

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 16, DE 10 DE JUNHO DE 2025

Estabelecer a obrigatoriedade do procedimento e documentos utilizados em supervisões periódicas, e modelos de relatório de supervisões no Serviço de Inspeção Municipal e nos estabelecimentos de produto de origem animal registrado no Serviço de Inspeção Municipal consorciado no CISAN Central/RO

1. Objetivo

Determinar a obrigatoriedade da realização de supervisão na equipe técnica do Serviço de Inspeção e nos estabelecimentos registrados no SIM consorciado.

2. Procedimento

Conforme o Art. 4 no parágrafo único do Decreto nº020/2024/CISAN, compete a coordenação em supervisionar os serviços executado pelo SIM, a fim de aprimorar as ações, com a frequência mínima de supervisão será de 1 (um) ano

As supervisões nos estabelecimentos serão realizadas pela equipe técnica do Serviço de Inspeção Municipal consorciada, conforme o (anexo I), se possível alterando o fiscal, com frequência mínima de supervisão periódica nos estabelecimentos será de acordo com o cálculo de risco estimado.

Fica criado o modelo do relatório de supervisões a serem usados para avaliar a atividades, serão gerados e finalizados obrigatoriamente no termino da supervisão devendo ser assinados pelos respectivos fiscais e fiscalizados (anexo II)

JULIANA TIEMI YAMAGISHI

Coordenadora do Serviço de Inspeção Sanitária

ANEXO I

RELATÓRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTO				
DATA:		N°:		
1	Objetivo		Solicitação de Registro	
			Inspeção Programada	
			Supervisão	
			Renovação de Registro	
			Outro:	
2	Razão Social:			
	Nome Fantasia:			
	Endereço/ Cidade/ Estado:			
	Contato/ Email/ Telefone:			
	Proprietário/ Representante Legal:			
	Responsável Técnico:			
	Classificação:			
Número do Registro:				
I. VERIFICAÇÃO "IN LOCO" DO ESTABELECIMENTO				
1- MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS		C	NC	NA/NO
1.1-As instalações da área interna e externa, incluindo as estruturas (piso, parede, forro, janelas, ralos entre outros), salas e depósitos estão mantidos em condições aceitáveis de manutenção, livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao meio ambiente?				
1.2- As área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente				
1.3- As condições dos equipamentos (acabamentos, soldas, reparos) estão adequadas para uso?				
1.4- Possui programa descrito?				
1.5- O programa está implantado e executado ?				
2-ILUMINAÇÃO		C	NC	NA/NO
2.1-Há iluminação em intensidade suficiente nas diferentes áreas de trabalho?				
2.2- Os protetores de lâmpadas são adequados?				
2.3- Possui programa descrito?				
2.4 – O programa está implantado e executado?				

5- AGUAS RESIDUAIS		C	NC	NA/NO
5.1- Águas residuais são devidamente canalizadas ?				
5.2- O recolhimento das águas residuais é capaz de drenar todo volume produzido?				
5.3- O acondicionamento dos resíduos produzidos está adequado?				
5.4- Possui programa descrito?				
5.5 – O programa está implantado e executado?				
Item	Não conformidade			

6- CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C NC NA/NO
6.1- Áreas externas estão mantidas de modo a evitar proliferação de insetos e roedores?	
6.2- Existência de dispositivos para controle de pragas na área externa?	
6.3 - Áreas internas são mantidas de forma a evitar o acesso, abrigo e proliferação de insetos, roedores e outras pragas?	
6.4- Os produtos químicos utilizados são mantidos em locais específicos e sob controle restrito?	
6.5 – O controle é realizado por empresa devidamente registrada no órgão competente ?	
6.6- Existe um programa descrito?	
6.7 – O programa está implantando e executado?	
Item	Não conformidade
7- HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL- PPHO	C NC NA/NO
7.1 - Possui um programa descrito para PPHO?	
7.2 – O programa está implantado e executado?	
7.3 - As condições de higiene das instalações interna e externa (banheiro, pátio, curral, sala de produção) estão adequadas?	
7.4 - As condições da higiene dos equipamentos, utensílios estão adequadas?	
7.5 - As condições de higiene dos veículos de transporte dos produtos (matéria prima e produto acabado) estão adequadas?	
Item	Não conformidade
8. HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS	C NC NA/NO
8.1- Funcionários executam práticas higiênicas operacional de modo a evitar a contaminação dos produtos?	
8.2 - Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação	
8.3 - Uniformes e EPIs (luvas, máscaras entre outros) estão em bom estado de limpeza e conservação?	

8.4 -Se os colaboradores estão sem adornos, maquiagem, unhas compridas, barba, cabelos desprotegidos.			
8.5- Documentos comprobatórios de saúde dos funcionários estão atualizados?			
8.6- Possui programa descrito?			
8.7- O programa está implantado e executado?			
Item	Não conformidade		
9- PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO			
	C	NC	NA/NO
9.1 - Possui programa descrito?			
9.2 – O programa está implantado e executado?			
9.3 - Durante o recebimento da matéria prima, as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto?			
9.4 - Há separação e identificação de produtos quanto a sua natureza, temperatura e embalagens?			
9.5 - Nas etapas de manipulação e processamento, as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (evitando acúmulo de produto, contaminações cruzadas, contra-fluxos, sincronização, linha de abate quando houver e embalagens desprotegidas)?			
9.6 - Os recipientes são resistentes durante a sua utilização, não alteram as características gerais do produto, são de fácil limpeza e encontram-se em bom estado de conservação?			
Item	Não conformidade		
10. CONTROLE DA MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM			
	C	NC	NA/NO
10.1- As matérias-primas, ingredientes e produtos estão devidamente identificados?			
10.2- Ingredientes tem o seu uso permitido pelo órgão competente, acondicionados em embalagens fechadas, mantidos em ambientes separados, próprios para a sua melhor conservação, protegidos de inconvenientes microbiológicos?			
10.3- 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?			

10.4- As embalagens primárias e secundárias são armazenadas em local separado dos demais depósitos?				
10.5- Possui programa descrito?				
10.6 – O programa está implantado e executado?				
Item	Não conformidade			
11. CONTROLE DE TEMPERATURAS		C	NC	NA/NO
11.1. O estabelecimento efetua os controles de temperaturas do ambiente de acordo com o programa?				
11.2. O estabelecimento efetua os controles de temperaturas do produto de acordo com o programa e frequência estabelecida?				
11.3. Os veículos utilizados para o transporte apresentam condições adequadas para acondicionamento do produto (sistema climatizado ou isotérmico)?				
11.4. O estabelecimento efetua os controles de temperaturas do ambiente de acordo com a frequência estabelecida?				
11.5- Possui programa descrito?				
11.6 - O programa esta implatado e executado?				
Item	Não conformidade			
12. LABORATÓRIO E ANÁLISES LABORATORIAIS		C	NC	NA/NO
12.1- Possui programa descrito?				
12.2 A empresa possui Manual de Boas Práticas Laboratoriais (BPL), descrito e implantado (caso possua laboratório próprio)?				
12.3- O controle laboratorial da matéria prima está sendo realizado?				
12.4- A empresa possui e cumpre o plano de amostragem para análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos acabados conforme o plano descrito?				
12.5- As análises realizadas atendem a legislação vigente de acordo com o produto?				
12.6- Em caso de desvio, a empresa adota ação corretiva e preventiva prevista no plano descrito				
12.7- O laboratório possui os equipamentos/ reagentes necessários para atender/realizar as análises estabelecidas nas legislações?				
12.8- A conduta dos analistas é adequada (caso possua laboratório próprio)?				
Item	Não conformidade			

13. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO		C	NC	NA/NO
13.1- Há programa de rastreabilidade e recolhimento descrito?				
13.2- A empresa realiza controles de processamento/produção e rastreabilidade de todos os produtos?				
13.3 O estabelecimento realiza atividades que comprovem a efetividade do programa de rastreabilidade descrito? (realizada aleatoriamente com qualquer produto produzido para evidenciar a efetividade da rastreabilidade)				
Item	Não conformidade			
14. IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER) – QUANDO HOUVER		C	NC	NA/NO
14.1 - Procedimento é realizado conforme o descrito.				
14.2 - colaboradores dominam a técnica de remoção.				
14.3 - Recipientes identificados				
14.4 - Material de risco é descartado de forma correta.				
14.5 – Há programa descrito?				
14.6 – O programa está implantado e executado?				
Item	Não conformidade			
15 – BEM ESTAR ANIMAL – QUANDO HOUVER		C	NC	NA/NO
15.1 - Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria.				
15.2 – O programa está descrito?				
15.3 – O programa está implantado e executado?				
16 – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC		C	NC	NA/NO
16.1 Há programa descrito de APPCC?				
16.2 O plano está implantado?				
16.3 – Há identificação do APPCC?				
16.4 – Verificação de há monitoramento do PCC				
Item	Não conformidade			

LOCAL DATA

RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO

ANEXO II

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DA COORDENAÇÃO SIM/CISAN CENTRAL/RO

IDENTIFICAÇÃO:			
Fiscais SIM- CISAN:			
INSPEÇÃO PERIÓDICA			
DESCRIÇÃO	C	NC	NA
Frequência de inspeções realizadas de acordo com o risco atribuído ao estabelecimento.			
Roteiro de inspeção periódica usado corretamente			
Ações adotadas pelo fiscal a partir da detecção de não conformidades na inspeção in loco			
Verificação oficial documental dos elementos de controle do estabelecimento e ações adotadas a partir da detecção de não conformidades			
Análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento, os planos de ação e acompanhamento do seu cumprimento.			
OBSERVAÇÕES:			
VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL			
DESCRIÇÃO	C	NC	NA
Organização da sede da Inspeção Local ou local apropriado para a guarda de documentos e materiais pertinentes ao trabalho			
A IE possui equipamentos necessários aos trabalhos.			
Gestão de Documentos (verificar o controle de entrada e saída de documentos, organização das pastas, uso dos formulários-modelo)			
Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos (conferir se há documentação e se seguiu rito de avaliação).			
Avaliação de Registro de Produtos e Controle de Rótulos (verificar os memoriais descritivos e croquis dos rótulos).			
A Inspeção Local controla o uso de produtos, permitindo somente aqueles aprovados e com Ficha Técnica.			
Rastreabilidade (uso de formulários, preenchimento de planilhas, recebimento de planilhas dos estabelecimentos).			
Análises Físico-Químicas e Microbiológicas de Alimentos e Água (conferir cumprimento de cronograma de envio, planilha de compilação de dados e histórico de NC).			
Verificação Oficial Programas de Autocontrole (avaliar formulários de fiscalização e verificação oficial dos PAC).			
Realização de atividades de combate a fraudes de produtos de origem animal.			
Realização de atividades de combate a clandestinidade.			
Cumprimento do Programa de Educação Sanitária do SIM			
A Inspeção Local aplica as planilhas em conformidade com as Normas Complementares.			
A Inspeção Local possui registro de ações fiscais (RNC, autos e termos emitidos).			
OBSERVAÇÃO:			

Assinado por 1 pessoa: JULIANA TIEMI YAMAGISHI
Documento assinado digitalmente/eletronicamente. Confira as assinaturas no link: <https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/33A2860E03114F7CA7AE35542073ED84>



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE SANEAMENTO DA REGIÃO CENTRAL DE RONDÔNIA
RUA CANINDÉ, 3622 - SETOR INSTITUCIONAL - CNPJ: 10.914.290/0001-32
ARIQUEMES/RO - CEP 76872-872
FONE: (69) 3516-2097



CÓDIGO DE ACESSO
33A2860E03114F7CA7AE35542073ED84

VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://cisancentral.flowdocs.com.br:2053/public/assinaturas/33A2860E03114F7CA7AE35542073ED84>