

## PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

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

Período de Execução do Programa	
Data de Início	13/08/2025
Data de Fim	12/08/2026

### 1. Identificação do Serviço de Inspeção

#### 1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê – CDS SÃO SARUÊ	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	01.612.649/0001-26	Tenório	PB

CNPJ N° 22.816.713/0001-60

Ambiente e Abastecimento			
--------------------------	--	--	--

### 1.3. Escopo do Serviço de Inspeção

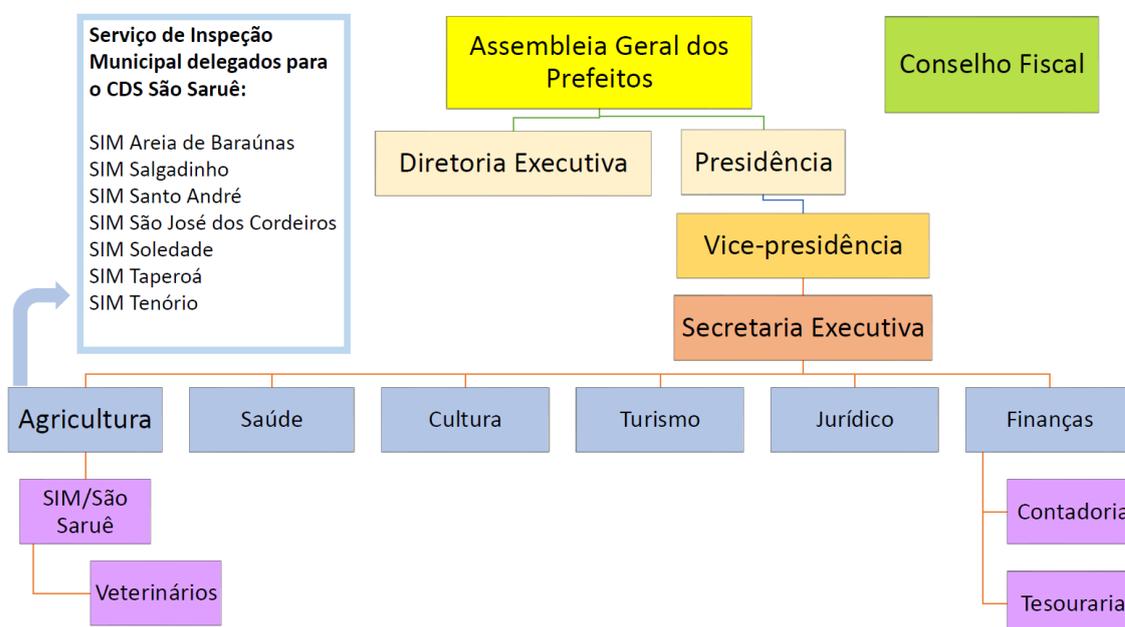
Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA	
<b>I – Abatedouro frigorífico</b>	
	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
<b>II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento</b>	
	a) Carne e derivados
	b) Leite e derivados
X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

### 1.4. Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
Elaboração do Plano de Trabalho	26/04/2024	Elaboração do Plano de Trabalho
Atualização do Plano de Trabalho	25/02/2025	Atualização do Plano de Trabalho
Atualização e manutenção de Conformidade	13/08/2025	Versão 3.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria n° 672/2024.

## 2. Organização Administrativa

### 2.1 - Organograma



#### 2.1.1 Controle de Documentos

Todos os documentos do Serviço de Inspeção são padronizados pelo Consórcio 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

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

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; 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; Análises Microbiológicas oficiais; Análises 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 morte 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 SIM.

### **2.1.2 Sistemas 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

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

fornecidos aos municípios como um esboço padrão, mesmo que tenham sido elaborados em colaboração entre os técnicos do Consórcio e os representantes municipais.

## 2.2 INFRAESTRUTURA ADMINISTRATIVA

### 2.2.1 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	0	20h	00*
2	Salgadinho	PB	José Maciel de Souza, 339, Centro	0	20	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

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

atendidos pela equipe à disposição do CDS-SÃO SARUÊ.

### 2.2.2 Materiais e Equipamentos

Na estrutura do consórcio, há uma variedade de mobiliário, como recepção, escritório, sala de reunião e cozinha, incluindo mesas, cadeiras, sofás, armários, estantes e um bebedouro. Além disso, estão disponíveis equipamentos de informática, como computadores, impressoras, scanner e projetor, bem como materiais de apoio administrativo e veículos disponibilizados.

QUANT.	EQUIPAMENTO	DESCRIÇÃO	INFORMAÇÕES DO USO
3	Armário de aço	Armário de aço de gaveta para pasta suspensa	Material de uso da equipe técnica do SIM
3	Mesa	Mesa de escritório com suporte para computador	Material de uso da equipe técnica do SIM
2	Computador	Computador de mesa da marca Positivo	Material de uso da equipe técnica do SIM
10	Cadeiras	Cadeiras de escritório	Material de uso da equipe técnica do SIM
1	Auditório	Auditório para reuniões coletivas	Material de uso compartilhado com o CDS-SÃO SARUÊ
2	Roteador	Roteador de internet	Material de uso compartilhado com o CDS-SÃO SARUÊ
1	Impressora	Impressoras jato de tintas	Material de uso compartilhado com o CDS-SÃO SARUÊ

### 2.2.3 Laboratórios

O consórcio não opera seus próprios laboratórios, em vez disso, as análises oficiais realizadas pelo Serviço de Inspeção são encaminhadas ao Centro Vocacional Tecnológico – CVT, pertencente à Universidade Federal de Campina Grande, Campús Pombal-PB, e eventualmente à laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, conforme estipulado nos Programas PACPOA e PNCRC.

Essas análises são conduzidas em conformidade com a legislação e decretos municipais relativos à inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, seguindo os Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária,

além de seguir as Instruções Normativas Internas instituídas pelo CDS-SÃO SARUÊ.

### **3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização**

#### **3.1 – Inspeção periódica**

A inspeção periódica de produtos de apícolas e derivados, conforme o Art. 264 do RIISPOA, abrange uma vasta gama de etapas, desde a extração até o transporte. Isso inclui a verificação do acondicionamento, conservação, processamento, armazenagem e expedição dos produtos. O objetivo é assegurar que todas as fases da cadeia produtiva do mel estejam em conformidade com as normas higiênico-sanitárias, prevenindo contaminações e garantindo a integridade do produto final. Além disso, o Art. 265 estabelece que as análises para recepção e seleção do mel nos estabelecimentos processadores devem incluir características sensoriais e outras análises determinadas em normas complementares, com foco na pesquisa de indicadores de fraudes.

O RIISPOA também aborda aspectos específicos do mel, como a descristalização, pasteurização ou desumidificação, que devem seguir binômios de tempo e temperatura e normas complementares (Art. 266). É crucial destacar que o regulamento proíbe a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão (Art. 421, Parágrafo único), garantindo a identidade e a pureza do produto. Os estabelecimentos que recebem matéria-prima de produtores rurais são responsáveis por manter um cadastro atualizado desses produtores e garantir a identidade, qualidade e rastreabilidade dos produtos desde a obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte (Art. 267).

Adicionalmente, o RIISPOA estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) para o mel e seus derivados, detalhando suas características e requisitos para comercialização. O registro de produtos de origem animal, incluindo o mel, é obrigatório junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), abrangendo a formulação, o processo de fabricação e o rótulo (Art. 427). Este registro visa assegurar que o produto atenda aos padrões de segurança e qualidade estabelecidos, e que as informações contidas nos rótulos sejam fidedignas à natureza e composição do mel. A conformidade com esses requisitos é fundamental para a garantia da saúde pública e a credibilidade do mercado de produtos apícolas.

### 3.2 Inspeção Permanente

A inspeção permanente, no contexto dos produtos de origem animal, incluindo os apícolas, refere-se à presença contínua ou regular de um serviço de inspeção oficial dentro do estabelecimento produtor. Diferente de inspeções periódicas ou por amostragem, a inspeção permanente visa a um acompanhamento mais próximo e constante das operações, garantindo que as boas práticas de fabricação e as normas sanitárias sejam cumpridas em tempo real. Embora o RIISPOA (Decreto nº 9.013/2017) mencione a inspeção periódica para produtos de abelhas, a ideia de uma fiscalização contínua é fundamental para a segurança alimentar.

Para produtos apícolas, o RIISPOA e seus manuais complementares, como o 'Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de abelhas e derivados', indicam que a inspeção e fiscalização são realizadas em caráter periódico. Essa periodicidade é definida com base em um cálculo de risco associado ao estabelecimento, que considera fatores como volume de produção, risco inerente ao produto e desempenho da empresa. Embora não seja uma presença física constante do inspetor, essa abordagem busca assegurar um controle eficaz e adaptado à realidade de cada produtor e processador de mel e derivados.

Mesmo que a inspeção não seja estritamente 'permanente' no sentido de um fiscal presente 24 horas por dia, o sistema de autocontrole e a fiscalização baseada em risco buscam simular uma vigilância contínua. Os estabelecimentos são responsáveis por implementar programas de autocontrole robustos, que incluem monitoramento constante das condições higiênico-sanitárias, controle de pragas, calibração de instrumentos, e rastreabilidade de toda a cadeia produtiva. A fiscalização oficial, por sua vez, verifica a eficácia desses programas, realizando auditorias, análises laboratoriais e investigações, garantindo que os padrões de identidade, qualidade e inocuidade dos produtos apícolas sejam mantidos de forma consistente.

Em suma, a inspeção permanente para produtos apícolas no Brasil, embora adaptada à realidade do setor, foca na garantia da segurança e qualidade do mel e seus derivados. Através da combinação de inspeções periódicas baseadas em risco, rigorosos programas de autocontrole por parte dos estabelecimentos e a constante atualização das normativas, o sistema busca assegurar que os produtos cheguem ao consumidor com a máxima qualidade e segurança sanitária, protegendo a saúde pública e promovendo a confiança no mercado apícola nacional.

### 3.3 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 do treinamento 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.

### 3.4 Autuação e aplicação de penalidades

As visitas realizadas nos empreendimentos pelos técnicos do consórcio, estão gerando um Plano de Ação para que os estabelecimentos realizem as adequações necessárias. A forma de abordagem inicial é orientativa, de forma que o empreendedor tenha informações suficientes para sanar as não conformidades identificadas in loco.

Seguindo as legislações e Decretos municipais que preveem as penalidades cabíveis em cada situação de não conformidade, as infrações serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

As ações fiscais a serem aplicadas por servidores do SIM na constatação de irregularidades, durante a realização das inspeções previstas neste Regulamento, sem prejuízo das demais ações fiscais definidas em legislação específica, constarão de apreensão ou condenação e inutilização das matérias-primas e produtos, notificação, interdição parcial ou total de equipamentos, instalações, suspensão temporária das atividades do estabelecimento, do registro de produtos e autuação.

O auto de infração será lavrado por médico veterinário do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou ainda na sede do Serviço, caso necessário. A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Ao infrator será concedido o prazo de 15 (quinze) dias para apresentação de defesa prévia junto a Administração Municipal, devendo fazê-la em requerimento, sendo-lhe facultado o prazo 10 (dez) dias para apresentação de recurso após a análise da defesa prévia.

A defesa deverá ser apresentada, por escrito, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data do recebimento do Auto de Infração, e julgado pela Inspeção do SIM, devendo ser anexada ao processo administrativo e endereçada ao Coordenador do SIM para julgamento.

No caso de comunicação por edital, o prazo será de 15 (quinze) dias úteis contados a partir da sua publicação.

### 3.5 Inocuidade, identidade e qualidade dos produtos

Os responsáveis pelos estabelecimentos devem garantir que todas as etapas de produção de produtos de origem animal sejam realizadas com higiene adequada, visando obter produtos que cumpram os padrões de qualidade e não representem riscos à saúde, segurança e interesses dos consumidores. As matérias-primas e todas as substâncias utilizadas nos produtos de origem animal estão sujeitas a análises oficiais, como microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas, e outras análises necessárias para avaliar a conformidade. A coleta de amostras é de responsabilidade do Agente do SIM, preferencialmente na presença do responsável pela empresa, conforme previsto em decretos municipais, resoluções do consórcio e outros regulamentos relevantes. O fiscal deve considerar o tipo de amostra e o tempo de envio para evitar que ela seja descartada pelo laboratório.

As análises de rotina, incluídas nos Procedimentos de Análise de Controle (PACs), podem ser realizadas pelo responsável pela unidade de processamento. Se o resultado da análise não estiver conforme, devem ser tomadas as seguintes medidas:

#### Análises Microbiológicas:

- O fiscal do SIM avalia o laudo e, se houver não conformidade, deve informar imediatamente a empresa, solicitando a interdição da produção através de um Auto de Interdição total ou parcial, e o recolhimento do lote do produto, conforme o programa de autocontrole da empresa;
- Um Relatório de Não Conformidades (RNC) e um Auto de Infração devem ser elaborados;
- O SIM verifica se a empresa inclui no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises;
- Após as ações corretivas da empresa, o fiscal do SIM envia uma amostra representativa do produto para uma nova análise oficial. O novo lote produzido deve ser mantido pela empresa e sua comercialização suspensa até a aprovação oficial do agente de inspeção.

Para produtos curados ou maturados, o processo é semelhante, mas a produção não é interdita.

Análises Físico-Químicas:

- O fiscal do SIM avalia o laudo e, se houver não conformidade, informa imediatamente a empresa por escrito, interditando a produção do produto envolvido se isso representar um risco à saúde ou fraude ao consumidor;
- Dependendo da causa, é elaborado um RNC e um Auto de Infração, e o lote do produto é recolhido conforme o programa de autocontrole da empresa;
- Se solicitado pela empresa ou a critério do SIM, podem ser realizadas contraprovas. Se a contraprova estiver em conformidade com os padrões exigidos, a produção é liberada; caso contrário, é emitido um Auto de Infração;
- Nos casos sem contraprova, a empresa deve tomar medidas corretivas e o SIM envia amostras de um novo lote para análise oficial. O lote produzido deve ser mantido pela empresa e a produção permanece interditada até que o resultado da análise esteja conforme os padrões exigidos e o SIM autorize a liberação.
- Após revisão do laudo pelo agente de inspeção, deve ser emitido um documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retomada das atividades, conforme considerado necessário.

Para produtos curados ou maturados, o procedimento é semelhante, exceto pela ausência de interdição da produção.

O SIM deve verificar se a empresa inclui em seu Programa de Autocontrole medidas para lidar com desvios de análises. A empresa deve apresentar ações corretivas para qualquer desvio ocorrido.

O SIM é responsável por coletar a contraprova; se esta apresentar desvio, devem ser coletadas cinco amostras de lotes consecutivos após o lote desviado.

Observações Gerais para Resultados de Análises Microbiológicas e Físico-Químicas:

Após a confirmação do segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro, deve ser iniciado um Regime Especial de Fiscalização (REF).

Se houver não conformidade nas análises laboratoriais de água, o servidor do SIM deve informar imediatamente a empresa e, se houver risco para a saúde do consumidor, suspender a produção dos produtos.

- Elaborar um Relatório de Não Conformidades (RNC) (obrigatório) e Auto de Infração,

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

dependendo da causa.

- Verificar se as ações para água de abastecimento com resultado insatisfatório estão detalhadas no Programa de Autocontrole da empresa.
- Após a implementação das ações corretivas pela empresa, o agente do SIM deve enviar outra amostra de água de abastecimento para análise oficial.
- Se o resultado da nova análise da água estiver dentro dos padrões, o SIM deve emitir um ofício de liberação e/ou desinterdição (quando aplicável).
- A critério do SIM, conforme estipulado na Portaria de Consolidação nº 5 de 28 de setembro de 2017 (Ministério da Saúde), se forem observados resultados não conformes com os padrões de potabilidade da água ou outros fatores de risco à saúde, pode-se ampliar o número mínimo de amostras, aumentar a frequência de amostragem e realizar análises laboratoriais de parâmetros adicionais.
- Serão consideradas as tabelas de parâmetros microbiológicos para análises de carne e produtos cárneos; leite e laticínios; ovos e seus derivados; peixes e produtos da pesca e produtos apícolas.

#### **4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas**

##### **4.1. Mecanismos de Controle**

###### **4.1.1 Coleta de Amostras**

Para a coleta de amostras de análises laboratoriais de produtos e da água, deve ser seguido o previsto nos decretos que regulamentam as leis do serviço de inspeção. Bem como, os procedimentos operacionais para realização das coletas oficiais e envio de amostras, estará delimitado no acordo de parceria técnico-científica com o referido Laboratório.

A coleta das amostras é realizada pelo Médico Veterinário do SIM e sempre que possível, na presença do responsável da empresa. As amostras são acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, na quantidade requerida pelo laboratório.

No primeiro ano de registro do estabelecimento no SIM, devem ser realizadas um mínimo de três análises oficiais microbiológicas e físico-químicas dos produtos e nos anos posteriores, ao menos duas análises oficiais de cada produto registrado, bem como, análise anual da água de abastecimento. Salvo os produtos que não precisam desta periodicidade de análise. Os registros de monitoramento da execução das atividades de coleta, bem como as ações fiscais tomadas quando os resultados das análises laboratoriais se apresentam fora dos

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

padrões exigidos na legislação, serão registradas através de documentos específicos disponíveis nas instruções de trabalho.

#### **4.1.2 Prevenção e Combate à Fraude Econômica**

Para o combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, serão realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Para isso podem serão realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral, além do desenvolvimento de ações em conjunto com órgãos de interesse. Neste mesmo princípio, outra atividade a ser desenvolvida é a de Educação Sanitária, através de panfletagem, reportagens em jornal, entrevista em rádio, palestras, entre outras semelhantes as ações de educação sanitária.

O Consorcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê – CDS SÃO SARUÊ visando o controle e combate às fraudes dos produtos, realizará coletas de amostras para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

Análises Físico Químicas:

As análises físico-químicas dos produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios credenciados, através do cronograma estabelecido, com frequência mínima anual de uma amostra por produto produzido.

Controle de Formulação:

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação. O controle de formulação deve ser realizado com frequência mínima anual de cada produto produzido. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM.

Aferição de Peso e Volume:

Somente utilizada para produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado in loco. O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado com frequência mínima anual.

Outros métodos de combate à fraude:

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas.

#### **4.1.3 Combate à Atividade Clandestina**

A clandestinidade no comércio de alimentos, especialmente os de Origem Animal, é um desafio significativo em nosso país, especialmente na área coberta pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê - CDS SÃO SARUÊ. Fatores como questões culturais, excesso de regulamentação, falta de coordenação entre as autoridades públicas, escassez de acesso à informação e falta de recursos financeiros contribuem para a proliferação do comércio clandestino. Diante disso, é urgente a necessidade de mudanças em todas as esferas envolvidas: produtores, comerciantes, consumidores, autoridades públicas e entidades de apoio.

O CDS SÃO SARUÊ está elaborando estratégias para enfrentar essa clandestinidade, contando com o apoio de diversos parceiros, como a Vigilância Sanitária (municipal e estadual), Ministério Público Estadual, Agência de Defesa Agropecuária Estadual, SEBRAE/PB, entre outros. O objetivo é realizar ações específicas, incluindo fiscalização do comércio clandestino de alimentos de Origem Animal, conscientização do público sobre segurança alimentar, orientação e fiscalização dos estabelecimentos que produzem esses alimentos clandestinos, de acordo com a legislação vigente.

A ideia inicial é formar um grupo de trabalho para desenvolver metodologias a serem implementadas no plano contínuo de combate à clandestinidade dentro da área de atuação do consórcio. Este grupo incluirá representantes de órgãos e entidades ligados à produção de alimentos de Origem Animal, segurança alimentar, direitos do consumidor e saúde pública.

É importante destacar que essa estratégia será implementada em locais de produção desses alimentos, nos pontos de venda e nos trajetos intermunicipais de veículos que transportam Produtos de Origem Animal, com a abordagem realizada por meio de barreiras sanitárias.

#### **4.1.4 Habilitação e Desabilitação de Estabelecimentos ao SISBI**

O processo de habilitação para integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), conforme a Instrução Normativa nº 05 do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê, inicia-se com a solicitação do estabelecimento ao seu Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de registro. Este SIM, por sua vez, realiza a

**CNPJ Nº 22.816.713/0001-60**

indicação do estabelecimento à Coordenação de Inspeção Sanitária do Consórcio (CDS SÃO SARUÊ). Após a indicação, a Coordenação do CDS SÃO SARUÊ procede com uma supervisão in loco no estabelecimento e/ou no SIM indicado, emitindo um parecer conclusivo sobre a indicação. Em caso de parecer não favorável, o SIM solicitante é comunicado e deve apresentar um plano de ação para correção das não conformidades.

Uma vez aprovada a indicação, os estabelecimentos e serviços de inspeção integrados ao SISBI/POA através do Consórcio devem cumprir prazos para o cadastro de estabelecimentos e produtos no e-Sisbi. Além disso, a utilização da logomarca SISBI/POA nos rótulos dos produtos é permitida apenas para estabelecimentos devidamente incluídos na lista de adesão ao SISBI/POA e que atendam aos critérios estabelecidos, como a impressão da logomarca junto ao carimbo do Serviço de Inspeção Oficial e a aprovação dos croquis dos rótulos. O serviço de inspeção integrado ao SISBI/POA será auditado pelo DIS/CDS SÃO SARUÊ para verificar o cumprimento da equivalência e padronização.

O processo de desabilitação da integração ao SISBI/POA, conforme a Instrução Normativa, pode ocorrer de forma temporária ou definitiva. A desabilitação definitiva é aplicada por solicitação do coordenador do serviço de inspeção, baseada em laudo justificativo, ou quando o serviço de inspeção permanece em status de desabilitação temporária por um ano. A desabilitação temporária, por sua vez, pode ser solicitada pelo coordenador do serviço de inspeção ou ser aplicada diante da comprovação de comprometimento dos objetivos do SISBI/POA, mediante avaliação do nível de descumprimento de critérios como o atendimento às normas e atividades previstas no Programa de Trabalho, a atualização e alimentação de dados nos sistemas de informação do departamento e e-Sisbi, e o atendimento dos prazos das solicitações formais.

#### **4.1.5 Supervisões/Auditorias Internas**

**CNPJ Nº 22.816.713/0001-60**

Visando promover a integração da equipe de Médicos Veterinários atuantes nos SIMs do Território e padronização das ações dos Serviços, o Consorcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê – CDS SÃO SARUÊ realiza reuniões periódicas com a equipe para nivelamento das atividades, porém havendo necessidade, mais reuniões são realizadas dentro deste período.

Na realização das supervisões, o Médico Veterinário da Inspeção do Consorcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê – CDS SÃO SARUÊ juntamente com o Agente de Apoio da Secretaria de Agricultura Municipal, que não tenha vínculo com o município supervisionado, efetuará visita técnica aos SIMs e estabelecimentos registrados nos municípios consorciados. As supervisões ocorrerão anualmente, porém, havendo necessidade, a critério do Coordenador ou do SIM do município solicitante, poderá ser realizada mais de uma visita técnica dentro deste período. Durante a visita, verifica-se as ações realizadas, gestão documental do SIM, implantação dos PAC's nas Agroindústrias, condição estrutural e de produção do estabelecimento, sendo preenchido relatório de supervisão. Após receber relatório o SIM visitado deve apresentar Plano de Ação para correção das não conformidades no prazo de 15 (quinze) dias. Sendo este posteriormente aprovado ou não pela equipe supervisora. Os relatórios de supervisão e Planos de Ação devem ser assinados e arquivados no SIM e na sede do Consorcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê – CDS SÃO SARUÊ.

Caso sejam identificadas não conformidades por parte do SIM, a coordenação do SIM do Consorcio deve investigar o real motivo que ocasionou tal ato de prevaricação, bem como planejar ações que venham a sanar as não conformidades.

## **4.2 Melhorias Continuadas**

### **4.2.1 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;

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

- 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.

#### 4.2.2 Programas de Capacitação

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	5	3		x			x

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

Avaliação Presencial e Documental dos Programas de Autocontrole (PACs).	5	3		x			x
Funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal (SIM): Controle de documentos e procedimentos administrativos.	5	3		x			x
Avaliação de Pequenas Agroindústrias: O que considerar e como proceder.	5	3				x	x
Recebimento de amostras e análise de resultados de Produtos de Origem Animal.	5					x	x
Inspeção Sanitária de Leites e Derivados	5					x	x

#### 4.2.3 Mitigação de Conflitos de Interesse

As Normas Complementares 01 do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê estabelecem o regramento para a mitigação de conflitos de interesse, especialmente em relação às atividades do Departamento de Inspeção Sanitária. O documento define conflito de interesses como a situação gerada pelo confronto entre interesses públicos e privados, que possa comprometer o interesse coletivo ou influenciar, de maneira imprópria, o desempenho da função pública. Além disso, aborda a questão da informação privilegiada, que se refere a assuntos sigilosos ou relevantes para o processo de decisão no âmbito do Departamento de Inspeção Sanitária, com repercussão econômica ou financeira e que não seja de amplo conhecimento público.

O regramento é direcionado aos ocupantes de cargos ou empregos do pessoal técnico e auxiliar que atuam nas inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal e vegetal nos Serviços de Inspeção Municipal vinculados ao Consórcio. A norma exige que esses profissionais ajam de modo a prevenir ou impedir possíveis conflitos de interesses e a resguardar informações privilegiadas. A prevenção é a base, buscando evitar situações que possam gerar dúvidas sobre a imparcialidade e a ética na conduta dos agentes públicos.

A Instrução Normativa detalha diversas situações que configuram conflito de interesses. Entre elas, destacam-se a divulgação ou uso de informação privilegiada para benefício próprio ou de terceiros, o exercício de atividades que impliquem prestação de serviços ou relação de negócio com pessoas físicas ou jurídicas que tenham interesse em decisões do agente público ou do Consórcio, e a atuação como procurador, consultor, assessor ou intermediário de interesses privados enquanto funcionário. Também é vedado praticar atos em benefício de interesses de pessoas jurídicas das quais o agente público, seu cônjuge, companheiro ou parentes próximos

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

participem, bem como receber presentes de quem tenha interesse em decisões do agente público ou do Consórcio.

Um ponto crucial abordado pela norma é a vedação para servidores com formação em Medicina Veterinária, tanto do Serviço de Inspeção Municipal quanto do próprio Consórcio, de assumirem responsabilidade técnica em estabelecimentos sujeitos à fiscalização ou inspeção do órgão público oficial em que exercem suas funções. Essa proibição visa eliminar qualquer possibilidade de conflito direto de interesses, garantindo a imparcialidade e a integridade das atividades de fiscalização e inspeção. Essa vedação se aplica mesmo que o servidor esteja em gozo de licença ou em período de afastamento, reforçando o compromisso com a ética e a transparência.

A responsabilidade pela resolução de conflitos de interesses recai sobre o Presidente do Consórcio. A ele compete avaliar e fiscalizar a ocorrência de situações que configuram conflito de interesses, determinar medidas para a prevenção ou eliminação desses conflitos, e manifestar-se sobre a existência ou não de conflitos nas consultas que lhe são submetidas. Essa centralização da responsabilidade visa garantir uma abordagem consistente e uniforme na gestão dos conflitos, assegurando que as decisões sejam tomadas de forma imparcial e em conformidade com as diretrizes estabelecidas.

Para auxiliar os servidores, a norma prevê a possibilidade de solicitar consulta e orientação ao Presidente do Consórcio em situações concretas e individualizadas, bem como pedir autorização para o exercício de atividade privada. Essas consultas devem ser formuladas por escrito, contendo a identificação do interessado, a referência ao objeto determinado e uma descrição contextualizada da dúvida. Essa medida busca promover a transparência e oferecer um canal formal para que os servidores possam esclarecer dúvidas e evitar condutas que possam configurar conflito de interesses, fortalecendo a integridade e a confiança nas atividades do Consórcio.

## 5. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº de Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	Samuel dos Santos Bezerra	***.593.344-**	001/2025	Mel e derivados	Mel
2					
3					

## 6. Declaração

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

## 7. IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL E DATA DE ELABORAÇÃO

Taperoá, 13 de agosto de 2025.

\_\_\_\_\_  
Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

## 8. ANEXOS

ANEXO 1 – Site do CDS São Saruê com Instruções de Trabalho publicadas

ANEXO 2 – Planilha de Controle de Fiscalização

ANEXO 3 – Modelo oficial de Relatório de Não Conformidade – RNC

ANEXO 4 - Formulários de Verificação Oficial de Inspeção Periódica

ANEXO 5 – Quadro do Controle Integrado de Pragas – Área Externa

ANEXO 6 – Modelo para verificação de cloro residual livre e ph na água de abastecimento

Anexo 7 – Modelo de Formulário de Verificação Documental

ANEXO 8 – Modelo de cronograma de envio de amostra de produtos

ANEXO 9 – Registro dos resultados de análise laboratorial de São José dos Cordeiros/2025

ANEXO 10 – Modelo de relatório de supervisão dos Serviços de Inspeção

ANEXO 11– Modelo Solicitação Oficial de Análises – SOA

**CNPJ N° 22.816.713/0001-60**

ANEXO 12 – Registro fotográfico da estrutura física da sala do SIM

ANEXO 13 – Cronograma de programação das atividades de Prevenção e Combate à Fraude

ANEXO 14 – Cronograma de programação das Ações de Combate a Atividades Clandestinas

ANEXO 15 – Cronograma de atividades de Educação Sanitária

ANEXO 16 – Registro fotográfico de ações de Capacitação profissional

ANEXO 17 – Planilha de controle de protocolos

ANEXO 18 – Planilha de Gestão – Controle de Rótulos

ANEXO 19 – Planilha de Gestão – Dados estatísticos

ANEXO 20 – Planilha de Gestão – Relação dos estabelecimentos

ANEXO 21 – Planilha de Controle de Auto de Infração e Multa

## ANEXO 1 – Site do CDS São Saruê com Instruções de Trabalho publicadas



Navigation menu: Glossário, Transparência Fiscal, WebMail, Ouvidoria, Perguntas Frequentes. Search bar: Buscar por... Weather: 35°C / 22°C. Logo: Prefeitura Municipal de Taperoá - Trabalho que transforma e inspira. Menu: INÍCIO, NOTÍCIAS, SECRETARIAS, A CIDADE, TRANSPARÊNCIA.

### Consórcio São Saruê

O Consórcio de Desenvolvimento Sustentável São Saruê tem o objetivo inicial de viabilizar a gestão adequada dos resíduos sólidos, atendendo os termos da cooperação estabelecida com o Ministério do Meio Ambiente, mas com a perspectiva de, pouco a pouco, agregarem-se outros objetivos, para se alcançar a meta de viabilizar o desenvolvimento sustentável, expressão entendida como a promoção do bem-estar da população de forma ecologicamente equilibrada e socialmente justa.

**Clique na pasta abaixo e acesse as publicações sobre o consórcio Saruê**



Carta de Serviços  
Lei 13.460/17  
ACESSE AQUI!



Ouvidoria  
Sua opinião é importante para nós!



Cidadão | Servidor

- Avisos de Licitação
- Câmara Municipal
- Corona Vírus
- Leis Municipais
- Ouvidoria Municipal



Navigation menu: Prefeitura Municipal de Taperoá - Trabalho que transforma e inspira. Menu: INÍCIO, NOTÍCIAS, SECRETARIAS, A CIDADE, TRANSPARÊNCIA. Weather: 35°C / 22°C.

### Publicações

PUBLICAÇÕES E ETC »

Consórcio São Saruê

Buscar...

20/08/2025 - Plano de Trabalho - CDS - São Saruê	<input type="button" value="ACESSAR DOCUMENTO"/>
25/07/2025 - Portaria 001-2025 - Rislayne do Nascimento Santos	<input type="button" value="ACESSAR DOCUMENTO"/>



Carta de Serviços  
Lei 13.460/17  
ACESSE AQUI!



Ouvidoria  
Sua opinião é importante para nós!



Cidadão | Servidor

- Avisos de Licitação
- Câmara Municipal
- Corona Vírus
- Leis Municipais
- Ouvidoria Municipal
- Portal da Transparência -

LINK DE ACESSO: [https://taperoa.pb.gov.br/a\\_cidade/sao\\_saruê](https://taperoa.pb.gov.br/a_cidade/sao_saruê)



## CONTROLE DE FISCALIZAÇÃO REALIZADA

Ano: 2024/2025 Município: SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS / PB

DATA DA FISCALIZAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	RESULTADO	PRAZO DE ADEQUAÇÃO	Nº DO REGISTRO	TIPO DO PRODUTO	NOME DO PRODUTO
22/08/2024	Samuel dos Santos Bezerra – Associação dos Apicultores e Meliponicultores de São José dos Cordeiros	APTO		002/2024	MEL	MEL CORDEIROS
19/02/2025	Samuel dos Santos Bezerra – Associação dos Apicultores e Meliponicultores de São José dos Cordeiros	APTO (REALIZAR AJUSTES DO RÓTULO DE ACORDO COM A IN 01/2025 DO CDS SAO SARUÊ)	JUNHO/2025	002/2024	MEL	MEL CORDEIROS
26/08/2025	Samuel dos Santos Bezerra – Associação dos Apicultores e Meliponicultores de São José dos Cordeiros	APTO		002/2024	MEL	MEL CORDEIROS

## CONTROLE DE FISCALIZAÇÃO REALIZADA

Ano: 2025 Município: TAPEROÁ / PB

DATA DA FISCALIZAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	RESULTADO	PRAZO DE ADEQUAÇÃO	Nº DO REGISTRO	TIPO DO PRODUTO	NOME DO PRODUTO
08/04/2025	Joaquim Pereira Dantas Vilar – Fazenda Carnaúba	Inspeção inicial para avaliação geral das condições do laticínio. Foram identificadas não conformidades estruturais e operacionais, emitidas orientações e prazo para adequações. Apto com restrições	2025	001/2025	QUEIJO	QUEIJOS ARUPIARA, CARIRI, BORBOREMA E SERRA DO PICO
22/04/2025	Joaquim Pereira Dantas Vilar – Fazenda Carnaúba	Foi constatado o início das correções, com parte das exigências já atendidas e outras em fase de execução.	2025	001/2025	QUEIJO	QUEIJOS ARUPIARA, CARIRI, BORBOREMA E SERRA DO PICO
13/05/2025	Joaquim Pereira Dantas Vilar – Fazenda Carnaúba	Realização do levantamento das mudanças a serem feitas e exigências cobradas com prazo estipulado	2025	001/2025	QUEIJO	QUEIJOS ARUPIARA, CARIRI, BORBOREMA E SERRA DO PICO
03/06/2025	Joaquim Pereira Dantas Vilar – Fazenda Carnaúba	Acompanhamento da reforma estrutural do laticínio. Reforma segue em andamento, cumprindo com os prazos e seguindo as exigências.	2025	001/2025	QUEIJO	QUEIJOS ARUPIARA, CARIRI, BORBOREMA E SERRA DO PICO

ANEXO 3 – Modelo oficial de Relatório de Não Conformidade – RNC

<b>RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES (RNC)</b>			
1. Data:	2. (turno):	3. Relatório nº:	4. Município:
5. Estabelecimento:			6. Nº do SIM:
4. Para (Nome e Cargo):			
5. Embasamento legal (RIISPOA, legislação municipal, demais legislações, PAC):			
6. Descrição das Não Conformidades (NCs):			



CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX  
SECRETARIA DE AGRICULTURA

7. Reincidente: ( ) NÃO ( ) SIM: Quando for reincidente, informar nº dos RNCs anteriores que apontaram a NC:

7. Ação fiscal imediata:

8. Assinatura do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:

9. Data limite para a devolução do RNC respondido com Plano de Ação:

8. Resposta do Responsável do Estabelecimento (ações imediatas):

9. Resposta do Responsável do Estabelecimento (cronograma de ações planejadas):

*Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares podendo resultar em adicional ação administrativa e legal.*

10. Assinatura do Responsável do Estabelecimento:

11. Data

12. Assinatura de Verificação do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:

13. Data

( ) Efetivas ( ) Não Efetivas Novo RNC nº: \_\_\_\_\_





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL

**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA DE AGRICULTURA

<p>umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido;</li><li>- Dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.</li></ul>								
<p><b>EC2 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO</b> (Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamentos)</p> <p><b>Avaliar se:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição;</li><li>- Dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos;</li><li>- O vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade.</li><li>- Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.</li></ul> <p><b>Padrão: Cl: 0,2 a 2,0 ; pH: 6 a 9,5.</b></p>								
<p><b>EC3 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS</b> (área interna)</p> <p><b>Avaliar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Se o controle é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial;</li><li>- Verificar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.</li></ul>								



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL

**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA DE AGRICULTURA

<p><b>EC4 - HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL</b></p> <p><b>Avaliar se:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Os procedimentos de limpeza e sanitização garantem eficácia e eficiência antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação.</li><li>- A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas, conforme plano escrito.</li></ul>								
<p><b>EC5 - HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS</b></p> <p><b>Avaliar se:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde;</li><li>- Os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.</li></ul>								



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL

**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA DE AGRICULTURA

<p><b>EC6 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS – PSO</b></p> <p><b>Avaliar se:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo;</li><li>- Os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.</li></ul>								
<p><b>EC7 - CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM</b></p> <p><b>Avaliar se:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens;</li><li>- Há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional;</li><li>- Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte.</li></ul>								



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL

**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA DE AGRICULTURA

<p><b>EC8 - CONTROLE DE TEMPERATURA</b></p> <p><b>Avaliar se:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.</li><li>- Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.</li></ul>								
<p><b>EC9 – APPCC</b></p> <p><b>Avaliar se:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas: Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente. Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente. Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:<ul style="list-style-type: none"><li>I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?</li><li>II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?</li><li>III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?</li></ul></li></ul>								



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL

**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA DE AGRICULTURA

<p>IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados. No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.</p>								
<p><b>EC10 - ANÁLISE LABORATORIAL</b></p> <p><b>Avaliar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- In loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso;</li><li>- Se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso;</li><li>- As ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.</li></ul>								



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL

**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA DE AGRICULTURA

<p><b>EC11 - CONTROLE DE FORMULAÇÃO E COMBATE À FRAUDE</b></p> <p><b>Avaliar se:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal;</li><li>- Os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas;</li><li>- A matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade;</li><li>- No processo de fabricação os</li></ul>								
---	--	--	--	--	--	--	--	--



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL

**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA DE AGRICULTURA

parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto; - Realizam as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos.								
<b>EC12 - RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS – Recall</b>  <b>Avaliar:</b> - Os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, bem como da matéria- prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. - Se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.								

**LEGENDA: C = Conforme NC = Não conforme NP = No prazo NA = Não se aplica.**

\* A Verificação *in loco* dos registros consiste da avaliação dos documentos relacionados ao turno de trabalho em que ocorre a Inspeção do SIM, sejam procedimentos operacionais ou pré-operacionais. Esta avaliação visa verificar a compatibilidade entre os registros da empresa e os achados do SIM. Deve ser preenchido "C" para conforme e "NC" para não conforme. Caso o espaço de descrição de não conformidades seja insuficiente, o verso poderá ser utilizado para complementar as informações.

**DESCREVER AS AÇÕES FISCAIS**

--



CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX  
SECRETARIA DE AGRICULTURA

ANEXO 5 – Quadro do Controle Integrado de Pragas – Área Externa

### QUARO DO CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS – ÁREA EXTERNA

**FREQÜÊNCIA:**

<b>Razão Social:</b>		
<b>Classificação do Estabelecimento:</b>		
<b>Município:</b>	<b>Registro no SIM:</b>	<b>Data-Verificação:</b>

ITENS AVALIADOS	C/NC/NA	LOCALIZAÇÃO	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL
PORTA-ISCA				
GLOBO DE FERORMÔNIO				
ARMADILHA LUMINOSA				
ÁREA EXTERNA (LIMPEZA, ORGANIZAÇÃO, DEPÓSITO DE RESÍDUOS SÓLIDOS)				
REGISTRO DE VISITA DA EMPRESA NAS ARMADILHAS				

LEGENDA: C=CONFORME NC=NÃO CONFORME NA= NÃO SE APLICA

---

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL



FREQUÊNCIA \_\_\_\_\_

<b>Razão Social:</b>	<b>Município:</b>
<b>Classificação do Estabelecimento:</b>	<b>Registro no SIM:</b>
PERÍODO AVALIADO: DE ____/____/____ A ____/____/____	

ELEMENTOS DE CONTROLE	MANUTENÇÃO (equipamentos, instalações e utensílios em geral; iluminação; ventilação; águas residuais; calibração e aferição de instrumentos)	Água de abastecimento	Controle Integrado de Pragas	Higiene industrial e operacional	Hábitos higiênicos e saúde dos funcionários	Procedimentos sanitários operacionais	Controle de matéria-prima, ingrediente e material de embalagem	Controle de temperatura	APPCC	Análise laboratorial	Controle de formulação de produtos e combate a fraude	Rastreabilidade e Recolhimento (Recall)	Bem Estar Animal	Identificação, remoção, segregação e destinação do MRE
Existe um plano descrito que contemple o elemento de controle?														
Os limites, frequências e outros procedimentos estão de acordo com as normas vigentes?														
Os formulários utilizados são os previstos no plano descrito?														
A frequência de monitoramento /verificação corresponde a descrita no plano?														
As ações corretivas/preventivas tomadas são previstas no plano?														
O monitoramento é capaz de detectar e corrigir desvios?														
As ações corretivas/preventivas são executadas de forma a devolver segurança ao processo e ao produto?														
A verificação é capaz de evidenciar as falhas existentes no plano ou na sua execução?														
Os resultados da verificação são avaliados pela empresa de forma a identificar e corrigir as falhas de planejamento ou de implementação do programa de autocontrole?														

DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL



ANEXO 8 - Modelo de cronograma de envio de amostra de produtos para análises laboratoriais

**CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRA DE PRODUTOS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS 2025 (ANO)**

<b>Data</b>	<b>Estabelecimento</b>	<b>Produto</b>	<b>Análise solicitada</b>	<b>Modalidade de análise</b>	<b>Laboratório</b>	<b>SIM Responsável</b>
JULHO	Samuel dos Santos Bezerra – Associação dos Apicultores e Meliponicultores de São José dos Cordeiros	MEL	FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA	ORIENTAÇÃO	CVT	SIM – SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS
NOVEMBRO	Samuel dos Santos Bezerra – Associação dos Apicultores e Meliponicultores de São José dos Cordeiros	MEL	FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA	MONITORAMENTO	CVT	SIM – SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS
MARÇO/2026	Samuel dos Santos Bezerra – Associação dos Apicultores e Meliponicultores de São José dos Cordeiros	MEL	FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA	MONITORAMENTO	CVT	SIM – SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL

**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS - PB  
SECRETARIA DE AGRICULTURA

ANEXO 9 – Registro dos resultados de análise laboratorial de São José dos Cordeiros/2025

**REGISTRO DOS RESULTADOS DE ANÁLISE LABORATORIAL DE SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS/2025**

<b>Data</b>	<b>Estabelecimento</b>	<b>Produto</b>	<b>Análise solicitada</b>	<b>Modalidade de análise</b>	<b>Laboratório</b>	<b>SIM Responsável</b>
30/07/25	Associação dos apicultores e meliponicultores de São José dos Cordeiros	MEL	MICROBIOLÓGICA	ORIENTAÇÃO	CVT	SIM - SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS
30/07/25	Associação dos apicultores e meliponicultores de São José dos Cordeiros	MEL	FÍSICO-QUÍMICAS	ORIENTAÇÃO	CVT	SIM – SÃO JOSÉ DOS CORDEIROS



CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX  
SECRETARIA DE AGRICULTURA

ANEXO 9 – Registro dos resultados de análise laboratorial de São José dos Cordeiros/2025  
(CONTINUAÇÃO)



### BOLETIM DE ANÁLISES

Pombal, 30 de julho de 2025.

#### DADOS DO CLIENTE:

**Solicitante:** Evandro F. Ramos  
**Indústria:** Associação dos Apicultores e Meliponicultores de São José dos Cordeiros.  
**Endereço:** Sítio Pedra Lavrada, S/N, Zona rural - São José dos Cordeiros - PB. CEP: 58570-000  
**CNPJ:** 10.013.433/0001-35  
**Produto:** Mel  
**Data de Fabricação:** março de 2025  
**Data de Validade:** março de 2027  
**Data da Entrega no Laboratório:** 18/07//2025  
**Data da análise:** 21/07//2025

#### ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

PARÂMETROS	RESULTADOS	PADRÃO
Coliformes à 35°C (NMP/g)	Ausência	-
Coliformes à 45°C (NMP/g)	Ausência	-
<i>Salmonella</i> sp/25g	Ausência	Ausência

**ABREVIATURA:** NMP – Número Mais Provável

**CONCLUSÃO:** De acordo com a Instrução Normativa Nº 60 de 23 de dezembro de 2019 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a amostra analisada se encontra **DENTRO DOS PADRÕES** Microbiológicos normais para alimentos do referido órgão. Os resultados se referem à amostra analisada no laboratório de Microbiologia de Alimentos do CVT/UFCG, na data supracitada.

  
Alfredina dos Santos Araújo  
CCIA - UFCG  
Mat. SIAPE 1039001

**Alfredina dos Santos Araújo**  
Responsável pelas análises físico-químicas

**CENTRO VOCACIONAL TECNOLÓGICO**  
Josué Bezerra, S/N, 58.840-000 – Pombal – PB.  
(83) 3431- 3992 / E-mail: cvtpombal@outlook.com



CNPJ N° 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA DE AGRICULTURA

ANEXO 9 – Registro dos resultados de análise laboratorial de São José dos Cordeiros/2025  
(CONTINUAÇÃO)



BOLETIM DE ANÁLISES

Pombal, 30 de julho de 2025.

DADOS DO CLIENTE:

**Solicitante:** Evandro F. Ramos  
**Indústria:** Associação dos Apicultores e Meliponicultores de São José dos Cordeiros.  
**Endereço:** Sítio Pedra Lavrada, S/N, Zona rural - São José dos Cordeiros - PB. CEP: 58570-000  
**CNPJ:** 10.013.433/0001-35  
**Produto:** Mel  
**Data de Fabricação:** março de 2025  
**Data de Validade:** março de 2027  
**Data da Entrega no Laboratório:** 18/07//2025  
**Data da análise:** 21/07//2025

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

PARÂMETROS	RESULTADOS	PADRÃO
Açúcares redutores (g/100g)	65,3	min 65 g/100 g
Acidez (meq/kg)	15,94	máx de 50 meq/Kg
Sacarose aparente (g/100g)	-	máximo 6 g/100 g
Minerais (Cinzas) (g/100g)	0,04	máx 0,6
Atividade diastásica (escala de Göthe)	Presença	Presença
Hidroximetilfurfural (mg/kg)	-	máx de 60
pH	3,84	-
Sólidos Solúveis Totais (°Brix)	86,2	-
Umidade	20,75	máximo 20 g/100 g

**CONSIDERAÇÕES:** “Association of Official Analytical Chemistry - AOAC. “Official methods of analysis” e Instituto Adolfo Lutz - IAL. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo.

**CONCLUSÃO:** De acordo com o Decreto n° 9.013, de 29 de março de 2017, passa a vigorar com as seguintes alterações: (ALTERADO PELO DECRETO 10.468/2020). A amostra analisada encontra-se **DENTRO DOS PADRÕES** sugeridos pelo referido órgão. Os resultados se referem à amostra analisada no laboratório de Química do CVT//UFPA, na data *supra* citada.

  
Alfredina dos Santos Araújo  
CVT - UFPA  
Insc. SUAPE 1839031

**Alfredina dos Santos Araújo**  
Responsável pelas análises físico-químicas

**CENTRO VOCACIONAL TECNOLÓGICO**

Josué Bezerra, S/N, 58.840-000 – Pombal – PB.  
(83) 3431- 3992 / E-mail: cvtpombal@outlook.com



CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX  
SECRETARIA DE AGRICULTURA

ANEXO 10 – Modelo de relatório de supervisão dos Serviços de Inspeção

### MODELO DE RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DOCUMENTAL DO SIM

Município: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

Responsável do SIM: \_\_\_\_\_

1. Verificação Check List	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
1.1 – As não conformidade do último check list foram sanadas			
2. Verificação Documental	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
2.1 – Gestão de Documentos ( <i>verificar o controle de entrada e saída de documentos, organização das pastas, uso dos formulários- modelo</i> )			
2.2 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos ( <i>conferir se há documentação e se seguiu rito de avaliação</i> )			
2.3 – Avaliação de Registro de Produtos e Controle de Rótulos ( <i>verificar os memoriais descritivos e croquis dos rótulos</i> )			
2.4 – Rastreabilidade ( <i>uso de formulários, preenchimento de planilhas, recebimento de planilhas dos Estabelecimentos</i> )			
2.5 – Análises Física Química, Microbiológica de Alimentos e Água ( <i>conferir cumprimento de cronograma de envio, planilha de compilação de dados e histórico de NC</i> )			
2.6 – Verificação Oficial Programas de Autocontrole ( <i>avaliar formulários de fiscalização e verificação oficial dos PACs</i> )			
2.7 – Realização de atividades de combate a Fraudes de Produtos de Origem Animal			
2.8 – Realização de atividades de combate a clandestinidade			
2.9 – Realização de atividades de Educação Sanitária			
2.10 – Aplicação e controle de Autos e Termos			
Item	Não Conformidade		Prazo Solução



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL

**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA DE AGRICULTURA

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

Assinatura e Carimbo dos Médicos Veterinários responsáveis pela  
verificação:



CONSORCIO INTERMUNICIPAL

**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

**SECRETARIA DE AGRICULTURA**

ANEXO 11– Modelo Solicitação Oficial de Análises – SOA

**Solicitação Oficial de Análises**

<b>LOGO DO MUNICÍPIO</b>	<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE</b>		<b>01. LABORATÓRIO:</b>		
	<b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM</b>		<input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL		
	<b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA</b>		<b>02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:</b>		<b>03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:</b>
		<b>04 – Nº DO SIM:</b>		<b>05 – PROGRAMA:</b>	
<b>06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:</b>			<b>07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:</b>		
<b>08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:</b>		<b>09 – Nº REG. PRODUTO:</b>	<b>10 – MARCA:</b>	<b>11 – Nº DO CNPJ:</b>	
<b>12 – ESTABELECIMENTO:</b>		<b>13 – ENDEREÇO (CONFORME CNPJ):</b>			
<b>14 – DATA DE FABRICAÇÃO:</b>	<b>15 – DATA DE VALIDADE:</b>	<b>16 – Nº DO LOTE</b>	<b>17 – TAMANHO DO LOTE</b>	<b>18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:</b>	
<b>19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:</b>		<b>20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LFDA/SIM:</b>		<b>21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:</b>	
<b>22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):</b>					
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:	LINHA:
				<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
<b>23 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:</b>					<b>24 – DATA DA REMESSA</b>
TEMPERATURA (°C):					
<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE					
<b>25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):</b>					
<b>26 – OBSERVAÇÕES:</b>					
<b>27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA</b>			<b>28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>		
			_____ Representante Legal do Estabelecimento		
<b>29 – E-MAIL PARA CONTATO:</b>					
<b>30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO</b>			<b>31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO</b>		
<b>32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:</b>					
TEMPERATURA (°C):					
<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO					
<b>33 – OBSERVAÇÕES (Laboratório):</b>					
<b>34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:</b>					



Figura: Imagens da estrutura física da sala do SIM Taperoá/PB.

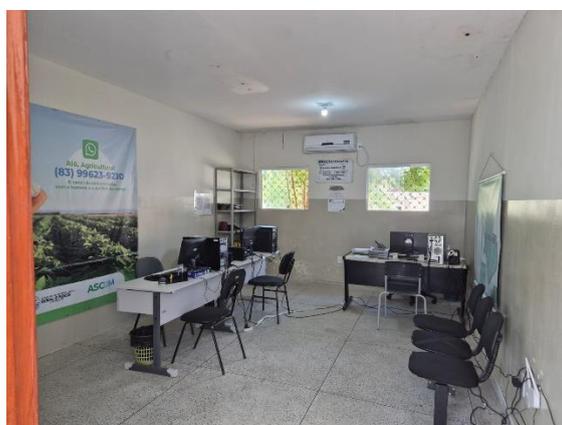


Figura: Imagens da estrutura física da sala do SIM Soledade/PB.



Figura: Imagens da estrutura física da sala do SIM São José dos Cordeiros/PB.





CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX  
SECRETARIA DE AGRICULTUR

ANEXO 14 – Cronograma de programação das Ações de Combate a Atividades Clandestinas

CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS												
TIPO DE ATIVIDADE	ANO 2025				ANO 2026							
	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO
Ação desenvolvida em conjunto com a Vigilância Sanitária (VISA) no comércio de produtos de origem animal para identificar produtos comercializados sem registro de inspeção e adotar as medidas legais cabíveis.	X						X					
Verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos, com vistas à obtenção das matérias primas e comercialização de produtos.	X				X				X			
Ação conjunta de fiscalização e educação sanitária nos supermercados dos municípios ( VISA - CDS SÃO SARUÊ - SIM)						X				X		



CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA DE AGRICULTUR

ANEXO 15 – Cronograma de atividades de Educação Sanitária

CRONOGRAMA DE PROGRAMAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA												
TIPO DE ATIVIDADE	ANO 2025				ANO 2026							
	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO
Produção de materiais informativos impressos e digitais, como folders, panfletos, cartazes e cartilhas sobre sanidade animal, inspeção de produtos de origem animal, Boas Práticas de Fabricação, normas e procedimentos, entre outros.	X					X					X	
Realização de palestras, oficinas e formações coletivas.		X				X				X		
Realização de reuniões, cursos, dia de campo e/ou seminários para produtores.		X					x				x	
Produção de vídeos institucionais com a divulgação em redes sociais.				x				X				X



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

**SECRETARIA DE AGRICULTUR**

ANEXO 16 - Registro fotográfico de ações de Capacitação profissional.



Figura: Capacitação profissional realizada nos municípios de Soledade e Santo André na Paraíba pelo SIM São Saruê em 2024, reunindo Prefeitos, Secretários, Vereadores, Equipe técnica dos SIM, Vigilância Sanitária e Público em geral.





CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX  
**SECRETARIA DE AGRICULTURA**

ANEXO 18 - Planilha de Gestão – Controle de Rótulos

**PLANILHA DE GESTÃO – CONTROLE DE RÓTULOS**

Ano: \_\_\_\_\_ Município: \_\_\_\_\_/PB

<b>Nº DO ESTABELECIMENTO</b>	<b>PRODUTO</b>	<b>DATA DA APROVAÇÃO</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>VALIDADE</b>	<b>RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>	<b>OBSERVAÇÃO SOBRE CONFORMIDADE</b>



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
**São Saruê**

CNPJ Nº 22.816.713/0001-60

PREFEITURA MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX

SECRETARIA DE AGRICULTURA

ANEXO 19 - Planilha de Gestão – Dados estatísticos

### PLANILHA DE GESTÃO – DADOS ESTATÍSTICOS

Ano: \_\_\_\_\_ Município: \_\_\_\_\_/PB

Nº DO ESTABELECIMENTO	MÊS/ANO	Nº DE VISITAS DE INSPEÇÃO	NÃO-CONFORMIDADES IDENTIFICADAS	Nº DE AÇÕES CORRETIVAS	PRODUÇÃO TOTAL (UNIDADES)	STATUS GERAL DO APPCC



