis de rótulos. Os produtos podem ser registrados sob um único número nos seguintes casos:

I. Cortes de carne dos animais de abate submetidos ao mesmo processo de fabricação: Ex.01: Carne resfriada de bovino com osso: meia carcaça, quarto dianteiro, paleta, lombo, costela do traseiro; Ex.02: Carne congelada de bovino com osso: meia carcaça, quarto dianteiro, paleta, lombo, costela do traseiro; Ex.03: poderá ser registrado sob um mesmo número produtos com características diferentes (cubos, tiras, bifes, iscas, etc).
II. Peixes ou camarão, de diferentes espécies ou formas de apresentação, quando possuírem a mesma composição e forem submetidos ao mesmo

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**

processo de fabricação;

III. Ovos de mesma classificação de peso, desde que descritos e apresentados os diversos tipos de embalagem, quantidades e cores dos ovos. Ex.01: Ovos tipo pequeno- vermelho- contém 30 ovos; Ex.02: Ovos tipo grande- vermelho- contém 30 ovos.

IV. Produtos de origem animal que apresentam o mesmo processo de fabricação e formulação divergindo apenas na apresentação e no peso: Ex.01: pesos líquidos 150g, 200g, 500g. Ex.02: fracionado, fatiado, etc.

§3º Nos casos de registro único citado no parágrafo anterior, para o registro no sistema informatizado CDS SÃO SARUÊ, assim como no e-Sisbi (SGE), o estabelecimento deve abrir um único processo e preencher apenas um *Memorial de Fabricação e Rotulagem de Produtos de Origem Animal*, anexando todas as versões dos croquis dos rótulos.

Art.6º Os produtos que são isentos de registros deverão ser anexados no sistema informatizado do SIM, mesmo que estes não passem pela aprovação de rotulagem, para fins de lançamentos dos informes mensais de produção.

DO PROCESSO DE REGISTRO DE PRODUTO NÃO REGULAMENTADO

Art.7º Para o registro de produtos não regulamentados, o estabelecimento deve preencher *o Memorial Descritivo* no sistema do CDS SÃO SARUÊ.

Art.8º Os produtos sem regulamentação técnica de identidade e qualidade (RTIQ) deverão seguir as diretrizes estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), devendo ser apresentado juntamente com os documentos exigidos para o seu registro:

I. Proposta de denominação de venda do produto;
II. Informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
III. Embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;
IV. Literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

Art.9º Além do memorial, devem ser anexados os croquis de rótulos e demais documentos pertinentes, como fichas técnicas de aditivos.

DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DE REGISTRO DE PRODUTOS

Art.10º Para avaliação do processo de registro de produtos de origem animal e vegetal, o fiscal do SIM deve utilizar como guia o *Check List Guia para Avaliação de Rotulagens* (ANEXO I), entre outras legislações e normativas que venham complementá-las e/ou substituí-las. O fiscal também deve avaliar se o produto pretendido é condizente com a classificação do estabelecimento, se a estrutura (salas, maquinários, equipamentos, fluxo, sistema de frio, entre outros) é compatível com produção, a não ocorrência de contaminação cruzada e se o volume de produção respeita à capacidade estabelecida no memorial aprovado.

Art.11º O parecer técnico da avaliação do processo de registro de produto deve ser preenchido pelo fiscal do SIM através do sistema informatizado do CDS SÃO

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

SARUÊ.

Art.12º Para avaliação do produto não regulamentado, o fiscal deve avaliar o descrito no Art.8º E verificar se o produto possui diretriz cadastrada pelo MAPA. Com base no atendimento da diretriz publicada, o fiscal deve aprovar ou reprovar.

Art.13º Caso a diretriz deste produto não esteja cadastrada, cabe ao fiscal do SIM solicitar a mesma no e-SISBI (SGSI). O deferimento do produto somente pode acontecer após a publicação da diretriz no sistema. Enquanto essa diretriz não estiver cadastrada, o produto não pode ser comercializado pelo estabelecimento.

DA ALTERAÇÃO DOS PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, COMPOSIÇÃO E CROQUI DE RÓTULO

Art.14º Sempre que houver alteração do processo de fabricação, do croqui de rótulo, do registro e/ou da adição de rótulos, o estabelecimento deve solicitar a alteração através do sistema do CDS SÃO SARUÊ, e preencher novamente as informações pertinentes que passaram por alterações e submetê-las novamente para avaliação do SIM.

DA INATIVAÇÃO OU CANCELAMENTO DE PRODUTO

Art.15º O cancelamento do produto ocorre nas situações previstas no Decreto Municipal e devido a suspensão da produção pelo período de 12 (doze) meses.

Art.16º Quando a solicitação de cancelamento for realizada pelo estabelecimento, o mesmo deve enviar um ofício ao SIM. Nas demais situações, o SIM deve emitir um ofício de cancelamento de registro de produto ao estabelecimento.

Art.17º Nesses casos, o sistema CDS SÃO SARUÊ deve ser atualizado com a relação de produtos ativos, inativos e cancelados, bem como o e-SISBI. A rotulagem deve ser apreendida. Para o procedimento de apreensão da rotulagem, deve ser utilizado o formulário de Auto de Apreensão descrito na Instrução Normativa que dispõe sobre os Processos Administrativos.

Art.18º A rotulagem deve ser acondicionada em sacos plásticos ou outro método equivalente e ser lacrada com lacres numerados, que devem ser citados no auto. A rotulagem apreendida deve ficar sob responsabilidade e guarda do estabelecimento. Caso o estabelecimento opte pela destruição da rotulagem, o SIM deve ser comunicado por meio de documento e acompanhar o procedimento.

Art.19º Após o cancelamento, o mesmo número de registro pode ser utilizado para o registro de novos produtos. Para isso, o produto cadastrado anteriormente deve ser inativado no e-SISBI antes do novo ser cadastrado e o sistema CDS SÃO SARUÊ deve conter o histórico de ambos os produtos: o anterior, INATIVO, e o novo, ATIVO.

PRAZO PARA AVALIAÇÃO DOS PRODUTOS NO CDS SÃO SARUÊ E E-SISBI

Art.20º Após o recebimento da solicitação para avaliação do registro de novos produtos ou alterações de processo de fabricação, composição, croquis/rótulos, o fiscal

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**

do SIM tem o prazo de 30 (trinta) dias para avaliar e emitir o parecer, que será respondido via sistema CDS SÃO SARUÊ.

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 21º Casos omissos serão dirimidos pelo Departamento de Inspeção Sanitária do CDS SÃO SARUÊ e o Serviço de Inspeção Municipal responsável.

Art. 22º Os procedimentos que tratam essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art.23º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

George Cirp 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

ANEXO I

CHECK LIST GUIA PARA AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM
IDENTIFICAÇÃO
Estabelecimento: _____ Nº do SIM _____ Produto(s): _____ Responsável pela análise: _____ Data da análise____/____/____
Este checklist contém os principais itens a serem observados para a avaliação e verificação da rotulagem. Este documento é apenas orientativo, não substituindo a obrigatoriedade de leitura e atendimento à legislação vigente. Itens marcados como "quando aplicável" deverão ser utilizados quando estiver disposto na legislação específica do produto em questão. É dever do fiscal responsável pela avaliação e aprovação da rotulagem consulta à legislação específica de referência e outras que venham a substituí-las.

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR	C	NC	NA
Razão social			
Nome fantasia			
Endereço completo			
Telefone para contato ou SAC (opcional) (Decreto 11.034/22)			
CNPJ ou CPF			
Expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA" (Lei 4.502, de 30/11/1964)			
O caso d terceirização da produção constar as expressões "Fabricado por", "Para", Fracionado por", "Embalado por"(quando aplicável)			

2. DENOMINAÇÃO DE VENDA	C	NC	NA
Denominação de venda, conforme prevista em normativas e/ou no Memorial descritivo de fabricação e rotulagem. (RTIQ, Portaria SDA nº 744 de 25/01/2023, Decreto nº 9.013, Diretrizes)			
Localizado no painel principal, em destaque, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, de forma clara e legível.			
Em destaque, igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca			
Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam			
Denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou nome regional (opcional). Ex.: Denominação de venda: Linguiça de carne suína resfriada. Nome fantasia: Linguiça Campeira			
Para cortes cárneos registrados sob o mesmo Nº no SIM, após a indicação da nomenclatura oficial poderão ser mencionados os nomes consagrados pelo uso, os regionais ou os estrangeiros, respeitando as bases óssea e muscular correspondentes.			
A forma de apresentação dos cortes e dos miúdos deverá ser informada no painel principal dos respectivos rótulos (Portaria SDA nº 744 de 25/01/2023 MAPA).			
Quando se tratar de cortes de aves, a ausência de pele aderida deverá constar após a indicação da nomenclatura oficial (Portaria SDA nº 744 de 25/01/2023 MAPA).			
Quando se tratar de cortes de suídeos, a presença de pele aderida deverá constar após a indicação da nomenclatura oficial (Portaria SDA nº 744 de 25/01/2023 MAPA)			
Utilização do nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (IN 53 de 01/09/2020).			
A denominação de venda será carne moída, seguida da informação sobre a forma de sua conservação e da espécie animal da qual foi obtida. Em caso de carne moída composta por diferentes espécies, estas devem ser informadas na denominação de venda do produto. É facultativo declarar o corte utilizado para a obtenção da carne moída, quando o produto for obtido exclusivamente das massas musculares que o constituem. No caso de produto obtido da mistura de cortes de carne, é facultativo declarar os ingredientes utilizados, mas caso sejam indicados, torna-se obrigatória informar a composição de cada corte na denominação de venda do produto (Portaria nº664/2022)			
Expressão "Tipo", quando aplicável conter a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade àquelas empregadas na denominação, quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas. (RDC nº 727/2022 ANVISA)			
Rotulagem múltipla. Somente para fins industriais			

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

3. LISTA DE INGREDIENTES E ADITIVOS	C	NC	NA
Ingredientes permitidos para o produto: de acordo com a legislação vigente do produto, em acordo com o memorial de fabricação e rotulagem, RTIQ, diretriz.			
Expressão "ingredientes:" ou "Ingr.:"			
A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos alimentares devem ser declarados após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações, nome completo do aditivo alimentar ou INS (RDC nº 727/2022, art. 12).			
No caso de aditivos alimentares com a mesma função tecnológica, a declaração na lista de ingredientes pode ser agrupada por função, seguida da relação dos respectivos aditivos alimentares.			
Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade (RDC nº 778/2022).			
A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (IN nº 211/2023- ANVISA e RTIQ).			
Os ingredientes compostos definidos em normas específicas ou do *Codex Alimentarius* podem ser declarados como tais, desde que venham seguidos da relação, entre parênteses, de seus ingredientes, em ordem decrescente de proporção. Os ingredientes compostos de que trata este item e que representem menos do que 25% (vinte e cinco por cento) do alimento não precisam ser declarados com a relação, entre parênteses, dos seus ingredientes, exceto pelos aditivos alimentares que desempenham uma função tecnológica no produto acabado. (IN nº 727, 2022)			
O uso de maltodextrina só é permitido em produtos regulamentados caso o respectivo RTIQ apresente autorização expressa do seu uso. Isso inclui o uso de maltodextrina de maneira indireta (em mixes de condimentos e aditivos).			
Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes.			

4. CONTEÚDO (VOLUME/PESO)	C	NC	NA
Deve constar no painel principal, a quantidade nominal do conteúdo do produto. Quando a indicação quantitativa não puder constar na vista principal, o tamanho dos caracteres utilizados deve ser, no mínimo, duas vezes superior ao estabelecido nas Tabelas II e III da Portaria nº 249/2021).			
Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso ou área do rótulo (Portaria INMETRO nº 249/2021).			
Para produtos comercializados em unidades legais de massa- "PESO LÍQUIDO" ou "CONTEÚDO LÍQUIDO" ou "PESO LIQ." ou "Peso Líquido" ou "Peso Líq."			
Para produtos comercializados em unidades legais de volume "CONTEÚDO" ou "Conteúdo" ou "Volume Líquido"			
Para produtos comercializados em unidades legais de volume "CONTEÚDO" ou "Conteúdo" ou "Volume Líquido"			
Para produtos comercializados em número ou unidades- "CONTÉM" ou "CONTEÚDO" ou "Contém". (Portaria INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021).			
Expressão "DEVE SER PESADO NA PRESENCA DO CONSUMIDOR" para queijos e cárneos que desidrata, no ponto de venda.			
A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com a Portaria INMETRO nº 249, de 09 de junho de 2021, item 2.8.			
"PESO DA EMBALAGEM", exceto para pré-medidos. A indicação do peso da embalagem poderá ser impressa no próprio rótulo ou envoltório acondicionador, de forma permanente, ou através de aposição de etiquetas datilografadas, carimbadas ou manuscritas. Tolera-se para efeito da indicação do peso da embalagem, um erro máximo de um grama para mais, quando esse peso não ultrapassar o valor de dez gramas. Acima de dez gramas, o erro máximo tolerado é de dez por cento para mais, do peso da embalagem. O peso da embalagem deve ser indicado através de número inteiro do grama, permitindo-se, para esse fim, que o seu valor seja arredondado, sempre que necessário (Portaria INMETRO nº 340/2021).			
Os produtos que não possam ter suas quantidades padronizadas e/ou que possam perder peso, deverão, obrigatoriamente, trazer nos rótulos ou revestimentos a indicação "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando, ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".			

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

"PESO LÍQUIDO"- Os produtos cárneos (embutidos ou não, frescos, secos, salgados, curados e crus ou cozidos) pré-embalados, devem trazer a indicação da quantidade líquida, em caráter obrigatório, no ponto de venda ao consumidor final. Excetuam-se, os produtos comercializados a granel, pesados sem qualquer embalagem, em quantidade determinada pelo consumidor final (Portaria INMETRO nº 327/2021).			
Expressão "VENDA POR PESO" para os produtos cárneos que, por sua natureza, não puderem ter sua quantidade líquida padronizada, deverão ter seu peso líquido indicado mediante a utilização de etiqueta adesiva no ponto de venda ao consumidor final. Para fins de viabilização, o fabricante ou acondicionador deverá informar o peso da embalagem utilizada no produto em comercialização. O peso da embalagem não poderá ser superior ao declarado (Portaria INMETRO nº 327/2021).			
Serão considerados como parte integrante do produto cárneo embutido, para fins de determinação da quantidade líquida, as tripas naturais ou artificiais, a cera que o envolver ou qualquer outro tipo de envoltório inerente ao processo ou tecnologia de sua elaboração (Portaria INMETRO nº 327/2021).			
A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada pacote do produto ter peso máximo de 1 Kg (um quilograma). Poderão ser admitidas embalagens com peso superior a 1 kg (um quilograma), desde que a espessura do bloco seja igual ou menor que 15 cm (quinze centímetros), sendo vedada a sua venda a varejo.			
Os dizeres "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo, quando as embalagens tiverem peso superior a 1kg (um quilograma). É proibido o fracionamento de carne moída no mercado varejista. Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo (Portaria nº 664/2022 MAPA).			
Produtos de origem animal com conteúdo padronizado: leite líquido e manteiga (Portaria nº 251/2021 INMETRO).			

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO	C	NC	NA
Indicação das temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo é aplicado para produto de origem animal que pode se alterar depois de abertas suas embalagens (RDC nº 727/2022).			
Deve ser indicado que o prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, e pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões "validade a- 18ºC (freezer) ...", "validade a- 4ºC (congelador) ...", e "validade a 4º C (refrigerador) ...", seguida da declaração da data de validade.			

6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE	C	NC	NA
Prazo de validade- conforme o art. 31 da RDC 727/2022.			
Lote- a declaração da identificação do lote deve ser realizada de forma visível, legível e indelével, por meio: da letra "L" seguida de um código chave, ou da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano. O lote deve ser determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios. O código chave deve estar disponível para consulta da autoridade competente (RDC nº 727/2022).			

7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SIM	C	NC	NA
Carimbos conforme os modelos oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM.			
Tamanho do carimbo SIM de acordo com o volume de produto acondicionado.			
Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com a sigla correta " "Registro na Secretaria da Agricultura de _____ sob o nº XXX/XXX.			
Comercialização Consorcial conforme Resolução Administrativa do CONSISA e Portaria MAPA nº 672 de 8 de abril de 2024.			
Registro único (Portaria nº 558/2022).			

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	C	NC	NA
A tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de: valor energético; carboidratos; açúcares totais; açúcares adicionados; proteínas; gorduras totais; gorduras saturadas; gorduras trans; fibra alimentar; sódio; qualquer outro nutriente ou substância bioativa que seja objeto de alegações nutricionais, de alegações de propriedades funcionais ou de alegações de propriedades de saúde; qualquer outro nutriente essencial adicionado ao alimento, conforme Portaria SVS/MS nº 31, de 1998, cuja quantidade, por porção, seja igual ou			

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

maior do que 5% do respectivo VDR definido no Anexo II da Instrução Normativa- IN nº 75, de 2020, e qualquer substância bioativa adicionada ao alimento.			
A declaração das quantidades na tabela de informação nutricional deve ser realizada com base no produto tal como exposto à venda por: I100 gramas (g), para sólidos ou semissólidos, ou 100 mililitros (ml), para líquidos, e II- porção do alimento definida no Anexo V da Instrução Normativa- IN nº 75, de 2020 e medida caseira correspondente.			
A declaração da tabela de informação nutricional deve estar localizada em uma única superfície contínua da embalagem e no mesmo painel da lista de ingredientes (RDC nº 429/2020).			
A tabela de informação nutricional não pode estar em áreas encobertas, locais deformados, como áreas de selagem e de torção, ou de difícil visualização, como arestas, ângulos, cantos e costuras (RDC nº 429/2020).			
No caso de embalagens com múltiplos lados com ângulos obtusos em que é possível seguir a informação do rótulo pelos ângulos, dois ou mais painéis podem ser considerados superfícies contínuas (RDC nº 429/2020).			
VDR valores diários de referência (VDR) para fins de rotulagem nutricional dos alimentos em geral conforme Anexo II da IN 75/2020.			
Quando a quantidade de valor energético, carboidratos e demais constituintes da tabela nutricional for não significativa, o %VD deve ser declarado como zero, conforme Anexo IV da Instrução Normativa- IN nº 75, de 2020.			
Aos produtos destinados exclusivamente ao processamento industrial e produtos destinados exclusivamente aos serviços de alimentação não se aplica a expressão de quantidades não significativas de valor energético e de nutrientes do anexo IV da Instrução Normativa- IN nº 75, de 2020 conforme IN 429/2020.			
A declaração deve ser acompanhada da seguinte nota de rodapé: *Percentual de valores diários fornecidos pela porção (IN nº 75, de 2020).			
Arredondamento e expressão das quantidades na tabela de informação nutricional conforme Anexo III da IN 75/2020.			
Modelos para declaração da tabela de informação nutricional conforme anexo IX da IN nº75/2020;			
Requisitos específicos para formatação da declaração simplificada da informação nutricional conforme anexo X da IN 75/2020.			
Nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos e as respectivas abreviações, ordem, indentação e unidades de medida para declaração da tabela de informação nutricional conforme anexo XI da IN 75/2020.			
Empregar caracteres e linhas de cor 100% preta aplicados em fundo branco (RDC nº 429/2020).			
Empregar espaçamento entre linhas de forma a impedir que os caracteres se toquem ou encostem na barra, linhas ou símbolos de separação, quando existentes (RDC nº 429/2020).			
Usar borda de proteção, barras, linhas e símbolos de separação e margens internas em conformidade com o modelo selecionado (RDC nº 429/2020).			
Requisitos específicos para formatação da tabela de informação nutricional conforme anexo XII da IN 75/2020.			
Modelo linear de declaração da tabela de informação nutricional conforme anexo XIII da IN 75/2020.			
Limites de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio para fins de declaração da rotulagem nutricional frontal conforme anexo XV da IN 75/2020.			
Lista de alimentos cuja declaração da rotulagem nutricional frontal é **vedada** conforme anexo XVI da IN 75/2020.			
Requisitos específicos para formatação da rotulagem nutricional frontal conforme anexo XVIII da IN 75/2020. Orientações devem ser verificadas no art. 21 da RDC 429/2020.			
Termos autorizados para declaração de alegações nutricionais conforme anexo XIX da IN 75/2020.			
No caso dos alimentos para dietas com restrição de lactose, a tabela de informação nutricional deve conter a declaração das quantidades de lactose e de galactose conforme RDC 429/2020.			

9. DIZERES OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO	C	NC	NA
"**CONTÉM GLÚTEN**" ou "**NÃO CONTÉM GLÚTEN**" para todos os produtos em destaque, nítido e de fácil leitura. (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE2003)			
A expressão do glúten deve estar indicada após as informações de: 1. Alérgicos 2. Lactose.			
Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves (RDC nº 727/2022).			
Adição de aromas de acordo RDC nº 725/2022 (a tabela do informe técnico nº 28 da ANVISA			

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

(2007) não esté vigente mas pode ser utilizado como orientação)			
A informação no rótulo do produto de origem animal, com adição de óleo vegetal ou de gordura vegetal, requer a indicação das respectivas expressões "**CONTEM OLEO VEGETAL**" ou "**CONTÉM GORDURA VEGETAL**", logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes, tanto no corpo como na cor das letras, sem intercalação de dizeres ou desenhos, e com letras em caixa alta e em negrito (IN 449/2022)			
Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006)			
Bebidas Lácteas- Dizeres obrigatórios (RTIQ– IN nº 16, 23/08/2005)			
Iogurte- Dizeres obrigatórios (RTIQ– IN nº 46/2007), entre outras informações			
Ovos- informações obrigatórias para rótulo (RDC nº 727/2022)			
Doce de Leite "exclusivo para uso industrial" (Portaria nº 354, 04/09/1997)			
Instruções de preparo (instrução para descongelamento – IN22/05)			
Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC 35/2009)			
"**CONTÉM LACTOSE**" com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes antes ou após os alérgicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes.			
Requisitos de alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC nº 715/2022)			
Declaração de Alérgicos: caso sejam ou contenham um dos alimentos listados na RDC nº 727/2022 ou seus derivados, apresentam a declaração "ALERGICOS: CONTEM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)", "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)" OU "ALERGICOS: CONTEM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS". SE HOUVER PRESENÇA NÃO INTENCIONAL (CONTAMINAÇÃO CRUZADA) USA-SE "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)". os dizeres devem estar em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. Imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes (RDC nº727/2022)			
Na rotulagem do mel deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade" (RIISPOA, Art. 460)			
Mel de uso industrial: deve conter a expressão "proibida a venda fracionada" e não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal (RIISPOA, Art.461)			
A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA, Art. 456).			
A quantidade de água adicionada for superior a 3%, deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA, Art. 456)			
A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando fizer parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos estarem declarados como tais, na lista de ingredientes: não é necessário declarar a água e outros componentes voláteis, que se evaporem durante a fabricação			
Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens. O disposto não se aplica aos condimentos e às especiarias (RIISPOA, Art. 455).			
Produtos cárneos temperados. Condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda (IN nº 17/2018, art. 12)			
Os alimentos que sofrerem alterações na sua composição devem conter uma das seguintes declarações: **NOVA FORMULA; NOVA COMPOSIÇÃO; NOVA RECEITA** em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo, e altura mínima de 2 mm. Essa informação não pode estar disposta em locais encobertos, removíveis pela abertura do lacre ou de difícil visualização, como áreas de selagem e de torção. (IN nº 67/2021)			

10. DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS	C	NC	NA
Conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento (RDC 727/2022)			
Atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas (RDC 727/2022)			
Destacar a presença ou a ausência de compocentes que sejam intrínsecos ou próprios de			

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

alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas (RDC 727/2022)			
Destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas (RDC 727/2022)			
Destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas (RDC 727/2022)			
Ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica (RDC 727/2022)			
Ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica (RDC 727/2022)			
Ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica (RDC 727/2022)			
As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano (RDC 727/2022)			
Sempre que existentes imagens nos rótulos ou nas embalagens devem estar acompanhadas de uma das seguintes expressões: "IMAGEM ILUSTRATIVA" ou "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA" ou "SUGESTÃO DE USO" ou "SUGESTÃO DE PREPARO" ou "SUGESTÃO PARA SERVIR". As imagens devem seguir todas as regras básicas de rotulagem e não podem contrariar nenhum dos itens obrigatórios de rotulagem ou qualquer legislação vigente.			

11. ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA	C	NC	NA
Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas (RIISPOA, 2017)			
Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades- SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos (Portaria nº 590/2013 INMETRO)			
Em português, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, e com tamanho mínimo de letras e números de 1 (um) milímetro (mm), quando não especificado em contrário (RDC nº 727/2022)			

12. MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM	C	NC	NA
Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente			
A composição do produto de acordo com o RTIQ ou diretriz			
Uso de aditivos dentro dos limites estabelecidos			
O processo descrito atendendo aos regulamentos oficiais específicos			
Descrição do processo de fabricação e fluxo condizentes com o feito *in loco*			

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

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 18 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 sistemática para orientação e execução das atividades de inspeção e fiscalização a serem utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), assegurando a eficácia dos controles oficiais e promovendo a uniformidade dos procedimentos executados pelos fiscais.

Art.2º Esta Instrução Normativa se aplica a todos os serviços e estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção municipais dos municípios consorciados e integrados ao Departamento de Inspeção Sanitária do CDS SÃO SARUÊ.

Art.3º Os elementos a serem utilizados na inspeção e fiscalização para verificações em fiscalizações in loco e fiscalizações documentais foram pré-definidos em Instrução Normativa que dispões sobre os *Programas de Autocontrole (PAC) mínimos a serem descritos, implantados, monitorados e verificados pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal*, aprovada e publicada.

§1º Para fiscalizar a execução dos autocontroles, utilizam-se os chamados elementos de controle. Através destes, inspeciona-se o processo de produção e verifica-se os registros de monitoramento dos programas de autocontrole feitos pelos estabelecimentos. Devendo os fiscais do SIM terem conhecimento prévio dos mesmos para a execução das tarefas.

§2º O registro da fiscalização deve ser realizado no formulário de Relatório de Verificação Oficial de Programas de Autocontrole, no sistema informatizado CDS SÃO SARUÊ. Este relatório é dividido por classificação dos estabelecimentos, tipo de inspeção (permanente e periódica) e tipos de verificações (in loco e documental).

DA VERIFICAÇÃO IN LOCO

Art.4º Os fiscais do SIM devem ter conhecimento do processo de fabricação e o fluxograma de produção de todos os produtos registrados nos estabelecimentos.

Art.5º A periodicidade de verificação oficial dos elementos de controle é definida a partir do cálculo de análise de risco e deve garantir que os programas de autocontrole sejam avaliados, considerando a realidade de cada estabelecimento, podendo ser ajustada conforme a circunstância.

Art.6º É necessário considerar que falhas nos autocontroles e seus registros podem demonstrar que o estabelecimento não tenha controle total sob seu processo de produção e esteja operando sob condições que impliquem em risco à saúde pública.

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

Art.7º A fiscalização e verificação dos PAC in loco é a atividade que o serviço de inspeção realiza rotineiramente quando presente no estabelecimento, onde as informações pertinentes durante cada inspeção devem ser registradas no relatório.

Art.8º Os elementos e PAC verificados devem ser marcados no formulário como conforme (C), não conforme (NC), não aplicado (NA) ou não observado (NO).

Art.9º Os registros de inspeções e verificações de PAC são realizados exclusivamente pelo sistema informatizado do SIM. À medida que as não conformidades dos itens avaliados são identificadas, a empresa é notificada pelo e-mail cadastrado, recebendo um prazo de 10 (dez) dias úteis para responder.

Art.10º Nem todos os desvios que acontecem nas atividades do estabelecimento devem ser considerados como não conformidades (NCs). Se um desvio for identificado pelo setor de qualidade, registrado adequadamente e forem tomadas ações corretivas que solucionem o problema, isso demonstra que o autocontrole está sendo feito de maneira eficaz, e não é necessária intervenção. No entanto, se os mesmos desvios ocorrem repetidamente, isso indica que o processo ainda precisa de melhorias no controle de qualidade.

Art.11º Quando o estabelecimento não consegue exercer esses controles de forma eficaz, isso resulta em uma NC.

Art.12º As NCs devem ser acompanhadas de alguma ação fiscal. Existem problemas de natureza mais simples, que não representam risco à segurança alimentar, como um pequeno dano em uma estrutura que não interfira diretamente na qualidade do alimento, e problemas mais sérios, que podem tornar o alimento impróprio para o consumo.

Art.13º As ações fiscais devem ser proporcionais à gravidade da NC e diretamente relacionadas à sua natureza. É essencial que essas ações sejam adequadas para resolver a situação, garantindo que o problema seja efetivamente abordado e prevenindo desvios futuros.

Art.14º A resolução da NC é de responsabilidade do estabelecimento, que também deve ser objeto de avaliação do serviço de inspeção. Esse procedimento deve ser realizado de forma consistente, tanto na documentação quanto na liberação das atividades e durante as operações.

§1º É obrigatória a resposta frente a NC através de um plano de ação claro e eficaz para tratar dos desvios apontados, garantido que as correções sejam documentadas e monitoradas.

§2º O plano de ação deverá ser respondido exclusivamente através do sistema informatizado, com medidas corretivas e preventivas, com prazos estipulados.

§3º Se as respostas fornecidas ou as medidas corretivas e preventivas não solucionarem a não conformidade identificada, o fiscal do SIM pode rejeitar a resposta do estabelecimento no plano de ação e solicitar uma nova resposta.

§4º Se a empresa não cumprir as correções dentro das datas propostas e não solicitar um prazo adicional, o fiscal do SIM poderá oficiar ou notificar a empresa. A situação poderá ser levada à última instância, resultando na emissão de um Auto de Infração.

§5º O responsável legal pelo estabelecimento poderá solicitar ao SIM, por meio de

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**

ofício, a prorrogação dos prazos, por no máximo 2 (duas) vezes, antes do vencimento dos mesmos, caso não consigam cumprir.

DA VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL

Art.15º A verificação documental tem periodicidade mínima definida como seis meses, não se limitando a esta, podendo ser realizada em períodos menores a critério do SIM. Todos os elementos de controle devem ser verificados, no mínimo, uma vez ao ano.

Art.16º Para fins de fiscalização devem ser verificados dias alternados de registros gerados pelo estabelecimento.

Art.17º A fiscalização deve avaliar a autenticidade das informações, devendo-se atentar para itens como a maneira que as informações são apresentadas, a existência de rasuras e eventuais correções de informações. Além disso, deve-se avaliar se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las.

Art.18º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

PARA ESTABELECIMENTOS DE INSPEÇÃO PERMANENTE

I- Procedimento de inspeção ante mortem

Art.19º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais.

Art.20º A inspeção ante mortem contempla a verificação da documentação dos animais, a guia de trânsito animal (GTA) e o boletim sanitário (nos casos pertinentes), com a avaliação das suas condições de saúde, de forma individual ou em lote, por meio do exame visual e por meio do exame clínico quando este último for necessário.

Art.21º O abatedouro frigorífico é responsável pela recepção dos animais, avaliação dos documentos de trânsito animal e demais informações que os acompanham. Esses procedimentos devem estar contemplados nos seus programas de autocontrole e devem ser registrados e fornecidos ao serviço de inspeção através do preenchimento do formulário *Informativo de Abate* (ANEXO I)

Art.22º A inspeção ante mortem é atribuição do fiscal do SIM, em conformidade com as devidas competências legais. Para realizar o exame ante mortem, deve-se verificar a documentação apresentada pelo estabelecimento, bem como a sanidade do lote e o bem-estar animal durante o manejo pré-abate, as informações devem ser registradas no formulário *Inspeção ante mortem* (ANEXO II).

Art.23º O exame ante mortem deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate. O exame será repetido caso decorra período superior a 24 (vinte e quatro) horas entre a primeira

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**

avaliação e o momento do abate.

Art.24º É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal. Sempre que ocorrer abate deve ser realizada a avaliação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, registrando as informações no formulário de Relatório de Verificação Oficial de Programas de Autocontrole onde é avaliado se os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização operacionais previstos nos autocontroles, se existem resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização, se a temperatura dos esterilizadores e câmaras frias estão conforme a legislação vigente, os hábitos higiênicos dos funcionários, o cloro residual livre e pH da água de abastecimento.

II- Procedimento de inspeção post mortem

Art.25º A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art.26º Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, sendo de responsabilidade do estabelecimento assegurar a correspondência de cabeça, carcaça, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras.

Art.27º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos serão seguidas conforme previsto no RIISPOA e nos manuais de inspeção disponíveis no https://wikisda.agricultura.gov.br/, e/ou em outras legislações vigentes.

Art.28º As lesões encontradas nas linhas de inspeção devem ser registradas no *Mapa Nosográfico* (ANEXO III) sendo separadas por órgão, enfermidade, lote, número de animais por lote e o número total de condenações por lote. A partir dos registros na planilha de Inspeção post mortem, os dados de abate devem ser lançados pelo fiscal que acompanhou o abate no sistema eletrônico estadual.

Art.29º No caso de aparecimento de achados que necessitem de uma avaliação mais completa, as carcaças e vísceras são desviadas ao Departamento de Inspeção Final (DIF) para o serviço de inspeção realizar uma nova inspeção.

Art.30º A planilha *Controle Carcaça* (ANEXO IV) é utilizada para registrar carcaças e vísceras encaminhadas ao DIF para uma inspeção mais detalhada do fiscal. Nela, deve-se indicar a destinação que será dada aos produtos, que pode ser condenação total, condenação parcial ou aproveitamento condicional, conforme estipulado pela legislação. Quando ocorrer a condenação, o estabelecimento deve disponibilizar produto para desnaturação para o descarte dos itens condenados.

Art.31º Para as carcaças e vísceras que foram destinadas ao aproveitamento condicional o controle deve ser feito através da planilha *Controle de Aproveitamento Condicional* (ANEXO V).

Art.32º Em casos de condenação de carcaça ou partes dela o estabelecimento poderá solicitar o *Laudo de Condenação (ANEXO VI)*. Sua emissão não é obrigatória em todos os casos; o estabelecimento deve solicitá-lo quando necessário. Para doenças

CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

de notificação obrigatória, é necessário entregar uma via ao órgão de defesa animal estadual mais próximo.

Art.33º Toda documentação gerada durante o abate deverá ser arquivada em ordem cronológica, ficando sob posse do SIM: guia de trânsito animal, informativo de abate, formulários de inspeção ante e post mortem, relatório de verificação oficial de programas de autocontrole e mapa nosográfico.

DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS E FINAIS

Art. 34º Os procedimentos que tratam essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art.35º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

George Cleo 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

ANEXO

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSERIR LOGO DO MUNICÍPIO

INFORMATIVO DE ABATE

ESTABELECIMENTO	CNPJ	Nº SIM

Comunicamos que temos programado para o dia _____/_____/_____ o seguinte abate:

Nº DO LOTE	GTA	CURRAL	PRODUTOR	MUNICIPIO PROCEDÊNCIA	TOTAL DE ANIMAIS	DATA DE EMBARQUE	HORA DE EMBARQUE
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

OBSERVAÇÃO:

_____/_____/_____
DATA DE COMUNICAÇÃO

_____
ESTABELECIMENTO
Assinatura e carimbo

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

ANEXO II

INSERIR LOGO DO MUNICÍPIO

INSPEÇÃO ANTE MORTEM

ESTABELECIMENTO		CNPJ		Nº SIM	

DATA	GTA	ESPECIE	MUNICIPIO DE PROCEDÊNCIA	QUANTIDADE		TOTAL LIBERADOS PRA ABATE	OBSERVAÇAO	ASS FISCAL RESPONSAVEL
				M	F			

Observações adicionais:

CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

ANEXO III

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSERIR LOGO DO MUNICÍPIO

MAPA NASOGRÁFICO- FICHA DE INSPEÇÃO POST MORTEM

ESTABELECIMENTO		ESPÉCIE		Nº SIM		DATA	

LOTES	ÚBERE	PATAS E LÁBIOS	CABEÇA	LÍNGUA	INTESTINO	BAÇO	ESÔFAGO	FÍGADO	PULMÕES	CORAÇÃO	RINS
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											

AUXILIAR DE INSPEÇÃO	MÉDICO VETERINÁRIO (assinatura e carimbo)

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

ANEXO IV

CONTROLE DE CARCAÇAS DIF

ESTABELECIMENTO		CNPJ		Nº SIM	

DATA DO ABATE	Nº CARCAÇA	LOTE	LESÕES	L	CT	CONDENA PARCIAL (PARTES CONDENADAS)	APROVEITAMENTO CONDICIONAL (F/C/S)

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

ANEXO V

CONTROLE DE APROVEITAMENTO CONDICIONAL

ESTABELECIMENTO		CNPJ		Nº SIM	

DATA DO ABATE	GTA	TRATAMENTO	INICIO TRATAMENTO	LACRE (Nº)	DIA E HORA DA AVALIAÇÃO PARA LIBERAÇÃO	AVALIAÇÃO DOS PARAMETROS	C.NC	ASS FISCAL RESPONSAVEL

Instrução: a aferição dos parâmetros determinados para o aproveitamento condicional aplicado (tempo, temperatura, etc...) de acordo com a legislação vigente.

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSERIR LOGO DO MUNICÍPIO

LAUDO CONDENAÇÃO Nº XX/2024

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ABATE

Nome_____ Nº registro no SIM _____
CNPJ/CPF
Endereço _____
Nº_____
Bairro/localidade_____Município/UF_____

DESCRIÇÃO

No dia _____ do mês de _____ do ano de _____ no município de _____, eu, _____, Médico (a) Veterinário (a) CRMV/RS _____responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização, com base na Lei nº _____, regulamentada pelo Decreto nº _____, determinei a CONDENAÇÃO (ou outra destinação aplicada) do (s) produto (s) relacionado (s) a seguir, pela constatação da (s) seguinte (s) lesões sugestivas/compatíveis com (descrever locais das lesões e lesões encontradas). Dos_____ (espécie abatida) oriundos do _____(nome proprietário), procedentes do município _____, conforme a Guia de Trânsito Animal (GTA) nº _____, série _____, UF- _____.

Identificação do (s) produto (s):

Nº CARCAÇA	LOTE	Nº GTA	PARTE CONDENADA

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA CONDENAÇÃO

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**

CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL 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 Ciro 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 Check List:					
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 Registo 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**

CONSÓRCIO 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 a.s 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 oficias de autocontrole				
TOTAL				

PARTE 6- COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE LABORATORIAL	C	CM	NC	NA
6.1 Existem registo 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 PAC descritos				
7.2 Implantação dos PAC, 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 a 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-POA, havendo oportunidade de melhorias para as quais deve apresentar plano de ação
(...) executa todas as ações conforme os requisitos do SISBI-POA

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 SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

ANEXO II

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSERIR LOGO 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	Setor 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 SUSTENTAVEL SÃO SARUÊ

ANEXO III

RELATORIO DE SUPERVISÃO DE ESTABELECIMENTO

A- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Registro no SIM Nº: _____
Nome comercial/fantasia: _____
CNPJ: _____
Endereço: _____ Nº _____
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)*

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES (64 itens)

1.1 ÁREA EXTERNA	C	CM	NC	NA
1.1.1 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.				
1.1.2 Vias de acesso livres de formação de poeira e empoçamentos, adequadas para a circulação de veículos transportadores.				
1.1.3 Área delimitada de modo que não permita a entrada de pessoas não autorizadas e animais.				
1.1.4 Acesso independente, não comum a outros usos (habitação).				
1.2 ÁGUA DE ABASTECIMENTO	**C**	**CM**	**NC**	**NA**
1.2.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.				
1.2.2 Sistema de captação própria, revestido e distante de fonte de contaminação.				
1.2.3 Cloração da água realizada com dosador de cloro, corretamente instalado e garantindo o tempo mínimo de contato com a água (20min).				
1.2.4 Reservatório de água acessível, com volume, pressão e temperatura adequados, dotados de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.				
1.2.5 Provimento de água quente ou vapor para desenvolvimento das operações e higienização das dependências, equipamentos e utensílios, garantido que está chegue aos pontos de utilização com temperatura não inferior a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).				
1.2.6 Existência de responsável pela higienização do reservatório de água.				
1.2.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações.				
1.2.8 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.				
1.3 ÁGUAS RESIDUAIS E MANEJO DE RESÍDUOS	**C**	**CM**	**NC**	**NA**
1.3.1 Sistema de coleta de águas residuais com dispositivos que evitem o refluxo de mau cheiro e acesso de pragas, com retenção de resíduos sólidos.				
1.3.2 Sistema de coleta possui capacidade para receber o volume de água produzido, tendo vazão suficiente para águas servidas.				
1.3.3 Na área de produção as águas residuais são removidas com auxílio de rodos.				
1.3.4 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

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

ração manual.				
1.3.5. Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.				
1.3.6. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.				
1.3.7. Sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.				
1.4 ESGOTAMENTO SANITÁRIO	C	CM	NC	NA
1.4.1. As redes de esgoto sanitário e industrial são independentes e exclusivas para o estabelecimento.				
1.4.2. Esgoto conectado à rede pública ou com adequado tratamento de resíduos aprovado.				
1.5 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	CM	NC	NA
1.5.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				
1.5.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.				
1.5.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço.				
1.5.4. Controle ou o programa é eficaz e contínuo.				
1.6 PISOS	C	CM	NC	NA
1.6.1. Impermeáveis, antiderrapantes, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção, resistente a choques e à ação de ácidos e álcalis.				
1.6.2. Contam com declividade suficiente para escoamento das águas servidas.				
1.6.3. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos, etc.).				
1.6.4. Canaletas ou ralos, grelhados, em locais adequados de forma a facilitar o escoamento, com dispositivos acoplados de forma a proteger entrada de vetores e refluxos de mau cheiro.				
1.7 PAREDES	C	CM	NC	NA
1.7.1. Revestidas com material impermeável, resistente, não descamável, de cores claras, na altura adequada para realização das operações, que permita fácil higienização e desinfecção.				
1.7.2. Impermeabilização com cerâmica com rejunte de cor clara.				
1.7.3. Cantos formados pelas paredes entre si, são arredondados ou angulados, de modo que facilitem a higienização e não favoreçam o acúmulo de sujidades.				
1.7.4. Paredes construídas sem a utilização de elementos do tipo vazados ou cobogós.				
1.8 TETO	C	CM	NC	NA
1.8.1. Pé direito com altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.				
1.8.2. Constituídos de material impermeável, liso, de cor clara, resistente à umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização.				
1.8.3. Há forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem manipulação de produtos comestíveis.				
1.8.4. Em adequado estado de conservação.				
1.9 ABERTURAS	C	CM	NC	NA
1.9.1. Aberturas para a área externa possuem telas milimétricas a prova de insetos, ou outro método equivalente.				
1.9.2. Portas com comunicação para área externa possuem dispositivo de fechamento automático.				
1.9.3. Portas e janelas, constituídas de material metálicos, de fácil abertura, de fácil higienização, ajustadas aos batentes sem falhas de revestimento.				
1.9.4. Portas possuem altura e largura necessárias para o trânsito de materiais primas e produtos.				
1.10 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO	C	CM	NC	NA
1.10.1. Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.				
1.10.2. 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.				
1.10.3. 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

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

vapores, fumaça, 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**	**NC**	**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 privadas e mictórios.				
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 trabalhos.				
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, lixeiras 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 é 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, chaves, etc.)				
1.11.12 Instalações sanitárias para visitantes instaladas totalmente independentes da área de produção, e rivantidas higienizadas.				
1.12 ALMOXARIFADOS E DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS	**C**	**CM**	**NC**	**NA**
1.12.1 Local de armazenamento dos produtos químicos utilizados para limpeza e desinfecção das dependências, estão em local chaveados (caixas, armários, salas) 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 óculo para passagem de matéria, com ventilação adequada.				
1.13 LAYOUT	**C**	**CM**	**NC**	**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, MÓVEIS E UTENSÍLIOS (21 itens)				
2.1 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES	**C**	**CM**	**NC**	**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**	**NC**	**NA**
2.2.1 Material de constituição dos equipamentos são adequados para a finalidade (preferência por aço inoxidável ou outro metal resistente à corrosão).				
2.2.2 Superfícies lisas, que não permitem o acúmulo de resíduos, de fácil higienização, resistentes a impactos e em bom estado de conservação.				

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

2.2.3 Instalação e disposição dos equipamentos permite fácil acesso para higienização das estruturas.				
2.2.4 Em número, desenhos e capacidades condizentes com as atividades desenvolvidas.				
2.3 MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)	C	CM	NC	NA
2.3.1 Material apropriado, preferencialmente aço inoxidável, resistente, impermeáveis, em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras, lisas e com cantos arredondados, que não permitem o acúmulo de resíduos.				
2.3.2 Não há presença de madeira, mesmo na constituição interna dos móveis.				
2.4 UTENSÍLIOS	C	CM	NC	NA
2.4.1 Material adequado, de superfície lisa, sem proeminências, não poroso, que permita adequada higienização.				
2.4.2 Não há presença de madeira na constituição de qualquer utensílio.				
2.4.3 A guarda de utensílios é feito em local fechado, como armários na sala de produção ou em sala específica para estes.				
2.4.4 Estão disponíveis em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.				
2.5 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	C	CM	NC	NA
2.5.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.				
2.5.2 Frequência de higienização adequada.				
2.5.3 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.				
2.5.4 Produtos utilizados de forma e diluição adequadas.				
2.5.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização das operações.				
2.5.6 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização das operações, em bom estado de conservação e número suficiente.				
2.5.7 Adequada higienização.				
3. MANIPULADORES (11 itens)				
3.1 UNIFORMES E ASSEIO PESSOAL	C	CM	NC	NA
3.1.1 Utilização de uniformes em cores claras, em bom estado de conservação, adequado à atividade e exclusivo da área de produção de alimentos.				
3.1.2 Pessoal que exerce outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis com uniformes coloridos.				
3.1.3 Protetores impermeáveis de roupas, confeccionados em plástico transparente ou branco.				
3.1.4 Uso completo de uniformes: touca, calça, jaleco, botas, avental impermeável conforme a atividade industrial desenvolvida.				
3.1.5 Asseio pessoal: boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, manipuladores barbeados, uso de toucas com contenção total dos cabelos.				
3.2 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES	C	CM	NC	NA
3.2.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à Boas Práticas de Fabricação, com registros.				
3.2.2 Cartazes de orientação sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos higiênicos fixados em locais estratégicos.				
3.2.3 Existência de verificação pelo responsável do controle de qualidade do asseio pessoal na entrada dos manipuladores na área de produção.				
3.2.4 Existência de treinamento e orientação dos colaboradores quando iniciam atividades relacionadas à manipulação de alimentos, com registro.				
3.3 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE	C	CM	NC	NA
3.3.1 Existência de registro dos Atestados de Saúde Ocupacional, e atestado com a comprovação de aptidão à manipulação.				
3.3.2 Exames são feitos de forma periódica, conforme legislação vigente.				
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO (32 itens)				
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	C	CM	NC	NA
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.				
4.1.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção, na registro de controle.				
4.1.3 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.				
4.1.4 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle de qualidade são				

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

devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.				
4.1.5 Rótulos da matéria prima e ingredientes atendem a legislação vigente.				
4.1.6 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 apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.				
4.1.7 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.				
4.1.8 Acondicionamento, organização e higiene adequada das embalagens a serem utilizadas.				
4.1.9 Câmaras de resfriamento, câmaras de congelamento, freezers, rede de frio em geral, adequada 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 (área 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 ralos 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.				
4.4.4 Ausência de material estranho, estragado, tóxico, ou que comprometam a identidade, qualidade e inocuidade do produto.				
4.4.5 Armazenamento em local com condições higiênico-sanitárias e temperaturas adequadas.				
4.4.6 Câmaras de resfriamento, câmaras de congelamento, freezers, rede de frio em geral, adequada 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 higiênico- 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

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

5. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (3 itens)		C	CM	NC	NA
5.1 Descrição dos processos no Manual de BPF é 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 (23 itens)					
PAC		C	CM	NC	NA
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				
	Identificação do responsável, data e assinatura no programa escrito e em todos os seus registros				
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				
	Identificação do responsável, data e assinatura no programa escrito e em todos os seus registros				
10	Análises laboratoriais				
11	Controle de formulação de produtos e combate a fraude				
12	Rastreabilidade 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

PARECER

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.

E- 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: nº itens conforme x 100/154 = xxxx%

O estabelecimento ficou na mesma classificação em relação à vistoria anterior. ☐ SIM ☐ NÃO.
Houve itens avaliados de forma diferente entre o relatório aplicado pelo SIM e pelo DIISCONSISA. ☐ 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 outras).	☐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 outras).	☐SIM ☐NÃO

OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES

G- DISPOSIÇÃO FINAL

☐ Conforme ☐Não conforme

Entrega obrigatória:
O estabelecimento tem o **Prazo de 20 (vinte) DIAS ÚTEIS** 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 DESTE RELATÓRIO EM:
____/____/____

Carimbo e assinatura

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

ANEXO IV

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSERIR LOGO DO MUNICÍPIO

PLANO DE AÇÃO

Nome/Razão Social	Registro no SIM Nº
CNPJ	Nº de páginas
Número do Plano de Ação	Documento de referência

Não conformidade (número da NC)	Descrição da ação corretiva adotada para a NC	Descrição das medidas preventivas/paliativas	Data para execução (dia/mês/ano)	Para uso SIM		
				Ação corretiva (parecer)	Ação foi efetiva	Assinatura e data da verificação
				☐Deferido ☐Indeferido Ofício ____	☐SIM ☐NÃO RNC______	__/__/__ Ass.
				☐Deferido ☐Indeferido Ofício ____	☐SIM ☐NÃO RNC______	__/__/__ Ass.

Declaro estar ciente da obrigatoriedade de cumprimento dos itens constantes neste Plano de Ação, devendo sanar as não conformidades dentro do prazo por mim estipulado, sabendo das responsabilidades a mim imputadas caso não o faça

Data de entrega do Plano de Ação	Data de encerramento do Plano de Ação

Assinatura e carimbo do fiscal responsável

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

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04, 25 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 os procedimentos operacionais padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal, vinculado ao Departamento de Inspeção Sanitária (DIS) do CDS SÃO SARUÊ, realizar a verificação da rastreabilidade do processo produtivo dos produtos, desde a obtenção da matéria prima e recebimento no estabelecimento até a comercialização, incluindo o transporte e o recolhimento através dos mapas estatísticos.

Art.2º Rastreabilidade é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização, assim como das matérias-primas, ingredientes e insumos utilizados em sua fabricação.

Art.3º O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos seus produtos. A rastreabilidade deve garantir o fornecimento das informações a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto final elaborado.

DO FORNECIMENTO DOS MAPAS ESTATÍSTICOS PELO ESTABELECIMENTO

Art.4º O estabelecimento deve fornecer os dados de recebimento de matéria-prima, produção, expedição e condenação alimentando o sistema CDS SÃO SARUÊ até o 10º (décimo) dia útil de cada mês subsequente ao que foi realizado o registro da atividade.

Art.5º É obrigatório o fornecimento de todos os mapas estatísticos dispostos nesta Instrução Normativa.

Art.6º Os dados estatísticos devem ser fornecidos através dos modelos de formulários: *Mapa Mensal de Produção* (ANEXO I), *Mapa de Recebimento de Matéria-Prima* (ANEXO II), *Mapa de Distribuição dos Produtos* (ANEXO III) *e Mapa de Condenação de Produtos e Matéria- Prima* (ANEXO IV).

Art.7º Informações referentes às condenações em estabelecimentos de inspeção periódica e estabelecimentos de inspeção permanente, quando não ocorrer registro de condenações, devem ser declarados como 0 (zero).

Art.8º É importante salientar que as informações prestadas pelo estabelecimento no CDS SÃO SARUÊ não substituem os registros de monitoramento, e estes não

devem se limitar às informações constantes nos formulários.

DA VERIFICAÇÃO QUALITATIVA DOS MAPAS ESTATÍSTICOS

Art.9º Após a alimentação de dados na planilha do CDS SÃO SARUÊ pelo estabelecimento, o fiscal do SIM deve avaliar as informações prestadas e verificar:

I. Se o estabelecimento está trabalhando de forma compatível com a capacidade de produção e armazenamento aprovada.
II. Se o estabelecimento está produzindo produtos em acordo com o autorizado e compatíveis com a estrutura aprovada no registro.
III. Se as matérias-primas adquiridas pelos estabelecimentos aderidos ao SISBI-POA são obrigatoriamente provenientes de outras unidades com registro do SISBI-POA ou SIF.
IV. Se os estabelecimentos com registro apenas no SIM adquirem as matérias-primas de estabelecimentos registrados com SIM, SIE, SIF.
V. Se há compatibilidade entre os volumes informados de recebimento, produção e expedição.
VI. Se o estabelecimento realiza o controle das condenações e destinações industriais.
VII. Se as condenação e destinações industriais são compatíveis com a legislação vigente.

VERIFICAÇÃO OFICIAL DA RASTREABILIDADE

Art.10º O fiscal do SIM deve realizar o procedimento de verificação oficial da rastreabilidade através do preenchimento dos Formulários de Verificação dos Programas de Autocontrole do CDS SÃO SARUÊ, avaliando as informações prestadas pelos estabelecimentos nos informes mensais dos mapas estatísticos, escolhendo um período para avaliação. Nessa mesma verificação deve ser registrado o teste de rastreabilidade progressiva e/ou regressiva.

Art.11º O teste de rastreabilidade deve ser realizado pelo fiscal do SIM, o mesmo deve selecionar ao menos um lote de produto produzido e proceder ao rastreamento do mesmo, levando em consideração as particularidades de cada estabelecimento.

Art.12º Deve ser verificado todas as etapas avaliando a proporção entre a quantidade de matéria prima recebida, produção e expedição através da verificação das planilhas anexadas pelo estabelecimento nos formulários correspondentes.

Art.13º No teste de rastreabilidade, o fiscal do SIM deve verificar:

I. Se os procedimentos implantados permitem rastrear o recebimento de matéria prima, ingredientes e aditivos, além do processo de produção e expedição dos produtos.
II. Se os estabelecimentos possuem registros de controle de entradas e uso dos ingredientes.
III. Se durante a verificação da rastreabilidade é possível fazer os testes de rastreabilidade progressiva e regressiva.
IV. Se os registros permitem uma rápida e efetiva recolha dos produtos.

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

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art.14º Casos omissos serão dirimidos pelo Departamento de Inspeção Sanitária do CDS SÃO SARUÊ e Serviço de Inspeção Municipal responsável.

Art.15º Os procedimentos que trata essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art.16º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

GEORGE CIRO 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

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSERIR LOGO DO MUNICÍPIO

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO DE OVOS	
NOME/ RAZÃO SOCIAL:	
Nº REGISTRO:	CNPJ/CPF:
MÊS/ANO COMPETÊNCIA:	

Nº DE REGISTRO	PRODUTO	QUANTIDADE (UN)
		TOTAL (UN):

CARIMBO DA EMPRESA	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSERIR LOGO DO MUNICÍPIO

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS	
NOME/ RAZÃO SOCIAL:	
Nº REGISTRO:	CNPJ/CPF:
MÊS/ANO COMPETÊNCIA:	

Nº DE REGISTRO	PRODUTO	QUANTIDADE (KG)
		TOTAL (KG):

CARIMBO DA EMPRESA	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSERIR LOGO DO MUNICÍPIO

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO DE UNIDADE BENEFICIAMENTO DE CARNES E DERIVADOS	
NOME/ RAZÃO SOCIAL:	
Nº REGISTRO:	CNPJ/CPF:
MÊS/ANO COMPETÊNCIA:	

Nº DE REGISTRO	PRODUTO	QUANTIDADE (KG)
		TOTAL (KG):

CARIMBO DA EMPRESA	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSERIR LOGO DO MUNICÍPIO

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO DE UNIDADE DE LEITE E DERIVADOS	
NOME/ RAZÃO SOCIAL:	
Nº REGISTRO:	CNPJ/CPF:
MÊS/ANO COMPETÊNCIA:	

Nº DE REGISTRO	PRODUTO	QUANTIDADE (KG/L)

CARIMBO DA EMPRESA	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

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

ANEXO II

MAPA DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

NOME/RAZÃO SOCIAL:	
Nº DE REGISTRO:	CNPJ/CPF:
MÊS/ANO DE COMPETÊNCIA:	

DATA	HORÁRIO	PRODUTO	QNT	TEMPERATURA	MUNICÍPIO DE ORIGEM- Nº SIM, SIE OU SIF	RESPONSÁVEL

CARIMBO EMPRESA	ASSINATURA RESPONSÁVEL

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

ANEXO III

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXX
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSERIR LOGO DO MUNICÍPIO

MAPA DE EXPEDIÇÃO DOS PRODUTOS

NOME/RAZÃO SOCIAL:	
Nº DE REGISTRO:	CNPJ/CPF:
MÊS/ANO DE COMPETÊNCIA:	

				DESTINATÁRIO		
DATA	PRODUTO	QNT	LOTE	RAZÃO SOCIAL	MUNICÍPIO	UF

CARIMBO EMPRESA	ASSINATURA RESPONSÁVEL

Página 1 de 1

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

ANEXO IV

MAPA DE CONDENAÇÃO DOS PRODUTOS/MATÉRIA PRIMA

NOME/RAZÃO SOCIAL:	
Nº DE REGISTRO:	CNPJ/CPF:
MÊS/ANO DE COMPETÊNCIA:	

IDENTIFICAÇÃO PRODUTOR/PRODUTO	QNT	DATA	MOTIVO DA CONDENA	DESTINAÇÃO

CARIMBO EMPRESA	ASSINATURA RESPONSÁVEL

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 INTERMUNICIPAL São Saruê

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

Edital de Convocação 005/2025

Edital de Convocação

CONVOCA ASSEMBLEIA EXTRAORDINARIA DO CONSORCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL SÃO SARUE - CDSSS.

A Diretoria Executiva do CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL SÃO SARUÊ, por seu representante legal, o Presidente, prefeito do município de Taperoá PB, Srº George Ciro Monteiro de Farias , no Uso de suas atribuições, vem convocar os municípios consorciados na pessoa dos prefeitos de Assunção, Areia de Baraúnas Juazeirinho, Junco do Seridó, Livramento, Parari, Salgadinho, Santo André, Soledade, Taperoá, Tenório, São José dos Cordeiros a participar da Assembléia Extraordinária a ser realizada:

Local: Nas dependências do Auditório da Universidade Leiga do Trabalho na cidade de Taperoá

Data: 07 de Junho de 2025

Horário: 15:00 horas.

Publico:

1. **Gestores Municipais Consorciados.**

Pauta:

Apresentação e apreciação do pedido de ingresso do Município de Puxinanã

Votação e Reingresso dos Municípios de Livramento e Assunção

Taperoá, 30 de junho de 2025

Atenciosamente,

George Ciro Monteiro de Farias

Presidente

Prefeito de Taperoá \PB
Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê - CDSSS

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**

Publicado em 01 de julho de 2025

EXPEDIENTE

Boletim Oficial
PODER EXECUTIVO
ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE TAPEROÁ

George Ciro Monteiro de Farias
Prefeito

End.: Rua Ariano Suassuna, Nº 363 - Centro
Cep.: 58.680-000 – Taperoá – PB
Fones: (83) 3463-2581/3463-2035
Email: gabinetetaperoapb@gmail.com