

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 11, DE 5 DE JUNHO DE 2025

Procedimento para habilitação e
desabilitação de estabelecimentos ao
SISBI-POA

1. Objetivos

Estabelecer e aprovar os procedimentos e documentos para solicitação de integração ao SISBI/POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) via Serviço de Inspeção executado pelo CISAN Central/RO, bem como, desabilitação de estabelecimentos e produtos no cadastro SISBI/POA.

2. Aplicação

Aplica-se em todos os estabelecimentos registrados nos SIM/CISAN Central/RO, com toda documentação aprovada e tempo suficiente de registro para determinação do Risco estimado, que desejam aderir ao SISBI-POA.

3. Procedimentos

O estabelecimento que desejar a integração SISBI/POA poderá solicitar, através do ANEXO I ao Serviço de Inspeção Sanitária do consórcio CISAN Central/RO, a documentação deve estar devidamente assinada e poderá ser remetida digitalmente ao serviço do SIM/CISAN Central/RO através do e-mail simconsorciado@cisancentral.ro.gov.br.

Após o recebimento desta comunicação oficial a equipe técnica do SIM composta por dois Médicos Veterinários Oficiais do Serviço de Inspeção, deverão realizar supervisão *in loco* no estabelecimento solicitante, em um prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis a contar da data do recebimento da solicitação.

A equipe técnica deverá preencher o Relatório de Supervisão – ANEXO II, específico para estabelecimento, emitindo ao final parecer conclusivo.

Para indicação recomendada ao SISBI-POA, o estabelecimento deverá possuir ao menos 90% de conformidades nos itens avaliados, aqueles que cumprirem entre 85%

e 90% de conformidades terão a indicação recomendada ao SISBI-POA com ressalvas, e aquele que tiver um valor inferior a 85% de conformidade ficará com indicação não recomendada ao SISBI-POA. Nessa avaliação é de caráter obrigatório ter todos os programas de autocontrole elaborados e implantados, incluindo o APPCC.

O estabelecimento solicitante será comunicado oficialmente e receberá uma cópia do resultado do Relatório de Supervisão, devendo apresentar em até 30 (trinta) dias um PLANO DE AÇÃO das não conformidades apresentadas no mesmo, ficando a seu cargo o acompanhamento da resolução e comunicação das adequações ao Serviço de Inspeção dentro dos prazos propostos no plano de ação.

No caso de parecer não favorável à indicação, o estabelecimento solicitante será comunicado oficialmente e receberá uma cópia do resultado 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 das adequações ao Serviço de Inspeção dentro dos prazos propostos no plano de ação. Atendido o plano de ação, o estabelecimento poderá realizar nova solicitação de indicação, devendo atender aos trâmites já descritos.

O estabelecimento que obtiver parecer final não favorável a indicação ao SISBI/POA somente poderá solicitar nova supervisão após o prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da data da comunicação oficial do parecer não favorável.

Os produtos oriundos de estabelecimentos registrados em Serviços de Inspeção Municipais com indicação aprovada e integrados ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, obedecerão ao modelo de logotipo definido pela Instrução Normativa SDA/Mapa N° 2, de 12 de fevereiro de 2009, devendo os croquis dos rótulos, serem aprovados pelo Serviço de Inspeção do Consórcio.

Após a aprovação dos novos rótulos com a inserção da logomarca do SISBI/POA, o Médico veterinário Oficial deverá informar oficialmente a Coordenação do SIM/CISAN Central/RO via e-mail (simconsorciado@cisancentral.ro.gov.br). O

estabelecimento deverá incluir os rótulos no e-SISBI que deverão ser os mesmo aprovados pelo SIM consorciado.

A desabilitação do estabelecimento ou do produto seguirá o disposto na instrução de trabalho de nº 11/2025 bem como legislações pertinentes em vigor.

A utilização da logomarca SISBI/POA deverá atender aos seguintes critérios:

- Somente poderão incluir a logomarca SISBI/POA na rotulagem dos seus produtos, os estabelecimentos que estiverem devidamente incluídos na lista de integração ao SISBI/POA, constantes na base de dados do e-SISBI;
- A logomarca deve ser impressa no rótulo, junto ao carimbo do Serviço de Inspeção Oficial, e ser de fácil visualização;
- A logomarca SISBI somente poderá ser incluída na rotulagem dos produtos elaborados após a data de publicação da portaria que oficializa a integração 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.

JULIANA TIEMI YAMAGISHI

Coordenadora do Serviço de Inspeção Sanitária

ANEXO I

Requerimento para habilitação ao SISBI-POA

Identificação do Estabelecimento Requerente:			
Nome da empresa			
CNPJ/CPF			
Nº SIM/CISAN			
Endereço			
Município		CEP	
Responsável Legal			
Responsável Técnico			

Prezada Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal – CISAN Central/RO,

Eu, _____, responsável legal da empresa _____, inscrita no CNPJ/CPF _____, classificada como _____, com número de registro no SIM/CISAN _____, venho por meio deste, manifestar interesse na integração da empresa, citada acima, ao SISBI-POA.

Local, _____/____, _____ de ____ de _____.

Assinatura e identificação do Representante Legal

ANEXO II

Relatório de supervisão de estabelecimento para SISBI-POA

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DE ESTABELECIMENTO PARA SISBI-POA			
A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Proprietário:			
Razão social:			
Inscrição Estadual:			
Nome Fantasia:			
CNPJ/CPF:			
Endereço:		N°:	
Bairro:		Município:	
CEP:		UF:	
Tel:		E-mail:	
2. ATIVIDADE			
Classificação do Estabelecimento:			
3. DADOS DE ESTABELECIMENTO			
Registrado no SIM/CISAN, N°:			
Responsável Técnico:			
CRMV:			
Número de colaboradores:			
Turnos:			
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 entulho, vetores e outros animais no pátio, de focos de poeira, de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, entre outros.			
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície adequada, que permite trânsito sobre rodas, 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
1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, integro, resistente, drenados, com declive, e outros).			
1.4.2. Em adequado estado de conservação (sem rachaduras, trincas, buracos ou outros).			
1.4.3. Sistema de drenagem dimensionados adequadamente, sem acúmulo de resíduos.			
1.4.4. Drenos, ralos sifonados em locais adequados que facilitem o escoamento e proteja contra entrada de pragas.			
1.5. TETO	*C	*NC	*NA
1.5.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza/desinfecção.			
1.5.2. Em adequado estado de conservação (sem trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento e outros).			
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS	*C	*NC	*NA
1.6.1. Acabamento liso, impermeável, fácil higienização, cor clara, altura adequada.			
1.6.2. Em adequado estado de conservação, sem 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 no revestimento.			
1.7.2. Portas externas com barreiras adequadas para impedir entrada de pragas e animais.			
1.7.3. Em adequado estado de conservação, livre de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros.			
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	*C	*NC	*NA
1.8.1. Superfície lisa, fácil higienização, ajustada aos batentes, sem falhas no revestimento.			
1.8.2. Presença de proteção contra pragas (tela ou outro sistema).			
1.8.3. Em adequado estado de conservação (falhas, rachaduras, umidade, descascamento ou outros).			
1.9. ESCADAS, ELEVADORES, MONTA-CARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES	*C	*NC	*NA
1.9.1. 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. SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES	*C	*NC	*NA
1.10.1. Quando isolado, acesso por passagem coberta e calçada.			
1.10.2. Ausência de comunicação direta (incluindo exaustor) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.3. Pisos e paredes adequadas e satisfatório estado de conservação.			
1.10.4. Iluminação e ventilação adequados.			

1.10.5. Instalações integras e em proporção adequada ao número de colaboradores.			
1.10.6. Instalações servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneiras com acionamento automático.			
1.10.7. Presença de produtos destinados a higiene pessoal e papel ou sistemas destinados à secagem das mãos.			
1.10.8. Presença de lixeiras com tampas e acionamento <u>não</u> manual.			
1.10.9. Coleta frequente do lixo.			
1.10.10. Placa com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.11. Vestiários independentes identificados e de uso exclusivo para colaboradores.			
1.10.12. Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.13. Duchas ou chuveiros, em número suficiente.			
1.10.14. Organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS ÁREA VISITANTES (quando aplicável)	*C	*NC	*NA
1.11.1. Instaladas totalmente independente 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, dotados de torneiras com acionamento automático, com posições adequadas em relação ao fluxo de produção, e em número suficiente para atender toda área de produção.			
1.12.2. Em condições de higiene adequadas, dotados de produtos, toalhas ou sistema de secagem das mãos e coletor de papel com acionamento <u>não</u> manual.			
1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA	*C	*NC	*NA
1.13.1. Natural ou artificial adequada a atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes e sombras.			
1.13.2. Luminária com proteção adequada contra quebras e conservadas.			
1.13.3. Instalações elétricas embutidas ou se exteriores revestidas por tubulações presas na parede ou teto.			
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, partículas em suspensão e condensação de vapor			
1.14.2. Equipamentos de ventilação higienizados e com manutenção em dia.			
1.14.3. Equipamentos de climatização com filtros adequados.			
1.14.4. Existência dos registros de limpeza e manutenção			
1.14.5. Exaustores e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6. Exaustores e ou insuflamento com filtros adequados.			
1.14.7. Captação e direção do ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	*C	*NC	*NA
1.15.1. Existência de responsável pela operação de higienização.			

1.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3. Produtos de higienização regularizados.			
1.15.4. Disponibilidade de produtos em quantidade suficiente.			
1.15.5. Produtos identificados e guardados em local adequado.			
1.15.6. Disponibilidade de utensílios necessários para operação e em bom estado de conservação.			
1.15.7. Higienização está adequada.			
1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS	*C	*NC	*NA
1.16.1. Ausência de vetores e pragas ou qualquer evidência de sua presença (fezes, ninhos e outros).			
1.16.2. Adoção e medidas preventivas e corretivas com objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de vetores ou pragas.			
1.16.3. Em caso de terceirização, existência de comprovante de execução.			
1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	*C	*NC	*NA
1.17.1. Sistema ligado à rede pública.			
1.17.2. Sistema de captação própria, revestido e distante de fonte de contaminações.			
1.17.3. Reservatório de água acessível com volume e pressão necessários, temperatura adequada, dotado de tampas, em adequadas condições de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4. Existência de responsável pela higienização do reservatório			
1.17.5. Apropriada frequência de higienização do reservatório de água com registro da execução do serviço.			
1.17.6. Encanamento em estado adequado, ausência de infiltrações e interconexões cruzadas entre água potável e não potável.			
1.17.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários para 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 o 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, devidamente identificados e higienizados constantemente.			
1.18.2. Retirada frequente dos resíduos da área e processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3 Exigência 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 adequados.			
2.1.2. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização.			
2.1.3. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes a 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 de alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura em local apropriado e funcionando.			
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 fácil higienização (superfície lisa).			
2.3 UTENSÍLIOS	*C	*NC	*NA
2.3.1. Material não contaminante, resistente a corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização, adequado estado de conservação e em número suficiente ao tipo de operação realizada.			
2.3.2. Armazenados em local apropriado, organizado e protegidos.			
2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÁQUINAS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	*C	*NC	*NA
2.4.1. Existência de responsável capacitado pela operação de higienização.			
2.4.2. Frequência de higienização adequada.			
2.4.3. Produtos de higienização autorizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.4. Disponibilidade de produtos necessários para operação.			
2.4.5. Produtos identificados e guardados em local adequado.			
2.4.6. Disponibilidade suficiente de utensílios e em bom estado.			
2.4.7. Adequada higienização.			
3. MANIPULADORES			
3.1 VESTIÁRIOS	*C	*NC	*NA
3.1.1. Limpos e em adequado estado de conservação.			

3.1.2. Boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, barbeados ou com barba coberta, com cabelo protegido.			
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 e à manipulação dos alimentos, com registros dessas capacitações.			
3.2.2. Placas de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, fixados em locais apropriados.			
3.2.3. Orientação sobre 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. PROGRAMAS 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 da condição de manipulação de alimento.			
3.3.3. Utilização de Equipamentos 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 são inspecionados na recepção (validade, integridade, características e outros).			
4.1.3. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou devidamente identificados.			
4.1.4. Armazenamento em local adequado e organizado; distantes do piso por algum sistema aprovado; se houver palhetes, bem conservados e limpos; afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita adequada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.5. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens, respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.6. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.7. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO	*C	*NC	*NA
4.2.1. Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de preparo, por barreiras física ou técnica.			
4.2.2. Controle de circulação e acesso de pessoas.			
4.2.3. Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			

4.2.4. Fluxo 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 palhetes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastado das paredes e 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, revolvidos 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 os 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.			
4.5.3. O 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 equipamentos para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1. DOCUMENTAÇÃO DE REGISTRO	*C	*NC	*NA
5.1.1. Possui toda documentação de registro devidamente aprovada.			
5.1.2. Estabelecimento devidamente cadastrado no e-SISBI - SGE – Sistema de Gestão de Estabelecimento, assim como seus produtos e rótulos.			
5.2. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC)	*C	*NC	*NA
5.2.1. Existência do PAC 1 – Manutenção das instalações e equipamentos industriais.			
5.2.2. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.3. Existência do PAC 2 – Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias.			
5.2.4. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.5. Existência do PAC 3 - Iluminação.			

5.2.6. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.7. Existência do PAC 4 – Ventilação.			
5.2.8. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.9. Existência do PAC 5 – Água de abastecimento e gelo.			
5.2.10. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.11. Existência do PAC 6 – Água residuais e resíduos sólidos.			
5.2.12. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.13 Existência do PAC 7 – Controle integrado de pragas.			
5.2.14. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.15. Existência do PAC 8 – Higiene Industrial e Operacional (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO).			
5.2.16. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.17. Existência do PAC 9 – Higiene, hábitos operacionais, treinamento e saúde dos operários.			
5.2.18. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.19. Existência do PAC 10 – Procedimentos sanitários das operações - PSO.			
5.2.20. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.21. Existência do PAC 11 – Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem.			
5.2.22. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.23. Existência do PAC 12 – Controle de temperaturas.			
5.2.24. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.25. Existência do PAC 13 – Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo.			
5.2.26. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.27. Existência do PAC 14 – Análise de perigo e pontos críticos de controle - APPCC.			
5.2.28. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.29. Existência do PAC 15 – Controle de qualidade e análises laboratoriais.			
5.2.30. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.31. Existência do PAC 16 – Controle de formulação, combate à fraude.			
5.2.32. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.33. Existência do PAC 17 – Controle de expedição (rastreadibilidade).			
5.2.34. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.35. Existência do PAC 18 - Bem-Estar Animal			
5.2.36. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.37. Existência do PAC 19 – Material específico de risco – MER (quando aplicável).			
5.2.38. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.			
6. OBSERVAÇÕES			

[illegible]

7. PARECER SEGUNDO A VERIFICAÇÃO

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):

Total de itens que Não se aplicam (NA):

Cálculo dos Itens Utilizáveis: T - (NA): - =

Total de Itens Conformes:

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

Itens Conformes () = %

Percentual de Conformidade = _____ **%**

PARECER:

() > 90% de conformidades - INDICAÇÃO RECOMENDADA AO SISBI-POA.

() > 85% e < 90% de conformidade - INDICAÇÃO RECOMENDADA AO SISBI-POA COM RESSALVAS.

() < 85% de conformidade - INDICAÇÃO NÃO RECOMENDADA AO SISBI-POA

8. RESPONSÁVEIS PELA SUPERVISÃO (Assinaturas e carimbos)

9. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO (Nome, RG ou CPF e assinatura)