

RESOLUÇÃO ADMINISTRATIVA Nº 10/2021

INSTITUI A FREQUÊNCIA DE VISITAS DO CONSÓRCIO NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAIS E ESTABELECIMENTOS, E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Consórcio Interestadual e Intermunicipal de municípios de Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrito no CNPJ sob nº 07.242.972/0001-31 neste ato representado por seu Presidente, Sr. Vandecir Dorigon, Prefeito do Município de Guaraciaba - SC, torna público que aprovou o seguinte:

Art. 1º - Fica instituída a frequência de visitas que será realizada pelo consórcio na prestação de serviços referentes ao Programa SUASA nos municípios consorciados e estabelecimentos inseridos do SISBI/POA.

Art. 2º - Mensalmente serão visitados os Serviços de Inspeção dos Municípios consorciados equivalentes ao SISBI/POA para supervisões/assessorias de rotina. Em situações que não tiver necessidade de visita in loco ou que forem realizadas outras atividades, deve haver um consenso entre a equipe e a Diretora do Programa SUASA.

§1º - O consórcio deverá realizar junto aos estabelecimentos inseridos no SISBI/POA, no mínimo, 01 (uma) visita in loco anualmente, salvo em determinadas situações que forem identificadas a necessidade de mais visitas.

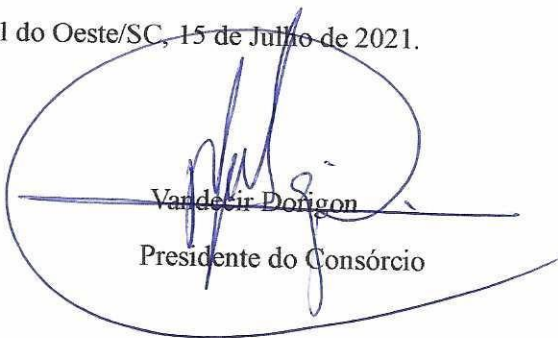
§2º - Será realizada 01(uma) supervisão anual de manutenção em cada estabelecimento inserido no SISBI/POA, conforme modelo de relatório anexo.

Art. 3º - Deverão ser realizados junto aos Serviços de Inspeção dos Municípios consorciados equivalentes e que já possuem estabelecimentos inseridos no SISBI/POA 02 (dois) CKECK LIST anuais, um a cada semestre, conforme modelo anexo.

Art. 4º - Fazem parte da presente resolução os anexos I e II.

Art. 5º - Esta resolução entra em vigor a partir da data de sua assinatura, revogando-se definições em contrário.

São Miguel do Oeste/SC, 15 de Julho de 2021.



Vandecir Dorigon
Presidente do Consórcio

Registre-se e Publique-se

Elisete Simioni

Diretora Administrativa e Financeira

ANEXO I

Check List de Supervisão Documental do SIM

Realizado pelo(s) Médico(s) Veterinário(s) do CONSAD, na sede do Serviço de Inspeção do Município.

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			
2.2 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos			
2.3 – Registro de Produtos e Controle de Rótulos			
2.4 – Rastreabilidade			
2.5 – Análises Física Química e Microbiológica de Alimentos e Água			
2.6 – Combate a Fraudes de Produtos de Origem Animal			
2.7 – Programas de Autocontrole			
2.8 – Auto de Infração			

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

Assinatura e Carimbo do Responsável pela verificação:

ANEXO II

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento: _____
Nº do SIM: _____
Classificação: _____
Município: _____
Médico(a) Veterinário(a) Oficial: _____
Supervisor(es)/Auditor(es): _____
Data ____/____/____

I. ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES DO SERVIÇO OFICIAL				
1.	AUDITORIAS	Conforme	Não conforme	NA
1.1	Plano de Ação			
1.2	Cumprimento do plano de ação			

II. AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO				
2.	ITENS A SEREM AVALIADOS	Conforme	Não conforme	NA
2.1	Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;			
2.2	Se forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização;			
2.3	Se existem sujidades, formação de condensação, neve ou gelo;			
2.4	Se a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), se o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;			
2.5	Se a disposição dos equipamentos instalados não geram contra fluxo;			
2.6	Se as condições gerais de manutenção são adequadas e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;			
2.7	Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados			
2.8	Volume da produção é compatível com as instalações;			
2.9	Inspeccionar o ambiente externo e interno, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;			
2.10	Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos obedecem às práticas higiênicas;			



2.11	Se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;			
2.12	Se durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;			
2.13	Se todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização;			
2.14	Se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;			
2.15	Se as matérias primas, ingredientes e produtos produzidos estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade;			
2.16	Se a empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;			
2.17	Se as matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;			
2.18	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação;			
2.19	Se os instrumentos de controle de processos estão identificados, calibrados e/ou aferidos;			
2.20	Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção e se atendem o RTIQ;			
2.21	Avaliar de forma objetiva se a recepção, a descarga e os procedimentos de condução, insensibilização e sangria são realizados de forma adequada;			
2.22	Se a execução dos PCC's é realizada de forma adequada e se os mesmos estão identificados.			
III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)				
3.	PAC 01 - MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	Conforme	Não conforme	NA
3.1	Programa descrito			
3.2	Registros			
3.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
3.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
4	PAC 02 - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias	Conforme	Não conforme	NA
4.1	Programa descrito			
4.2	Registros			
4.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
4.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
5.	PAC 03 – Iluminação	Conforme	Não conforme	NA
5.1	Programa descrito			



5.2	Registros			
5.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
6.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
6.	PAC 04 – Ventilação	Conforme	Não conforme	NA
6.1	Programa descrito			
6.2	Registros			
6.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
6.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
7.	PAC 05 - Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento	Conforme	Não conforme	NA
7.1	Programa descrito			
7.2	Registros			
7.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
7.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
8.	PAC 06 - Águas residuais	Conforme	Não conforme	NA
8.1	Programa descrito			
8.2	Registros			
8.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
8.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
9.	PAC 07 - Controle integrado de pragas	Conforme	Não conforme	NA
9.1	Programa descrito			
9.2	Registros			
9.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
9.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
10.	PAC 08 - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO	Conforme	Não conforme	NA
10.1	Programa descrito			
10.2	Registros			
10.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
10.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
11.	PAC 09 - Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários	Conforme	Não conforme	NA
11.1	Programa descrito			
11.2	Registros			
11.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
11.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
12.	PAC 10 - Procedimentos sanitários das operações – PSO	Conforme	Não conforme	NA
12.1	Programa descrito			
12.2	Registros			
12.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
12.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
13.	PAC 11 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade	Conforme	Não conforme	NA
13.1	Programa descrito			
13.2	Registros			
13.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
13.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
14.	PAC 12 - Controle das temperaturas	Conforme	Não conforme	NA



14.1	Programa descrito			
14.2	Registros			
14.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
14.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
15.	PAC 13 - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;	Conforme	Não conforme	NA
15.1	Programa descrito			
15.2	Registros			
15.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
15.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
16.	PAC 14 - Controles laboratoriais, análises e recall de produtos	Conforme	Não conforme	NA
16.1	Programa descrito			
16.2	Registros			
16.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
16.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
17.	PAC 15 - Controle de formulação dos produtos	Conforme	Não conforme	NA
17.1	Programa descrito			
17.2	Registros			
17.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
17.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
18.	PAC 16 - Bem-estar animal	Conforme	Não conforme	NA
18.1	Programa descrito			
18.2	Registros			
18.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
18.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
19.	PAC 17 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC	Conforme	Não conforme	NA
19.1	Programa descrito			
19.2	Registros			
19.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
19.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
20.	PAC 18 - Material Específico de Risco (MER)	Conforme	Não conforme	NA
20.1	Programa descrito			
20.2	Registros			
20.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
20.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES (NC)

Item	Não Conformidade

CONCLUSÃO

	O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório e está apto a integrar/se manter no SISBI/POA.



	<p>O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção:</p> <p>Nesse caso, a empresa tem ____ dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.</p>
	<p>O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole) estando descritas as ações fiscais tomadas no item AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA (Lei 7889/89). A demissão das ações está condicionada à verificação oficial de retomada do autocontrole do processo.</p>
<p>Descrição:</p>	

REUNIÃO FINAL

Após a visita, foi realizada uma reunião, durante a qual foi apresentado e discutido o presente relatório. Foram apontadas as não conformidades que necessitam ação corretiva imediata por parte da Empresa. Na reunião estavam presentes:

Nome	Assinatura	Representante

Todas as folhas do presente relatório foram rubricadas pelo (s) supervisor (es) . Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.

