

RESOLUÇÃO Nº 13 DE 20 DE JUNHO DE 2023

Estabelece a obrigatoriedade de realizações de supervisões periódicas, os modelos de relatórios de supervisão nos estabelecimentos registrados no SIM Central MS e a frequência mínima de supervisões.

ADRIANE BARBOSA NOGUEIRA LOPES, Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul – Central MS (CIDSRC), no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 24 de Maio de 2023 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio Central MS;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 05/2023, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 24.05.2023;

RESOLVE:

Art. 1º Fica determinada a obrigatoriedade da realização de supervisões periódicas oficiais nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Central MS, devendo ser realizadas por profissional diferente daquele que realiza as inspeções de rotina. A supervisão deverá ser realizada por um fiscal, nomeado e designado ao SIM Central MS com formação em Medicina Veterinária.

Art. 2º A frequência mínima de supervisão será semestral nos estabelecimentos registrados junto ao SIM Central MS, podendo ser alterada a critério do SIM.

§1º O SIM Central MS deverá atender ao cronograma estabelecido.

Art. 3º Fica criado o modelo de relatório de supervisões a serem usados para avaliar as atividades do SIM Central MS.

Art. 4º A supervisão consistirá na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos utilizados pelo Serviço Local.

Art. 5º Os Relatórios de supervisão a serem aplicados ao estabelecimento e os procedimentos a serem realizados seguirão os modelos disponibilizados em anexo, respeitando o caráter de inspeção do estabelecimento.

§1º Estes serão gerados e finalizados obrigatoriamente no término da supervisão, em duas vias, devendo ser assinado pelos fiscais e pelos fiscalizados.

§2º O modelo de relatório a ser utilizado para avaliação do serviço de inspeção local segue em anexo a essa Resolução.

Art. 6º Estabelecer o Programa de Supervisão junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM Central MS, o qual segue em anexo, sendo parte integrante desta Resolução.

Art. 7º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Campo Grande - MS; 20 de junho de 2023.



**CONSÓRCIO
CENTRAL MS**
ADRIANE BARBOSA NOGUEIRA LOPES
Presidente do Consórcio Central MS



ANEXO I

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento:

Nº do SIM:

Classificação:

Município:

Data:

Médico (a) Veterinário (a) Oficial:

Supervisor (es)/Auditor(es):

I - ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES ANTERIORES 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 <i>IN LOCO</i>				
2.	EI 01 – MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
2.1	As instalações em geral, incluindo as estruturas, salas e depósitos estão mantidos em condições aceitáveis de manutenção.			
2.2	As condições dos equipamentos (acabamento, soldas, reparos) estão adequadas para uso.			
2.3	Não existem sujidades nas áreas, formação de condensação, neve ou gelo.			
2.4	Observar a vedação das aberturas (portas, janelas etc.), o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo.			
2.5	As condições gerais de manutenção estão adequadas e suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas.			

3.	EI 02 – VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
3.1	Vestiário e Sanitários são em nº suficiente.			
3.2	As condições de higiene dos vestiários e sanitários estão adequadas.			
3.3	Barreira Sanitária dispõe de todos os equipamentos e utensílios como pia, cesto de lixo, porta sabonete líquido e porta papel toalha, lavador de botas, sanitizantes.			
3.4	Observar se condições higiênicas são mantidas nessas instalações.			
3.5	Se os uniformes estão condizentes e se são trocados nos vestiários de forma correta e na			

Campo Grande, Jaraguari, Dois Irmãos do Buriti, Sidrolândia, Terenos - MS.

Rua Antônio de Oliveira, n. 28 - Itanhangá Park - CEP 79.003-100

CNPJ: 49.160.796/0001-39

E-mail: consorciocentralms@gmail.com

	frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos.			
3.6	Guarda, distribuição e higienização dos uniformes é adequada.			
4.	EI 03 – ILUMINAÇÃO.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
4.1	Existe iluminação nas diferentes áreas da indústria, com cor e intensidade da luz em condições adequadas.			
4.2	Luminárias são dispostas de forma correta sem formação de sombras e são providas de protetores.			

5.	EI 04 – VENTILAÇÃO.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
5.1	A ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis.			
5.2	A ventilação é adequada ao controle da condensação.			
5.3	Há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos.			

6.	EI 05 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
6.1	Os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas.			
6.2	É possível a verificação dos resultados das análises de água fornecidos pela indústria?			
6.3	Existem pontos de coleta de água e estes estão identificados.			
6.4	Os reservatórios estão protegidos contra entrada de insetos e roedores e higienizados a cada 6 meses?			
6.5	As concentrações de cloro e ph estão em níveis adequados.			

7	EI 06 – ÁGUAS RESIDUAIS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
7.1	As águas residuais são devidamente canalizadas.			
7.2	As águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios.			
7.3	As instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas.			
7.4	Observar se as águas residuais não se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso.			
7.5	O acondicionamento dos resíduos produzidos está adequado.			
8	EI 07 – LIMPEZA E SANITIZAÇÃO- PPHO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA

8.1	O estabelecimento executa os procedimentos pré-operacionais previstos no programa PPHO?			
8.2	Foi identificado má higienização nas instalações: forro, teto, tubulações, vigas, paredes, pisos?			
8.3	Foram identificados equipamentos mal higienizados no estabelecimento?			
8.4	Os veículos utilizados para o transporte de produtos (matéria-prima e produto acabado) são adequadamente higienizados?			

9	EI 08 – HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS COLABORADORES	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
9.1	Colaboradores que trabalham, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos obedecem às práticas higiênicas de modo à evitar contaminação dos produtos.			
9.2	Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação.			
9.3	Uniformes e acessórios (luvas, máscara, EPIs) usados pelos colaboradores estão em bom estado de limpeza e conservação.			
9.4	Se os colaboradores estão sem adornos, maquiagem, unhas compridas, barba, cabelos desprotegidos e roupas civis expostas.			
9.5	Estão em dia os documentos comprobatórios de saúde do funcionário.			

10	EI 09 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
10.1	Durante a recepção da matéria-prima, as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto.			
10.2	Durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, e evitando-se contra fluxos.			
10.3	Há separação e identificação de produtos quanto a sua natureza, temperatura e embalagens.			
10.4	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.			
10.5	Os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidas em condições higiênicas.			
10.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos e apropriados para uso industrial.			

10.7	Os recipientes são adequados, resistentes e de fácil higienização e se encontram em bom estado de conservação.			
10.8	Os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas. Apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos.			
10.9	Os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos estão funcionando de maneira correta.			
10.10	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado.			
10.11	Os procedimentos de ovoscopia estão sendo feitos e a limpeza da máquina de classificação e ovoscopia está adequada.			

11	EI 10 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
11.1	O ambiente externo está limpo e não apresenta condições que favoreçam o abrigo ou a reprodução de pragas.			
11.2	Áreas internas são mantidas de forma a evitar o acesso, abrigo e proliferação de insetos, roedores e outras pragas.			
11.3	Verificar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas).			
11.4	Quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma.			
11.5	Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal.			

12	EI 11 – CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGENS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
12.1	As matérias-primas, ingredientes e produtos estão devidamente identificados.			
12.2	As matérias primas apresentam suas embalagens íntegras.			
12.3	Os ingredientes são mantidos em local específico, separado, e em condições higiênicas adequadas.			
12.4	Embalagens são mantidas em ambiente limpo, seco e protegido de poeira, insetos, roedores ou de outros fatores que podem acarretar a contaminação química, física ou biológica?			

12.5	As embalagens primárias e secundárias são armazenadas em local separado dos demais depósitos?			
12.6	Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima.			
12.7	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL).			
12.8	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite.			

13	EI 12 – CONTROLE DE TEMPERATURAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
13.1	O estabelecimento dispõe de dispositivos para mensuração e controle de temperaturas.			
13.2	O estabelecimento está efetuando as mensurações de temperaturas em todos os pontos que exigem controle de temperatura e na frequência pré estabelecida.			
13.3	Se há registros comprobatórios dos controles de temperaturas.			
13.4	Os veículos utilizados para o transporte apresentam condições adequadas para acondicionamento do produto (sistema climatizado ou isotérmico)? Estão respeitando a quilometragem máxima autorizada para os isotérmicos – 12 °C.			
13.5	As temperaturas de refrigeração ou congelamento estão adequadas, de acordo com a sua capacidade física.			

14	EI 13 – CONTROLE DE FORMULAÇÃO E COMBATE À FRAUDE.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
14.1	As empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção.			
14.2	Os produtos que requerem formulação, são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção.			
14.3	O uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes apenas para utilização por períodos restritos.			
14.4	O controle de aferição de peso/volume está sendo realizada para produtos com peso líquido (pré-			

	medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação.			
--	---	--	--	--

15	EI 14 – CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES LABORATORIAIS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
15.1	A empresa possui e cumpre o plano de amostragem para análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos acabados (controle de qualidade).			
15.2	As análises realizadas atendem a legislação vigente para carne, pescados, ovos e mel.			
15.3	Em caso de desvio, a empresa adota ação corretiva e preventiva.			
15.4	A empresa possui Manual de Boas Práticas Laboratoriais (BPL), descrito e implantado (caso possua laboratório próprio).			
15.5	A conduta dos analistas é adequada (caso possua laboratório próprio).			
15.6	As análises para o atendimento à IN 76 e 77 (leite e derivados) estão sendo realizadas.			
15.7	As análises de controle do processo de pasteurização estão sendo realizadas (fosfatase e peroxidase).			
15.8	O controle laboratorial da matéria prima está sendo realizado.			

16	EI 15 – CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
16.1	Há um programa escrito de aferição e calibração dos instrumentos de controle dos processos.			
16.2	O programa de calibração e aferição está sendo cumprido, com geração de registros e se são tomadas ações corretivas e preventivas.			
16.3	Os instrumentos de controle de processos estão corretamente identificados quanto à aferição e fator de correção.			
16.4	Há registro da última calibração e aferição dos instrumentos, bem como, data prevista para a próxima aferição ou calibração.			

17	EI 16 – RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS (RECALL)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
17.1	As matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade.			
17.2	Empresa possui sistema de rastreabilidade reversa para seus produtos acabados.			

18	EI 17 – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
18.1	Verificação se há monitoramentos dos PCC.			
18.2	Identificação dos PCC.			

19	EI 18 – BEM-ESTAR ANIMAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
19.1	Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria.			

20	EI 19 – IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
20.1	Procedimento é realizado conforme o descrito.			
20.2	Colaboradores dominam a técnica de remoção.			
20.3	Recipientes identificados.			
20.4	Material de risco é descartado de forma correta.			

III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)

21	EI 01 – MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
21.1	Há programa descrito.			
21.2	Registros.			
21.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
21.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

22	EI 02 – VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
22.1	Há programa descrito.			
22.2	Registros.			
22.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
22.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

23	EI 03 – ILUMINAÇÃO.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
23.1	Há programa descrito.			
23.2	Registros.			
23.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
23.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

24	EI 04 – VENTILAÇÃO.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
24.1	Há programa descrito.			
24.2	Registros.			
24.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			

24.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
25	EC 05 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
25.1	Há programa descrito.			
25.2	Registros.			
25.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
25.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
26	EI 06 – ÁGUAS RESIDUAIS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
26.1	Há programa descrito.			
26.2	Registros.			
26.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
26.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
27	EI 07 – LIMPEZA E SANITIZAÇÃO. (PPHO)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
27.1	Há programa descrito.			
27.2	Registros.			
27.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
27.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
28	EI 08 – HIGIENE, HÁBITOS HIGIENICOS E SAÚDE DOS COLABORADORES.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
28.1	Há programa descrito.			
28.2	Registros.			
28.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
28.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
29	EI 09 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS. (PSO)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
29.1	Há programa descrito.			
29.2	Registros.			
29.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
29.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			
30	EI 10 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
31.1	Há programa descrito.			
31.2	Registros.			

31.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
31.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

32	EI 11 – CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGENS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
32.1	Há programa descrito.			
32.2	Registros.			
32.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
32.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

33	EI 12 – CONTROLE DE TEMPERATURAS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
33.1	Há programa descrito.			
33.2	Registros.			
33.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
33.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

34	EI 13 – CONTROLE DE FORMULAÇÃO E COMBATE À FRAUDE.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
34.1	Há programa descrito.			
34.2	Registros.			
34.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
34.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

35	EI 14 – CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES LABORATORIAIS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
35.1	Há programa descrito.			
35.2	Registros.			
35.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
35.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

36	EI 15 – CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
36.1	Há programa descrito.			
36.2	Registros.			
36.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
36.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

37	EI 16 – RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS. (RECALL)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
37.1	Há programa descrito.			
37.2	Registros.			
37.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
37.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

38	EI 17 – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
38.1	Há programa descrito.			
38.2	Registros.			
38.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
38.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

39	EI 18 – BEM-ESTAR ANIMAL.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
39.1	Há programa descrito.			
39.2	Registros.			
39.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
39.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

40	EI 19 – IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO – MER.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
40.1	Há programa descrito.			
40.2	Registros.			
40.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
40.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

PROGRAMA DE SUPERVISÃO

OBJETIVO: Estabelecer as normas para realizar a supervisão do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

JUSTIFICATIVA: O Serviço de Inspeção Municipal realizará a supervisão em estabelecimentos que realizam a comercialização de produtos de origem animal dentro dos municípios que compõem o Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região Central de MS - CIDSRC.

RESPONSABILIDADE: A supervisão deverá ser realizada por um fiscal, nomeado e designado ao SIM CENTRAL MS com formação em Medicina Veterinária.

FREQUÊNCIA: Cabe ao Serviço de Inspeção Municipal organizar um cronograma que oriente a frequência e o retorno das supervisões. As supervisões no SIM CENTRAL MS e nos estabelecimentos terão periodicidade mínima semestral. Caso sejam observados riscos e falhas que comprometam o andamento das atividades de inspeção do consórcio a frequência será revista.

PROCEDIMENTOS: Todas as irregularidades observadas deverão ser apontadas e descritas na LISTA DE VERIFICAÇÃO DO SIM CENTRAL MS, RELATÓRIO DE SUPERVISÃO ambos descritos em formulários referentes específicos.

Os técnicos serão responsáveis por documentar as instruções de regulamentação e terão um prazo de 15 dias para apresentar PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS que contemple o prazo para as adequações e ações corretivas que se façam necessárias.

O desenvolvimento e as informações propostas no plano de trabalho do SIM CENTRAL MS devem ser observados. Uma lista de verificação é aplicada de acordo com a Instrução Normativa nº 17, de 6 de março de 2020, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no SIM pela equipe técnica responsável.

O PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS das irregularidades constatadas, apontadas e descritas no relatório será avaliado pela equipe responsável da supervisão que emitirá parecer. Sendo este remetido à coordenação do SIM CENTRAL MS para acompanhamento. Caso não haja comprometimento do SIM CENTRAL MS em solucionar as irregularidades apontadas nas supervisões, este poderá ser penalizado com desligamento das atividades de inspeção realizadas pelo SIM CENTRAL MS.

Nos estabelecimentos produtores/industrializadores de produtos de origem animal é aplicada a LISTA DE VERIFICAÇÃO.

QUANTO ÀS SUPERVISÕES AO SIM/POA:

Serão realizadas de acordo com o cronograma anual, sendo a frequência estimada em alguns parâmetros, tais como: quantidade de estabelecimentos registrados, grau de risco dos estabelecimentos, quantidades de produtos registrados/produzidos e, no mínimo, 2 supervisões anuais.

Poderão ser adotados alguns parâmetros de supervisões dos SIM CENTRAL MS, tais como:

1. Quantidade de estabelecimentos registrados
2. Quantidades de produtos regularizados para a comercialização.
3. Cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Central - MS sujeitos à inspeção periódica.
4. Durante o período estabelecido, os estabelecimentos que realizam comercialização/industrialização receberão supervisão semestral.
5. A frequência poderá ser revista sempre que houver necessidade.

As normas de fiscalização e supervisão, no âmbito do SIM/POA ficam assim determinadas:

Os relatórios de inspeção e supervisão em estabelecimentos devem ser gerados e concluídos até o término do período da inspeção ou da supervisão, em duas vias.

I. Uma via deve ser entregue ao estabelecimento, com a finalidade da elaboração do PLANO DE AÇÃO.

II. Uma via deve ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal, para acompanhamento.

Os relatórios de inspeções e de supervisões devem ser aplicados por um fiscal, nomeado e designado ao SIM CENTRAL MS com formação em Medicina Veterinária. A aplicação dos Relatórios se dará por meio da avaliação in loco e/ou documental, sendo estabelecido que:

1. O RELATÓRIO DE INSPEÇÃO, que visa a verificação dos programas de autocontrole, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção é aplicado em estabelecimentos registrados sob SIM CENTRAL MS, com frequência estabelecida na análise de risco e na modalidade in loco.

2. O RELATÓRIO DE SUPERVISÃO: avaliação do serviço oficial, que visa o acompanhamento das atividades do serviço de inspeção, a ser utilizado.

O Relatório de Supervisão para estabelecimentos - é aplicado em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Municipal. Ambos com frequência semestral e na modalidade in loco.

3. O RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO PERMANENTE é a lista de verificação do SIM CENTRAL MS - avaliação do serviço oficial, que visa a avaliação do serviço de inspeção permanente, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do município de Campo Grande. O Relatório de Supervisão - é aplicado em estabelecimentos de abate e a Lista de Verificação em estabelecimentos é aplicado em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Municipal. Ambos com frequência anual na modalidade in loco.

4. O PLANO DE AÇÃO é utilizado para a correção das não conformidades constatadas em supervisão ou inspeção de estabelecimentos no âmbito do serviço de inspeção municipal. O Plano de Ação Corretiva é utilizado pelo SIM CENTRAL MS em resposta a lista de verificação aplicada por outros fiscais no SIM CENTRAL MS.

Todos os elementos contidos nos formulários acima listados, itens 1 a 5, devem ser verificados pelo Serviço de Inspeção, in loco, no mínimo duas vezes por ano.

Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Fica estabelecido o prazo de 15 (quinze) dias para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento e pelo SIM CENTRAL MS, frente as não conformidades notificadas.

a) O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância como modelo previsto (PLANO DE AÇÃO).

b) O Serviço de Inspeção avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento por meio de RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (verificação da ação corretiva).

CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

ATIVIDADE	FREQUENCIA	PROGRAMAÇÃO	PROCEDIMENTOS	RELATÓRIO	CORREÇÃO



ANEXO II

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO - EMPREENDIMENTO

Razão Social: _____ SIM nº _____

Município: _____ Data: _____ Relatório de NC nº: _____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
Data de Aprovação do Plano:					
Prazo final para a conclusão do Plano:					
Assinatura: Representante legal do Estabelecimento		Assinatura: Responsável Técnico		Assinatura: Fiscal do SIM	

ANEXO III

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DOCUMENTAL DO SIM			
Realizado pelo(s) Médico(s) Veterinário(s) do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul – Central MS - CIDSRC e municípios consorciados, na sede do Serviço de Inspeção Local do Município a ser supervisionado.			
Município:			
Responsável do SIM:			
Supervisor:			
Data:			
1. VERIFICAÇÃO CHECKLIST	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
1.1 – As não conformidades do último checklist foram sanadas?			
2. VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
2.1 - Organização da sede da Inspeção Local ou local apropriado para a guarda de documentos e materiais pertinentes ao trabalho.			
2.2 - A IE possui equipamentos necessários aos trabalhos.			
2.3 – Gestão de Documentos (verificar o controle de entrada e saída de documentos, organização das pastas, uso dos formulários-modelo).			
2.4 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos (conferir se há documentação e se seguiu rito de avaliação).			
2.5 – Avaliação de Registro de Produtos e Controle de Rótulos (verificar os memoriais descritivos e croquis dos rótulos).			
2.6 - A Inspeção Local controla o uso de produtos, permitindo somente aqueles aprovados e com Ficha Técnica.			
2.7 – Rastreabilidade (uso de formulários, preenchimento de planilhas, recebimento de planilhas dos estabelecimentos).			
2.8 – Análises Físico-Químicas e Microbiológicas de Alimentos e Água (conferir cumprimento de cronograma de envio, planilha de compilação de dados e histórico de NC).			
2.9 – Verificação Oficial Programas de Autocontrole (avaliar formulários de fiscalização e verificação oficial dos PAC).			
2.10 – Realização de atividades de combate a fraudes de produtos de origem animal.			

2.11 – Realização de atividades de combate a clandestinidade.			
2.12 – Realização de atividades de Educação Sanitária.			
2.13 - A Inspeção Local aplica as planilhas em conformidade com as Normas Complementares.			
2.14 – A Inspeção Local possui registro de ações fiscais (RNC, autos e termos emitidos).			
3. INSPEÇÃO PERMANENTE (EXCLUSIVO)	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
3.1 - A equipe de Inspeção é suficiente para desenvolver as atividades.			
3.2 - Inspeção ante e post mortem (equipamentos adequados).			
3.3 - Inspeção ante e post mortem (execução das técnicas).			
3.4 - Inspeção ante e post mortem (destinação adequada).			
3.5 - Inspeção ante e post mortem (registro de atividades).			
3.6 - Os critérios de julgamento são aplicados e registrados de forma correta.			
3.7 - A uniformização dos auxiliares da Inspeção Local atende as normas.			

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	PRAZO PARA SOLUÇÃO
	INSPECIONADO	

	 CONSÓRCIO CENTRAL MS	

Assinatura e Carimbo dos Médicos Veterinários responsáveis pela verificação:


ANEXO IV

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO LOCAL

Razão Social: _____ SIM nº _____

Município: _____ Data: _____ Relatório de NC nº: _____

Médico Veterinário Responsável: _____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
		 CONSÓRCIO CENTRAL MS		Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
Data de Aprovação do Plano:					
Prazo final para a conclusão do Plano:					
Assinatura: Fiscal Local			Assinatura: Fiscal Supervisor		