



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

RESOLUÇÃO Nº 01/2025

Dispõe sobre os critérios para adesão de Municípios e Estabelecimentos ao SISBI-POA através do CI-JACUÍ e dá outras providências.

O Presidente do Consórcio Intermunicipal do Vale do Jacuí (CI-Jacui), no uso de suas atribuições legais, e em conformidade com o art. 17, IV, do Estatuto do Consórcio, e;

CONSIDERANDO, a promulgação da Lei Federal nº 11.107/05, em 6 de abril de 2005, que dispôs sobre normas gerais para a contratação de consórcios públicos;

CONSIDERANDO, a publicação do Decreto nº 6.017, de 17 de janeiro de 2007, que regulamentou a Lei nº 11.107/05, consolidando o regime jurídico dos consórcios brasileiro.

CONSIDERANDO, o disposto no art. 4º, I, do Estatuto Geral do Consórcio- que trata da promoção da gestão associada de serviços públicos na viabilização da produção agropecuária e da agroindústria sustentável, inclusive de atenção à sanidade dos produtos de origem agropecuária, qualidade e segurança higiênico-sanitária e tecnológica, dos produtos agropecuários finais destinados aos consumidores;

CONSIDERANDO, os termos da Portaria SDA/MAPA nº 453, de 22 de novembro de 2021, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que



O Consórcio Intermunicipal Vale do Jacuí - RS dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site <http://www.consorciojacui.atende.net> no link Diário Oficial.

Página 1 de 43.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

reconhece a equivalência dos Serviços de Inspeção Municipais vinculados ao Consórcio Intermunicipal do Vale do Jacuí - CI/Jacuí, para adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA;

CONSIDERANDO os termos da Resolução nº 038, de 11 de junho de 2021, que dispõe sobre a criação e adesão dos municípios consorciados ao SISBI-POA e dá outras providências;

CONSIDERANDO a necessidade de regulamentar a adesão de novos municípios consorciados e estabelecimentos localizados nestes municípios ao SISBI-POA, através do Serviço de Inspeção do CI-JACUÍ;

CONSIDERANDO, a Portaria MAPA nº 672, de 08 de abril de 2024 que estabelece os procedimentos de cadastros no Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção – E-SISBI as diretrizes e as regras de transição para a integração de serviços de inspeção ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA;

RESOLVE:

Art.1º Através desta Resolução ficam estabelecidos os procedimentos e os modelos de formulários para a solicitação de adesão ao SISBI/POA (Serviço Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) via CI-JACUÍ.

Parágrafo Único: As instruções dispostas nesta Resolução serão aplicadas sem prejuízo ao cumprimento da Portaria MAPA nº 672, de 08 de abril de 2024 e à realização de ações fiscalizatórias específicas.

Art.2º Apenas os Serviços de Inspeção Municipal com médico veterinário efetivo poderão solicitar adesão dos seus estabelecimentos ao SISBI-POA via CI-JACUÍ.

Paragrafo único: Excepcionalmente, poderão solicitar a adesão dos



O Consórcio Intermunicipal Vale do Jacuí - RS dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site <http://www.consorciójacuí.atende.net> no link Diário Oficial.

Página 2 de 43.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

seus estabelecimentos ao SISBI-POA via CI-JACUÍ os municípios que efetuem a contratação de médico veterinário, através de processo seletivo simplificado para contratação emergencial, tendo o prazo de até 24 meses para efetivar servidor no cargo.

Art.3º Esta Resolução se aplica aos serviços e estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipais dos municípios consorciados no CI-JACUÍ que busquem aderir ao SISBI-POA.

Art.4º O estabelecimento que busque ser indicado ao SISBI/POA deverá estar registrado no SIM no mínimo 90 (noventa) dias anteriores ao pedido e apresentar dados auditáveis, devendo solicitar sua indicação através do preenchimento do Anexo I, ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM ao qual esteja registrado para que este SIM realize sua indicação ao CI/JACUÍ, através do Anexo II (município não aderido ao SISBI/POA) ou Anexo III (município já aderido ao SISBI/POA), acompanhado do Relatório de Indicação do estabelecimento com parecer favorável a indicação emitido pelo SIM do Município (Anexo IV).

Parágrafo único. A documentação devidamente assinada, deve ser remetida digitalmente a Coordenação do Serviço de Inspeção do CI/JACUÍ através do e-mail inspecao@consorciojacui.rs.gov.br

Art.5º Após o recebimento desta comunicação oficial a Coordenação do Serviço de Inspeção do CI/JACUÍ deverá realizar supervisão *in loco* no estabelecimento e/ou Serviço de Inspeção Municipal indicado em um prazo máximo de 30 dias úteis a contar da data do recebimento da solicitação.

§1º A Coordenação do Serviço de Inspeção do CI/JACUÍ convocará a equipe técnica designada em portaria para proceder a supervisão.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

§2º Os supervisores deverão preencher o Relatório de Supervisão, específico para estabelecimento ou Serviço de Inspeção Municipal, emitindo ao final parecer conclusivo.

§3º Caso o município não seja aderido no momento da solicitação de indicação ao SISBI/POA através do CI/JACUÍ, os supervisores deverão aplicar na mesma supervisão, o Relatório de Supervisão específico para Serviço de Inspeção Municipal, emitindo ao final parecer conclusivo.

§4º Os modelos de Relatório de Supervisão constam nos anexos V e VI desta normativa.

Art.6º O Serviço de Inspeção solicitante será comunicado oficialmente e receberá uma cópia do Relatório de Supervisão, devendo apresentar em até 30 (trinta) dias úteis um plano de ação das não conformidades apresentadas no relatório, ficando a seu cargo o acompanhamento da resolução e comunicação à coordenação do CI/JACUI dentro dos prazos propostos no plano de ação.

Art.7º No caso de parecer não favorável à indicação, o Serviço de Inspeção solicitante será comunicado oficialmente e receberá uma cópia do Relatório de Supervisão, devendo apresentar em até 30 (trinta) dias úteis um plano de ação das não conformidades apresentadas no relatório, ficando a seu cargo o acompanhamento da resolução e comunicação a coordenação dentro dos prazos propostos no plano de ação.

Art.8º O estabelecimento que tiver parecer não favorável a indicação ao SISBI/POA somente poderá solicitar nova supervisão após cumpridas todas as não conformidades apontadas 90 dias a contar da data da comunicação oficial do parecer não favorável.

Art.9º Os produtos oriundos de estabelecimentos registrados em



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

Serviços de Inspeção Municipais com indicação aprovada e aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal obedecerão ao modelo de logotipo definido pela Portaria MAPA nº 672, de 08 de abril de 2024, devendo seus croquis dos rótulos, serem aprovados pelo respectivo Serviço de Inspeção do Município.

Art.10º A aprovação dos novos rótulos com a inserção da logomarca do SISBI/POA deverá ser comunicada oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal à Coordenação do CI-JACUÍ através do Anexo VII desta Resolução, e os formulários de registro com aprovação do serviço.

Art.11º Após a aprovação dos rótulos pelo Serviço de Inspeção do Município o estabelecimento deverá inclui-los no e-SISBI.

Art.12º O SIM deverá comunicar oficialmente a Coordenação do CI-JACUÍ quanto a inserção dos rótulos aprovados no e-SISBI.

Art.13º A utilização da logomarca SISBI/POA deverá atender aos seguintes critérios:

- a) Somente poderão incluir a logomarca SISBI/POA na rotulagem dos seus produtos, os estabelecimentos que estiverem devidamente incluídos na lista de adesão ao SISBI/POA, constantes na base de dados do e-SISBI;
- b) A logomarca deve ser impressa no rótulo, junto ao carimbo do Serviço de Inspeção Oficial, e ser de fácil visualização
- c) A logomarca SISBI somente poderá ser incluída na rotulagem dos produtos elaborados após a data de publicação da portaria que oficializa a adesão do Serviço de Inspeção Oficial ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal” do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária — SISBI/POA/SUASA.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

Art. 14º Para o livre comércio de produtos de origem animal, na área de atuação do CI-JACUÍ, ficam estabelecidos os seguintes requisitos, em conformidade com a IN nº 29, MAPA, de 29 de abril de 2020:

I - efetuar e manter atualizado cadastro em sistema eletrônico disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, em sua página oficial na rede mundial de computadores, prestando as informações solicitadas no sistema sobre seu serviço de inspeção, todos os estabelecimentos e produtos registrados no âmbito do consórcio;

II – comprovar sua competência legal e informar seu quadro de pessoal para desenvolver atividades de inspeção de produtos de origem animal;

III - o serviço de inspeção vinculado ao CI-JACUÍ e seus estabelecimentos registrados deverão providenciar o registro e manter atualizados, no que competir a cada parte, os mapas estatísticos previstos no sistema referido no inciso I deste artigo; e

IV - o produto de origem animal inspecionado pelo serviço de inspeção vinculado ao CI-JACUÍ, deve:

a) estar devidamente registrado; e

b) estar rotulado com as informações abaixo, sem prejuízo de outras especificidades regulamentares vigentes:

1. identificação do CI-JACUÍ com letras maiúsculas, na forma 'SIGLA - UF', com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do serviço de inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca;

2. denominação do CI-JACUÍ, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e o endereço da sede onde possa ser demandado o cumprimento de obrigações;

3. relação dos Municípios/UF consorciados, exceto se essa informação já constar de página eletrônica própria, na rede mundial de computadores;

4. data de cadastro do consórcio público junto ao MAPA; e

5. código de barras do produto.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

Art. 15 Para obtenção dos benefícios do artigo anterior, o CI-JACUÍ deverá manter o reconhecimento da equivalência do serviço de inspeção e sua adesão ao SISBI-POA com, pelo menos, um estabelecimento aprovado.

Parágrafo Único. O produto de origem animal inspecionado por serviço de inspeção vinculado ao CI-JACUÍ e regular com o SISBI-POA, mas sem a logomarca SISBI, poderá ser comercializado na área de atuação do consórcio onde o produto esteja registrado, desde que cumpridos os requisitos exigidos no artigo 7º, desta Resolução

Art.16 Fazem parte da presente resolução os anexos a seguir:

ANEXO I- Solicitação de indicação do estabelecimento ao SIM;

ANEXO II- Ofício de indicação de SIM e estabelecimento para adesão ao SISBI-POA;

ANEXO III- Ofício de indicação de estabelecimento para adesão ao SISBI-POA;

ANEXO IV- Relatório de indicação de estabelecimento ao SISBI-POA;

ANEXO V- Relatório de supervisão de estabelecimento da Coordenação SI-CI/JACUI;

ANEXO VI- Relatório de supervisão do SIM da Coordenação SI-CI/JACUI;

ANEXO VII- Ofício aprovação croquis SISBI-POA;

ANEXO VIII- Ofício do SIM à Coordenação do SI-CI/JACUI solicitando Supervisão no Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 17. Fica revogada, a partir da entrada em vigor desta Resolução, a Resolução Nº 75, de 10 de dezembro de 2021, o parágrafo 3º do artigo 5º da Resolução Nº 038, de 11 de junho de 2021 e a Resolução Nº 050, de 16 de setembro de 2021.

Art.18º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação e será publicada no Diário Oficial do CI/JAUÍ.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

Sobradinho-RS, 10 de março de 2025

LUIZ AFFONSO TREVISAN

Presidente do CI/JACUI

Registre-se e Publique-se



O Consórcio Intermunicipal Vale do Jacuí - RS dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site <http://www.consorciojacui.atende.net> no link Diário Oficial.

Página 8 de 43.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

(ANEXO I)

OFÍCIO Nº 000/ESTABELECIMENTO

Nome do município, dd de mmmmmmmm de aaaa.

Para: Serviço de Inspeção Municipal de NOME DO MUNICÍPIO

Assunto: Solicitação de indicação ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA)

Prezado Coordenador/Diretor,

Solicitamos indicação do estabelecimento RAZÃO SOCIAL TAL, CNPJ/CPF nº TAL, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº TAL ao SISBI-POA através do Serviço de Inspeção do Consórcio Intermunicipal do Vale do Jacuí – CI/JACUÍ.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.
Atenciosamente,

Fulano de tal
RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO TAL



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

(ANEXO II)

OFÍCIO Nº 000/AAAA/SIM/DIPOA/**SMAMA** (colocar nome da secretaria)
Nome do município, dd de mmmmmmmm de aaaa.

Para: Coordenação do CI/JACUÍ
Assunto: Solicitação de adesão do município com indicação de estabelecimento ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA)

Prezado Coordenador do CI/JACUÍ,

Solicitamos indicação do Serviço de Inspeção do município de XXXXXXXXXXXXXXXX ao SISBI-POA através do Serviço de Inspeção do Consórcio Intermunicipal do Vale do Jacuí – CI/JACUÍ.

Aproveitamos para realizar a indicação do estabelecimento RAZÃO SOCIAL TAL, CNPJ/CPF nº TAL, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº TAL ao mesmo Sistema de Equivalência.

Atendendo ao disposto na Resolução CI/JACUÍ nº 075/2021 encaminhamos anexo parecer favorável deste Serviço Oficial de Inspeção à indicação do referido estabelecimento, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostos na norma supracitada.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

XXXXXXXXXX
Diretor/Coordenador do DIPOA



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

(ANEXO III)

OFÍCIO Nº 000/AAAA/SIM/DIPOA/**SMAMA** (colocar nome da secretaria)
Nome do município, dd de mmmmmmmm de aaaa.

Para: Coordenação do CI/JACUÍ
Assunto: Solicitação de indicação de estabelecimento

Prezado Coordenador do CI/JACUÍ,

Solicitamos indicação do estabelecimento RAZÃO SOCIAL TAL, CNPJ/CPF nº TAL, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº TAL ao SISBI-POA através do Serviço de Inspeção do Consórcio Intermunicipal Vale do Jacuí – CI/JACUÍ.

Atendendo ao disposto na Resolução CI/JACUÍ nº XXXXX encaminhamos anexo parecer favorável deste Serviço Oficial de Inspeção à indicação do referido estabelecimento, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostos na norma supracitada.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

Fulano de tal
Diretor/Coordenador do DIPOA



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

(ANEXO IV)

RELATÓRIO DE INDICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO AO SISBI/POA			
A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Proprietário:			
Razão Social:			
Inscrição Estadual:			
Nome Fantasia:			
CPF:			
CNPJ:			
Endereço (Rua/Av.):			
Compl.:			
Bairro:		Município:	
CEP:		UF: RS	
Telefone:		E-mail:	
2. ATIVIDADE			
Classificação do Estabelecimento:			
3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS			
Registro na Secretaria Municipal, SIM nº:			
Responsável Técnico		<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim. Nome:
Formação Acadêmica:			
Número de Pessoas que Trabalham na Atividade:			
Número de Turnos:			
B. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1. ÁREA EXTERNA	*C	*NC	*NA
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobrerodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2. ACESSO	*C	*NC	*NA
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA INTERNA	*C	*NC	*NA
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4. PISO	*C	*NC	*NA



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos outros).			
1.4.3. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos.			
1.4.4. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5. TETO	*C	*NC	*NA
1.5.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS	*C	*NC	*NA
1.6.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3. Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7. PORTAS	*C	*NC	*NA
1.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2. Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) ou com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	*C	*NC	*NA
1.8.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTA-CARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES	*C	*NC	*NA
1.9.1. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES	*C	*NC	*NA
1.10.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e refeições.			
1.10.3. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

1.10.4. Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.5. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.6. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.7. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.8. Presença de lixeiras com tampas com acionamento não manual.			
1.10.9. Coleta frequente do lixo.			
1.10.10. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.11. Vestiário independentes, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.12. Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.13. Duchas ou chuveiros, quando necessários, em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.14. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS (quando aplicável)	*C	*NC	*NA
1.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO	*C	*NC	*NA
1.12.1. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.12.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA	*C	*NC	*NA
1.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO	*C	*NC	*NA
1.14.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização.			
1.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

1.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	*C	*NC	*NA
1.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.7. Higienização adequada.			
1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	*C	*NC	*NA
1.16.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2. 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.			
1.16.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço.			
1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	*C	*NC	*NA
1.17.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4. Existência de responsável para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5. Adequada frequência de higienização do reservatório de água com registro da higienização reservatório de água ou comprovante de execução de serviço.			
1.17.6. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.8. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS	*C	*NC	*NA
1.18.1. 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 não manual.			
1.18.2. Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

1.18.3. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO	*C	*NC	*NA
1.19.1. Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação. e funcionamento.			
1.20. LAYOUT	*C	*NC	*NA
1.20.1. Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2. Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			

2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1. EQUIPAMENTOS	*C	*NC	*NA
2.1.1. Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4. Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)	*C	*NC	*NA
2.2.1. Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2. Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.3. UTENSÍLIOS	*C	*NC	*NA
2.3.1. Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS	*C	*NC	*NA
2.4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2. Frequência de higienização adequada.			
2.4.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.7. Adequada higienização.			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

3. MANIPULADORES			
3.1. VESTIÁRIOS	*C	*NC	*NA
3.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor branca, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.2. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES	*C	*NC	*NA
3.2.1. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal à manipulação dos alimentos, com registros dessas capacitações.			
3.2.2. Cartazes de orientação aos manipulados sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.2.3. Orientação sobre a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.4. Existência de verificação pelo responsável técnico da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.3. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE	*C	*NC	*NA
3.3.1. Existência de verificação periódica do estado de saúde dos manipuladores pelo responsável técnico.			
3.3.2. Existência de registro dos exames realizados, e atestado com a comprovação de aptidão à manipulação.			
3.3.3. Utilização de Equipamento de Proteção Individual, quando necessário.			

4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	*C	*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 inspecionados na recepção.			
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 efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.6. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, 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 adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.9. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO	*C	*NC	*NA
4.2.1. Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física outécnica.			
4.2.2. Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3. Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4. Ordenado, linear e sem cruzamento.			
4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO	*C	*NC	*NA
4.3.1. Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2. Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização,iluminação e circulação de ar.			
4.3.4. Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5. Armazenamento em local limpo e conservado.			
4.3.6. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.7. Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercadodevidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.8. Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovadosdevidamente identificados.			
4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL	*C	*NC	*NA
4.4.1. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL	*C	*NC	*NA
4.5.1. Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2. Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragasurbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3. Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4. Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE	*C	*NC	*NA
5.1.1. Possui Programas de Autocontrole (impresso; revisado; implantado).			
5.1.2. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com os PACs.			
5.2. PROGRAMAS DE AUTO CONTROLE IMPLANTADOS	*C	*NC	*NA
5.2.1. Autocontrole de Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

a. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
b. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.2. Água de abastecimento			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.3. Controle integrado de pragas			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.4. Programa de higiene industrial e operacional			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.5. Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.6. Procedimentos sanitários operacionais			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.7. Controle de matérias primas			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.8. Controle de temperaturas			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.9. Programa de análises de perigos e pontos críticos de controle			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.10. Análises laboratoriais			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.12. Rastreamento e recolhimento			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.13. Bem-estar animal			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.14. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco(MER)			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

a. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
b. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
c. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			

C. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

O panorama sanitário será obtido mediante sistematização dos dados a partir da presente Lista de Verificação, onde o estabelecimento será avaliado quanto ao percentual de conformidade.

Total de Itens (T): 211

Total de Itens que Não se Aplicam (NA):

Cálculo de Itens Utilizáveis: $T - NA = 211 - \dots = \dots$ de itens utilizáveis

Total de Itens Conformes: _____

Cálculo do percentual de conformidade: Itens Utilizáveis () = 100%
Itens Conformes () = x %

Percentual de Conformidade = _____

() 85 a 100% de atendimento dos itens – PARECER FAVORÁVEL A INDICAÇÃO

() 0 a 84,99% de atendimento dos itens – PARECER NÃO FAVORÁVEL A INDICAÇÃO

D. RESPONSÁVEIS PELA VERIFICAÇÃO

Assinatura e carimbo

Assinatura e carimbo

E. RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Assinatura e carimbo



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

F. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

Assinatura e carimbo

Município-RS, dd de mmm de aaaa.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

(ANEXO V)

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO NO ESTABELECIMENTO			
A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Proprietário:			
Razão Social:			
Inscrição Estadual:			
Nome Fantasia:			
CPF:			
CNPJ:			
Endereço (Rua/Av.):			
Compl.:			
Bairro:		Município:	
CEP:		UF: RS	
Telefone:		E-mail:	
2. ATIVIDADE			
Classificação do Estabelecimento:			
3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS			
Registro na Secretaria Municipal, SIM nº:			
Responsável Técnico	<input type="checkbox"/>	Não	Sim. Nome:
Formação Acadêmica:			
Número de Pessoas que Trabalham na Atividade:			
Número de Turnos:			
B. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1. ÁREA EXTERNA	*C	*NC	*NA
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobrerodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2. ACESSO	*C	*NC	*NA
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA INTERNA	*C	*NC	*NA
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4. PISO	*C	*NC	*NA



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos outros).			
1.4.3. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos.			
1.4.4. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5. TETO	*C	*NC	*NA
1.5.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS	*C	*NC	*NA
1.6.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3. Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7. PORTAS	*C	*NC	*NA
1.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2. Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) ou com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	*C	*NC	*NA
1.8.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTA-CARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES	*C	*NC	*NA
1.9.1. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES	*C	*NC	*NA
1.10.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e refeições.			
1.10.3. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

1.10.4. Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.5. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.6. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.7. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.8. Presença de lixeiras com tampas com acionamento não manual.			
1.10.9. Coleta frequente do lixo.			
1.10.10. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.11. Vestiário independentes, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.12. Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.13. Duchas ou chuveiros, quando necessários, em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.14. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS (quando aplicável)	*C	*NC	*NA
1.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO	*C	*NC	*NA
1.12.1. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.12.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA	*C	*NC	*NA
1.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO	*C	*NC	*NA
1.14.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização.			
1.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

1.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	*C	*NC	*NA
1.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.7. Higienização adequada.			
1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	*C	*NC	*NA
1.16.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2. 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.			
1.16.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço.			
1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	*C	*NC	*NA
1.17.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4. Existência de responsável para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5. Adequada frequência de higienização do reservatório de água com registro da higienização reservatório de água ou comprovante de execução de serviço.			
1.17.6. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.8. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS	*C	*NC	*NA
1.18.1. 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 não manual.			
1.18.2. Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

1.18.3. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO	*C	*NC	*NA
1.19.1. Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.20. LAYOUT	*C	*NC	*NA
1.20.1. Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2. Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			

2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
2.1. EQUIPAMENTOS	*C	*NC	*NA
2.1.1. Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4. Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)	*C	*NC	*NA
2.2.1. Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2. Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
2.3. UTENSÍLIOS	*C	*NC	*NA
2.3.1. Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS	*C	*NC	*NA
2.4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2. Frequência de higienização adequada.			
2.4.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
2.4.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.7. Adequada higienização.			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

3. MANIPULADORES			
3.1. VESTIÁRIOS	*C	*NC	*NA
3.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor branca, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.2. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES	*C	*NC	*NA
3.2.1. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal à manipulação dos alimentos, com registros dessas capacitações.			
3.2.2. Cartazes de orientação aos manipulados sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.2.3. Orientação sobre a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.4. Existência de verificação pelo responsável técnico da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.3. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE	*C	*NC	*NA
3.3.1. Existência de verificação periódica do estado de saúde dos manipuladores pelo responsável técnico.			
3.3.2. Existência de registro dos exames realizados, e atestado com a comprovação de aptidão à manipulação.			
3.3.3. Utilização de Equipamento de Proteção Individual, quando necessário.			

4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	*C	*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 inspecionados na recepção.			
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 efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.6. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, 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 adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.9. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO	*C	*NC	*NA
4.2.1. Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física outécnica.			
4.2.2. Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3. Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4. Ordenado, linear e sem cruzamento.			
4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO	*C	*NC	*NA
4.3.1. Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2. Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4. Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5. Armazenamento em local limpo e conservado.			
4.3.6. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.7. Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.8. Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL	*C	*NC	*NA
4.4.1. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL	*C	*NC	*NA
4.5.1. Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2. Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3. Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4. Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE	*C	*NC	*NA
5.1.1. Possui Programas de Autocontrole (impresso; revisado; implantado).			
5.1.2. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com os PACs.			
5.2. PROGRAMAS DE AUTO CONTROLE IMPLANTADOS	*C	*NC	*NA
5.2.1. Autocontrole de Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

a. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
b. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.2. Água de abastecimento			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.3. Controle integrado de pragas			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.4. Programa de higiene industrial e operacional			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.5. Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.6. Procedimentos sanitários operacionais			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.7. Controle de matérias primas			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.8. Controle de temperaturas			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.9. Programa de análises de perigos e pontos críticos de controle			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.10. Análises laboratoriais			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.12. Rastreamento e recolhimento			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.13. Bem-estar animal			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			
c. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
d. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
e. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			
5.2.14. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco(MER)			
a. O PAC está descrito			
b. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido?			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

a. Há implementação/monitoramento/verificação das ações corretivas?			
b. Existe a identificação do responsável, data e assinatura dos registros?			
c. Os registros de controle estão sendo preenchidos corretamente?			

C. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

O panorama sanitário será obtido mediante sistematização dos dados a partir da presente Lista de Verificação, onde o estabelecimento será avaliado quanto ao percentual de conformidade.

Total de Itens (T): 211

Total de Itens que Não se Aplicam (NA): _____

Cálculo de Itens Utilizáveis: $T - NA = 211 - \dots = \dots$ de itens utilizáveis

Total de Itens Conformes: _____

Cálculo do percentual de conformidade: $\frac{\text{Itens Utilizáveis}}{\text{Itens Conformes}} = 100\%$
 $\frac{\dots}{\dots} = x\%$

Percentual de Conformidade = _____

() 85 a 100% de atendimento dos itens – PARECER FAVORÁVEL A INDICAÇÃO

() 0 a 84,99% de atendimento dos itens – PARECER NÃO FAVORÁVEL A INDICAÇÃO

D. RESPONSÁVEIS PELA VERIFICAÇÃO

Assinatura e carimbo

Assinatura e carimbo

E. RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Assinatura e carimbo

F. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

Assinatura e carimbo

Município-RS, dd de mmm de aaaa.



O Consórcio Intermunicipal Vale do Jacuí - RS dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site <http://www.consorciojacui.atende.net> no link Diário Oficial.

Página 32 de 43.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

(ANEXO VI)				
RELATÓRIO DE SUPERVISÃO SI-CI/JACUÍ				
() Prévía/Orientação () Indicação para SISBI/POA () Conformidade/Supervisão				
I- IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/ÓRGÃO REQUERENTE:				
Nome do Órgão:				
Responsável:				
Endereço:				
Cidade/sede:				
Telefone:				
e-mail				
EQUIPE DE INSPEÇÃO				
Responsável pelo SI				
Nº de Veterinários lotados no SI				
Nº de Auxiliares lotados no SI				
Nº de Auxiliares Administrativos (função)				
II – ÁREAS DE ATUAÇÃO				
Abatedouro frigorífico	a) CARNE			
	b) PESCADO – anfíbios e répteis.			
Unidades de Beneficiamento	a) CARNE			
	b) PESCADO			
	c) OVOS			
	b) LEITE			
	c) MEL			
III – LEGISLAÇÃO E DEMAIS INFORMAÇÕES DO SI			Avaliação	
Item		C	CM	NC
1.	Lei que institui o Serviço de Inspeção			
2.	Decreto que regulamenta a Lei			
3.	Normas internas e demais legislações, se aplicável			
4.	Organograma do órgão			
Item	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
III- ANÁLISE DOS REQUISITOS				
Item	Organização administrativa da sede da inspeção	Avaliação		
1	Sistemas de informações	C	CM	NC
a)	Manutenção de controle atualizado dos estabelecimentos registrados, cancelados e com atividades suspensas, por área, classificação, e data da situação.			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

b)	Processos de registros de estabelecimento seguem o rito previsto na legislação do SI avaliada como equivalente, com a presença de toda a documentação exigida, pareceres e vistorias do SI, conforme o caso, em ordem cronológica e páginas numeradas (processo físico).			
c)	Manutenção de controle atualizado dos produtos registrados e cancelados por área e estabelecimentos, data da situação.			
d)	Processos de registros de produtos seguem o rito previsto na legislação do SI, constando, no mínimo: composição, processo de fabricação e rótulo.			
e)	Manutenção de controle do recebimento de mapas estatísticos com verificação qualitativa dos dados de: produção comercialização; abate, incluindo as condenações/destinações; e produção.			
Item	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
2	Controles de documentos	Avaliação		
		C	CM	NC
a)	Registro do controle de entrada, tramitação interna e saída de documentos.			
b)	A constituição de processo administrativo segue o rito informado.			
Item	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
3	Infraestrutura administrativa do SI	Avaliação		
		C	CM	NC
a)	Quadro de pessoal			
b)	Capacidade da equipe			
c)	Número compatível com as atividades a serem desenvolvidas			
d)	Lotação no Serviço de Inspeção			
e)	Escala de trabalho da equipe			
f)	Materiais e equipamentos disponíveis às atividades do SI, tais como: material de apoio, mobiliário, computadores, impressoras/scanners e veículos.			
Item	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
4	Execução da inspeção e fiscalização			
4.1	Inspeção e fiscalização de rotina	Avaliação		
		C	CM	NC
a)	Instalações e equipamentos do estabelecimento de acordo o projeto aprovado e conforme a legislação pertinente.			
b)	Volume de produção ou velocidade de abate compatível(is) com as instalações e memoriais aprovados nos projetos de registro dos estabelecimentos.			
c)	Atendimento pelos estabelecimentos das exigências do Serviço Oficial e de planos de ação.			
Item	Área(s)	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades		

C – Conforme / CM – Conforme com necessidade de melhorias /NC - Não conforme

Página 1 de 6



O Consórcio Intermunicipal Vale do Jacuí - RS dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site <http://www.consorciójacuí.atende.net> no link Diário Oficial.

Página 34 de 43.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

4.1.1	Inspeção e fiscalização permanente		Avaliação		
			C	CM	NC
a)	Inspeção <i>ante e post mortem</i> é realizada por equipe de inspeção designada de forma equivalente à definida no Decreto nº 10.419/2020 podendo ser auxiliada, na inspeção <i>post mortem</i> , por pessoal conforme previsto no inciso II do Art. 73 do Decreto nº 9.013 e suas alterações.				
b)	Inspeção <i>ante e post mortem</i> : execução das técnicas				
c)	Inspeção <i>ante e post mortem</i> : critérios sanitários de julgamento e de destinação.				
d)	Inspeção <i>ante e post mortem</i> : registro das atividades.				
e)	Registros das verificações oficiais dos autocontroles, realizadas pelos servidores públicos designados como autoridades responsáveis, estão de acordo com o informado no programade autocontrole.				
f)	As verificações oficiais dos autocontroles são realizadas conforme a frequência programada.				
Item	Área(s)	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
4.1.2	Inspeção e fiscalização periódica		Avaliação		
			C	CM	NC
a)	Registros das verificações oficiais dos autocontroles, realizadas pelos servidores públicos designados como autoridades responsáveis, estão de acordo com o programa de autocontrole.				
b)	A frequência/programação estabelecida para as inspeções é realizada conforme descrito em norma e em conformidade com o risco estimado				
Item	Área(s)	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades			

4.1.3	Identidade e qualidade dos produtos elaborados pelos estabelecimentos		Avaliação		
			C	CM	NC
a)	Controles de formulação e processo de fabricação dos produtos atendem os regulamentos técnicos de identidade e qualidade do MAPA ou diretrizes do MAPA.				
b)	Rotulagens atendem à legislação pertinente e correspondem ao aprovado ou, no caso de isenção aos mesmos produtos previstos no Decreto nº 9.013/2017.				
c)	As rotulagens utilizadas correspondem às cadastradas no e-SISBI.				
Item	Área(s)	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
4.1.4	Programas de autocontroles e rastreabilidade		Avaliação		
			C	CM	NC
a)	O(s) estabelecimento(s) possui(em) os Programas de Autocontrole pertinentes descritos.				
b)	Implantação dos Programas de Autocontrole: monitoramento; ações preventivas /corretivas; verificação; e registro dos programas pelo estabelecimento.				



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

Item	Área(s)	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades
4.1.5	Autuação e aplicações de penalidades	
		Avaliação
		C CM NC
a)	Processos administrativos de julgamento de auto de infração e aplicação de penalidade(s), seguem o rito descrito informado no programa de trabalho.	
b)	As sanções e penalidades são aplicadas conforme a legislação do SI.	
c)	Existe controle do histórico das autuações e da aplicação de penalidade.	
Item	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades	

4.2	Supervisão	Avaliação		
		C	CM	NC
a)	A execução das supervisões ocorre de acordo com o descrito no programa de trabalho, sendo devidamente registradas.			
b)	A frequência/programação estabelecida para as supervisões é realizada conforme descrito no programa de trabalho.			
Item	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
4.3	Coleta de amostras para análises laboratoriais	Avaliação		
		C	CM	NC
a)	Existem registros dos controles dos resultados de análises.			
b)	A frequência/programação de análises laboratoriais oficiais de água e de produtos é realizada conforme descrito em norma.			
c)	Há adoção de medidas adequadas, em conformidade com a legislação do SI, diante de laudos não-conformes.			
Item	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
4.4	Prevenção e combate à fraude econômica	Avaliação		
		C	CM	NC
a)	Existem registros da execução das ações de Prevenção e combate à fraude econômica.			
b)	A frequência/programação de ações de prevenção e combate à fraude é realizada conforme descrito no programa de trabalho.			
Item	Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades			
4.5	Ações de Combate às Atividades Clandestinas e de Educação Sanitária	Avaliação		
		C	CM	NC
a)	Existem registros da execução de ações de combate às atividades clandestinas.			



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

Revisão do Relatório Final		
Sobradinho-RS, dd de mmm aaaa		
Nome	Formação e cargo	Lotação ou Órgão



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

(ANEXO VII)

OFÍCIO Nº 000/AAAA/SIM/DIPOA/**Secretaria Municipal.....**

Nome do município, dd de mmmmmmmm de aaaa.

Para: Coordenação SI-CI/JACUÍ

Assunto: Envia croquis de rótulos aprovados com a inserção da logomarca SISBI-POA

Prezada Coordenação do SI-CI/JACUÍ

Comunicamos a aprovação por este Serviço Oficial de Inspeção dos rótulos do estabelecimento RAZÃO SOCIAL TAL, CNPJ/CPF nº TAL, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº TAL, com a inserção da logomarca SISBI-POA nos seguintes produtos:

1. Nº de registro do produto, Nome do produto;
2. Nº de registro do produto, Nome do produto;
3. Nº de registro do produto, Nome do produto;...

Ainda este Serviço reitera seu comprometimento com a veracidade das informações apresentadas e com a atualização das informações sempre que estas sofrerem qualquer alteração, substituição, suspensão e/ou cancelamento, reconhecendo sua obrigação em comunicar oficialmente, o mais breve possível, à Coordenação do SI-CI/JACUÍ.

Aproveitando ainda, para remeter em anexo os croquis dos rótulos aprovados.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

Fulano de tal
Coordenador/Diretor do DIPOA



O Consórcio Intermunicipal Vale do Jacuí - RS dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site <http://www.consorciojacui.atende.net> no link Diário Oficial.

Página 39 de
43.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

(ANEXO VIII)

OFÍCIO Nº 000/AAAA/SIM/DIPOA/Secretaria Municipal.....

Nome do município, dd mmmmmmmm de aaaa.

Para: Coordenação SI-CI/JACUÍ

Assunto: Solicitação de supervisão do Serviço de Inspeção Municipal de XXXXXXXX com vistas a verificação da padronização do SIM

Prezada Coordenação do SI-CI/JACUÍ,

Solicitamos a supervisão do Serviço de Inspeção do município XXXXXXXX através da Coordenação do SI-CI/JACUÍ.

Aproveitamos para realizar a indicação do estabelecimento XXXXXXXX, CNPJ/CPF nº XXXX, registrado no Serviço de Inspeção deste município sob nº XXXXXXXX.

Atendendo ao disposto na Resolução CI/JACUÍ Nº XX/XXXX encaminhamos a documentação solicitada, manifestando assim o aceite e entendimento dos trâmites e prazos dispostos na norma supracitada.

Sem mais para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Atenciosamente,

XXXXXXXXXX
Coordenador/Diretor do DIPOA





DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

RESOLUÇÃO Nº 02/2025

Dispõe sobre a desabilitação de Municípios e/ou Estabelecimentos aderidos ao SISBI-POA através do CI-JACUÍ e dá outras providências.

O Presidente do Consórcio Intermunicipal do Vale do Jacuí (CI-Jacui), no uso de suas atribuições legais, no uso de suas atribuições legais, contratuais e estatutárias, em cumprimento às disposições do Protocolo de Intenções, do Contrato e do Estatuto do consórcio público, bem como da necessidade de regulamentação específica, e;

CONSIDERANDO, a promulgação da Lei Federal nº 11.107/05, em 6 de abril de 2005, que dispôs sobre normas gerais para a contratação de consórcios públicos;

CONSIDERANDO, a publicação do Decreto nº 6.017, de 17 de janeiro de 2007, que regulamentou a Lei nº 11.107/05, consolidando o regime jurídico dos consórcios brasileiros.

CONSIDERANDO, os termos da Portaria SDA/MAPA nº 453, de 22 de novembro de 2021, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que reconhece a equivalência dos Serviços de Inspeção Municipais vinculados ao Consórcio Intermunicipal do Vale do Jacuí - CI/Jacuí; .

CONSIDERANDO, a Portaria MAPA nº 672, de 08 de abril de 2024 que estabelece os procedimentos de cadastros no Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção – E-SISBI as diretrizes e as regras de transição para a integração de serviços de inspeção ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

RESOLVE:

Art.1º Através desta Resolução ficam estabelecidos os procedimentos para desabilitação ao SISBI/POA (Serviço de Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) via CI-JACUÍ.

Art. 2º Para a desabilitação do serviço de inspeção e/ou estabelecimento aos sistemas de equivalência:

I – Será desabilitado o estabelecimento que, uma vez habilitado, não atender as demandas higiênicos-sanitárias e de funcionamento do estabelecimento, bem como não sanar as não conformidade apontadas pelo SIM e em supervisão do SI-CI/JACUÍ, nos prazos estabelecidos.

II – Será desabilitado o município que, uma vez habilitado, não atender as demandas de padronização e funcionamento, bem como não sanar as não conformidade apontadas pelo SI-CI/JACUÍ em supervisão, nos prazos estabelecidos.

III- O CI/JACUÍ poderá desabilitar o estabelecimento e/ou município, constatando-se que o mesmo deixou de possuir o enquadramento e a padronização necessária ao sistema de equivalência.

IV- O CI/JACUÍ deve comunicar via ofício a desabilitação do estabelecimento, em que o mesmo deverá retornar a vender somente no município a partir da data do documento.

V – O município e estabelecimento que forem desabilitados só poderão pedir habilitação após 90 dias a contar da data do ofício, com as não conformidades corrigidas.

VI- Em casos onde o município for desabilitado e tiver estabelecimento aderido ao SISBI-POA, ambos terão a suspensão.

Art.3º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação e será publicada no Diário Oficial do CI/JACUÍ.



DIÁRIO OFICIAL

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL VALE DO JACUÍ

Sobradinho/RS, sexta-feira, 14 de março de 2025 – Edição 001 – Resolução 060/2021

Sobradinho, 10 de março de 2025

LUIZ AFFONSO TREVISAN

Presidente do CI/JACUI

Registre e publique-se.



O Consórcio Intermunicipal Vale do Jacuí - RS dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site <http://www.consorciojacui.atende.net> no link Diário Oficial.

**Página 43 de
43.**