

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

(Conforme inciso I do art. 8º da Portaria nº 672, de 08 de abril de 2024 -)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	23/02/2026
Data de Fim	31/12/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DA REGIÃO CENTRO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL CI-CENTRO/RS	94.446.804/0001-62

1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios, e com leis harmonizadas

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente	88.604.897/0001-03	Cacequi	.RS
Secretaria da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente	87.490.306/0001-51	Restinga Seca	RS
Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio	94.444.247/0001-40	São João do Polêsine	RS
Secretaria de Desenvolvimento do Agronegócio e Sustentabilidade Ambiental	88.227.764/0001-65	Tupanciretã	RS

1.3 Escopo do Serviço de Inspeção:

Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA (Marque com "X" as áreas correspondentes)		
Integrado	Integração ou Ampliação (Novo)	I – Abatedouro frigorífico
	x	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
		b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados (apenas para répteis e anfíbios)
Integrado	Integração ou Ampliação (novo)	II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento
	x	a) Carne e derivados
		b) Leite e derivados
	x	c) Mel e produtos apícolas
		d) Ovos e derivados
		e) Pescado e derivados

1.4 Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
1-Integração	10/06/2025	Versão 1.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.
2-Atualização	23/02/2026	Versão 1.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1 Organização Administrativa

A sede da coordenação técnica e administrativa do CI-CENTRO/CIRC fica localizada na rua Lamartine Souza, Nº 68, bairro Nossa Senhora de Lourdes, CEP 97050-282, na cidade de Santa Maria – RS. A área de atuação do consórcio é o somatório dos 33 municípios que são: Júlio de Castilhos, Restinga Sêca, São Pedro do Sul, São Martinho da Serra, Itaara, Nova Esperança do Sul, São João do Polêsine, Silveira Martins, Unistalda, Dona Francisca, Jaguari, Nova Palma, São Vicente do Sul, Capão do Cipó, Formigueiro, Ivorá, Mata, Agudo, Cacequi, Quevedos, São Francisco do Sul, São Sepé, Santa Maria, Dilermando de Aguiar, Tupanciretã, Vila Nova do Sul, Toropi, Paraíso do Sul, Faxinal do Soturno, Jari, Pinhal Grande, Santiago e Santa Margarida do Sul.

O consórcio CI-CENTRO/CIRC foi criado a partir da iniciativa do Prefeito de Cachoeira do Sul, Dr. Ivo Garske, o qual entendeu a importância da implementação de um consórcio regional de municípios. Assim, auxiliado pelo Secretário Municipal de Saúde e Meio Ambiente, Francisco Avelar Bastos, idealizaram a criação do CIS, elaborando o projeto de seu 1º Estatuto, criação essa efetivada em 16 de dezembro de 1993, em uma Assembleia de Prefeitos realizada na cidade de Tupanciretã, onde foi escolhido o 1º Presidente do Consórcio, o Dr. Ivo Garske. Embora a criação tenha ocorrido em Tupanciretã, a assembleia escolheu como sede do Consórcio, o município de Santa Maria. Inicialmente o CIS foi composto por 15 municípios.

O CI/Centro, teve seu Protocolo de Intenções firmado em 31 de março de 2008, tendo sido lavrado e assinado o Contrato de Consórcio em 14 de dezembro de 2009, com a publicação de seu Estatuto em 04 de fevereiro de 2010, iniciando as suas atividades como Consórcio Público a partir dessa data, posto de Consórcio Intermunicipal de Saúde – CIS, na forma de Consórcio Privado para **Consórcio Intermunicipal da Região Centro do Estado do RS – CI/Centro**, de direito público.

Em meados do ano de 2023 os 33 municípios consorciados assinaram o aditivo ao protocolo de intenções do CI-CENTRO/CIRC tendo como redação a elaboração, desenvolvimento e execução de projetos, políticas e ações na área de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, tendo como objetivo desenvolver atividades ligadas a segurança alimentar nos serviços de inspeção dos municípios consorciados, ou seja, realiza atividades de estruturação dos serviços de inspeção municipais com o intuito de indicar estabelecimentos para comercializar seus produtos nacionalmente através do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA. A responsabilidade da estruturação dos serviços, bem como, do suporte é dos médicos veterinários do consórcio, contudo, a responsabilidade pela manutenção da equivalência do SISBI/POA no serviço é do médico veterinário oficial.

Atualmente, O CI-CENTRO/CIRC possui 33 municípios consorciados que estão distribuídos na região central do Rio Grande do Sul, porém primeiramente está sendo realizado o trabalho de estruturação e suporte nos serviços de inspeção de 4 municípios os quais são Cacequi, Restinga Seca, São João do Polêsine e Tupanciretã. Os demais se mantêm consorciados, mas não é realizado o trabalho nos serviços de inspeção por hora.

O CI-CENTRO/CIRC possui estrutura organizacional composta por: Presidência, câmaras técnicas,

coordenação executiva e técnica além de outros setores paralelamente dispostas para suprir as demandas do mesmo.

2.1.1 Controle de Documentos

O livro de protocolo utilizado no SIM local, marca a entrada de documentos de qualquer estabelecimento que produza produtos de origem animal. Neste deve-se registrar: a data, o número do protocolo, o nome do estabelecimento, o número, se recebido ou entregue, o assunto, a pasta e a data do arquivamento e por fim, a assinatura/ rubrica de quem realizou o registro dos documentos que deram entrada ou saída. Cada estabelecimento possui pastas para arquivamentos separados pelos temas informados na instrução normativa nº 015 <https://circ.rs.gov.br/arqs/3281.pdf>

O arquivamento digital e em nuvem através do drive é a outra forma de arquivamento eletrônico dos documentos gerados pelo CI-CENTRO/RS.

É de responsabilidade dos servidores do CI-CENTRO/RS manterem esse controle atualizado a fim de garantir a rastreabilidade e histórico das informações referentes aos serviços de inspeção local.

Para os documentos emitidos pelo CI-CENTRO/RS e enviados através de e-mail, é solicitado no corpo do e-mail que o destinatário envie um aviso de recebimento com a contagem de prazo, quando for o caso, a partir da comprovação da ciência.

2.1.2 Sistemas de Informação

Cada Serviço de Inspeção Municipal - SIM vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA do CI-CENTRO/RS conta com o mesmo procedimento de arquivamento de documentos (via física e digital), conforme Instrução de Trabalho nº 015 <https://circ.rs.gov.br/arqs/3281.pdf> As pastas de A-Z ou pastas suspensas exemplificadas na Resolução supracitada são de grande importância para a organização dos documentos dos estabelecimentos no SIM (via física).

A documentação é arquivada de forma prática para dar mais agilidade ao serviço sendo o processo de arquivamento padronizado para todos os municípios do grupo de trabalho.

Cada município tem uma pasta no drive oficial do CI-CENTRO/RS onde a documentação é arquivada da mesma forma que na via física.

2.2 Infraestrutura Administrativa

2.2.1 Estrutura Física

A sede do CI-CENTRO/RS tem a finalidade de manter o histórico documental da equivalência dos serviços de inspeção, e também é o local onde ficam os funcionários responsáveis pela estruturação e o suporte aos serviços de inspeção dos municípios que tenham interesse em aderir ao SISBI/POA.

Além disso, o consórcio conta com um profissional médico veterinário responsável por coordenar os serviços referentes a inspeção de produtos de origem animal. Entretanto, com o objetivo de fomentar apenas atividades ligadas ao SISBI/POA, a estrutura do consórcio atualmente permite um adequado atendimento as demandas dos serviços de inspeção consorciados.

Todos os municípios que fazem parte do grupo de trabalho possuem sala com estrutura para realização dos serviços de inspeção possuindo veículo para realização de atividades a campo.

2.2.2 Materiais e Equipamentos

A sede do CI-CENTRO/RS e os municípios do grupo de trabalho possuem os seguintes móveis e equipamentos à sua disposição: mesas, armários, prateleira, computador e impressora com acesso à internet, telefone.

Cada serviço de inspeção possui material de medição como: termômetros tipo espeto ou tipo laser, luxímetro, pHmetro, equipamento para medição do cloro livre e cloro total, reagentes, cronômetros e refratômetro no caso dos serviços de inspeção que possuem agroindústrias que necessitem de tal análise.

Todos os municípios que fazem parte do grupo de trabalho possuem sala com estrutura para realização dos serviços de inspeção possuindo veículo próprio para realização de atividades a campo.

A sede do consórcio possui automóvel para deslocamento da equipe técnica sempre que necessário ficando a disposição também para os outros setores do CI-CENTRO/RS.

2.2.3 Laboratórios

O CI-CENTRO/RS não possui laboratórios próprios, as análises oficiais realizadas pelo Serviço de Inspeção são encaminhadas aos laboratórios acreditados através da ISO 17025 ou credenciados pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA conforme a preferência do proprietário do estabelecimento e Serviço de Inspeção Municipal.

Quanto a listagem de análises laboratoriais oficiais que são realizadas pelo Serviço de Inspeção nos produtos registrados, é seguido o que descrevem as legislações e também o que está previsto no site do mapa, através do link <https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/inspecao/produtos-animal>.

Os laboratórios utilizados pelos serviços de inspeção são acreditados através da ISO 17025 ou credenciados pelo MAPA caso seja escolhido pelo Serviço de Inspeção Municipal e estão listados no site do MAPA, através do link <https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/lfdalaboratorios-credenciados/laboratorios>

devendo sempre ser observado o escopo de credenciamento de análises. Os serviços de inspeção encaminham anualmente as análises Microbiológicas e Físico Químicas de todos os produtos registrados obedecendo assim o cronograma e análise de risco

Todos os custos das análises são de responsabilidade dos estabelecimentos registrados no serviço ficando a cargo de cada prefeitura estruturar projetos para custear as análises.

Estes laboratórios são designados para a realização de ensaios físico-químicos e microbiológicos oficiais dos SIM para acompanhamento, por estes, dos resultados das análises de água e de produtos de origem animal.

Os padrões de potabilidade de água são observados de acordo com o Ofício circular 15/2022–CGI/DIPOA/DAS/MAPA.

Já os padrões microbiológicos e físico-químicos dos produtos de origem animal, são avaliados conforme os parâmetros constantes na lista das Análises Laboratoriais e Anuários dos Programas Oficiais, do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA, disponível no site/link Análises Laboratoriais e Anuários dos Programas Oficiais —Ministério da Agricultura e Pecuária e os resultados conforme as legislações pertinentes.

O SIM e o CI-CENTRO/RS não mantém convênio financeiro com redes de laboratórios, apenas disponibiliza os laboratórios para que os estabelecimentos realizem as análises solicitadas pelos SIM, de acordo com o cronograma ou sempre que os fiscais julgarem necessário, sendo o estabelecimento é obrigado a realizar as referidas análises nos laboratórios em que foi firmado o convênio com o município.

As análises oficiais de água e produtos serão realizadas conforme o disposto na Instrução de Trabalho nº006 <https://circ.rs.gov.br/arqs/9086231353284.pdf>

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1 Inspeção Periódica

A inspeção periódica é realizada em estabelecimentos das cidades consorciadas como por exemplo, açougues com fabricação de embutidos, casa do mel e unidade de beneficiamento de carnes, ovos, e agroindústrias de processamento de pescado entre outras tendo sua classificação e procedimentos conforme decreto municipal <https://circ.rs.gov.br/arqs/3171.pdf>

Para tal procedimento foi criado o Programa de frequência de inspeção periódica no qual estabelece os procedimentos para o cálculo de risco estimado associado ao estabelecimento para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados ou relacionados no serviço e inspeção municipal, sujeitos a inspeção periódica. Cada município estipulará sua frequência com base na instrução de trabalho que trata do tema. <https://circ.rs.gov.br/arqs/3133.pdf>

3.2 Inspeção Permanente

O estabelecimento de inspeção permanente registrado no SIM e integrado ao CI-CENTRO/RS deve seguir as orientações descritas como padrão na

A inspeção permanente é realizada por médico veterinário e auxiliares de inspeção caso seja

necessário. O médico veterinário responsável pela inspeção local deve comparecer diariamente ao abatedouro - frigorífico ou, sempre que tiver abate. O médico veterinário então, realizará as atividades pertinentes a inspeção *ante e post mortem*, iniciando pela verificação dos diversos setores fazendo a liberação em planilha específica, ou seja, na inspeção ante mortem (sanidade e bem-estar) dos animais além desta verificação são conferidas as Guias de Trânsito Animal - GTAs com o número de animais nos currais correspondentes, o mapa de abate, entre outros documentos e registrados em planilha própria do SIM.

Na etapa seguinte a inspeção *ante mortem*, realiza-se a verificação de higiene do estabelecimento, as temperaturas, o cloro e pH presente na água de abastecimento do estabelecimento em planilha de liberação de abate, onde é retirado o lacre numerado e anotado na hora da liberação.

Após a liberação de abate entramos no abate propriamente dito onde o médico veterinário oficial preenche a planilha de inspeção / fiscalização diária.

Na sequência os auxiliares de inspeção cedidos pelo frigorífico e treinados pelo médico veterinário, realizam a inspeção *post mortem* nas linhas de inspeção e, registram as lesões encontradas em planilhas de inspeção *post mortem* caso seja necessário.

As lesões que necessitarem de uma acurácia serão repassadas ao Departamento de Inspeção Final – DIF para melhor averiguação pelo médico veterinário, o qual julgará o destino apropriado a esta carcaça e as vísceras.

Sempre que houver condenação é elaborado um laudo de condenação, e havendo obrigatoriedade da enfermidade encontrada ser notificada obrigatoriamente, este será repassado ao Estado mais especificamente a Secretaria da Agricultura Estadual.

Todos os documentos e planilhas geradas ficam arquivadas empasta própria do estabelecimento no SIM local.

Colocar link do programa com as planilhas.

Segue os manuais utilizados para tais operações:

<https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o> suínos

<https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o> bovinos

<https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o> aves

3.3 Programas de Autocontrole

A instrução de trabalho nº 013 <https://www.circ.com.br/arqs/3132.pdf> ou seja, estabelece os PAC que devem ser seguidos pelos estabelecimentos além das diretrizes que devem ser seguidas pelo responsável do SIM nas suas verificações documental e in loco.

Abaixo está a lista dos PAC exigidos:

- 1.Manutenção de instalações e equipamentos (com iluminação, ventilação e águas residuais);
- 2.Água de abastecimento;
- 3.Controle integrado de pragas;
- 4.Limpeza e sanitização – PPHO;

- 5.Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;
- 6.Matéria-prima, ingredientes, insumos e material de embalagens;
- 7.Controle de temperaturas;
8. Rastreabilidade e recolhimento de produtos;
- 9.Treinamento dos funcionários;
- 10.Procedimento Sanitário Operacional – PSO;
- 11.Calibração e aferição de instrumentos;
- 12.Testes MB e FQ (análises laboratoriais);
- 13.Controle de formulação de produtos e controle de fraudes;
- 14.Material específico de risco - MER e bem-estar animal;
- 15.APPCC.

A verificação oficial dos PAC, ocorre in loco e de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte. Para estabelecimentos com inspeção periódica, a frequência mínima de verificação oficial dos autocontroles, seja in loco e documental, são definidas conforme exposto em documento específico.

Posterior ao primeiro ano, serão definidas conforme o risco estimado da atividade, podendo ser: quinzenal, mensal ou trimestral.

Os estabelecimentos com inspeção em caráter permanente, a frequência das verificações oficiais dos autocontroles in loco deve ser realizada quinzenalmente, ou semanalmente conforme intercorrências durante as fiscalizações, e a verificação documental trimestralmente. Sempre que verificadas não conformidades será emitido a verificação oficial de elementos de controle, que será respondido pela empresa na forma de Plano de Ação.

Como regra, o PAC, fundamenta-se na inspeção do processo, do produto e na revisão dos registros de monitoramento dos programas de autocontrole do estabelecimento.

De uma forma abrangente a verificação oficial sobre os autocontroles consiste em um conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo SIM com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

3.4 Autuação e Aplicação de Penalidades

O rito do processo administrativo deve ser seguido conforme disposto em lei e no decreto municipal que regulamenta a lei de criação do Serviço de Inspeção, bem como de acordo com as diretrizes estabelecidas na Instrução de Trabalho nº 001 <https://circ.rs.gov.br/arqs/20468805233283.pdf>

A aplicação das sanções, e de todos os trâmites legais impostos pelo Serviço de Inspeção Local aos estabelecimentos segue rito processual implantado e harmonizado em cada serviço de inspeção municipal do grupo de trabalho,

3.5 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Aba 1:

[illegible]

Aba 2:

CRONOGRAMA DE ANALISES LABORATORIAIS MICROBIOLÓGICAS																								
MUNICÍPIO : CACEQUI												ANO :2026												
Nº DO SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.
	X								X								X							
	X																							
CRONOGRAMA DE ANALISES LABORATORIAIS FÍSICO-QUÍMICAS E COMBATE A FRAUDE																								
Nº DO SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.
									X															
CRONOGRAMA DE ANALISES LABORATORIAIS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO																								
Nº DO SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.
											X													
																					X			

OBSERVAÇÕES:

Aba 3:

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
CRONOGRAMA DE ANALISES LABORATORIAIS MICROBIOLÓGICAS																								
MUNICÍPIO : RESTINGA SECA												ANO :2026												
Nº DO SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.
CRONOGRAMA DE ANALISES LABORATORIAIS FISCO-QUÍMICAS E COMBATE A FRAUDE																								
Nº DO SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.
																							X	
CRONOGRAMA DE ANALISES LABORATORIAIS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO																								
Nº DO SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.
					X												X							

OBSERVAÇÕES:

OBSERVAÇÕES:



Aba 4:

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS MICROBIOLÓGICAS																								
MUNICÍPIO: SÃO JOÃO DO POLESINE ANO 2026																								
Nº DO SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.
	X																							
			X																					
					X																			
							X																	
									X															
											X													
												X												
													X											
														X										
															X									
CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS FÍSICO-QUÍMICAS E COMBATE A FRAUDE																								
MUNICÍPIO: SÃO JOÃO DO POLESINE ANO 2026																								
Nº DO SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.
	X																							
			X																					
					X																			
							X																	
									X															
											X													
												X												
													X											
														X										
															X									
CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO																								
MUNICÍPIO: SÃO JOÃO DO POLESINE ANO 2026																								
Nº DO SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.	PROJ.	EXEC.
OBSERVAÇÕES:																								

O médico veterinário responsável pelo SIM deve realizar as coletas ou acompanhar a pessoa responsável pelo controle de qualidade dos estabelecimentos no momento da coleta, posteriormente o responsável pelo SIM preencherá a SOA com as informações referentes ao produto coletado. As análises serão realizadas e verificadas com base na legislação do MAPA, INMETRO, MERCOSUL, ANVISA, RTIQ entre outras.

Os resultados gerados pelos laboratórios, serão comparados com as legislações pertinentes, e caso apresente-se NC deve-se seguir o informado no item sobre Análises Laboratoriais, caso contrário (análise conforme), deve-se carimbar (dar visto com a data) no próprio relatório de análise, escrever CONFORME e arquivar.

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1.1 Coleta de Amostras

Todos os produtos e subprodutos dos estabelecimentos de origem animais registrados no SIM e a água de abastecimento utilizada estão sujeitos as análises laboratoriais, sejam elas físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para manutenção da qualidade e inocuidade dos produtos produzidos por estes estabelecimentos conforme Instrução de trabalho

4.1.2 **Prevenção e Combate à Fraude Econômica**

A instrução de trabalho nº 007 <https://www.circ.com.br/arqs/10375745633584.pdf> Tem como objetivo estabelecer o procedimento que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal combater as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal.

Tem a finalidade de implementar ações buscando a diminuição da ocorrência de fraudes e promover a regularidade de estabelecimentos produtores de produtos de origem animal.

Tem por objetivo principal mitigar a ocorrência de fraudes em produtos de origem animal. Aplica-se a todas as atividades de fiscalização realizadas nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção (S.I.M.). Quando forem atividades indiretas de estabelecimentos não registrados neste Serviço, as ações serão de responsabilidade da Vigilância Sanitária em parceria técnica/operacional com o SIM.

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, controle de rótulos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária conforme anexo II <https://www.circ.com.br/arqs/17332658133584.pdf>

As análises físico-químicas dos produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios credenciados no serviço, através do cronograma estabelecido no S.I.M.

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação.

O controle de formulação deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no S.I.M. e o produto escolhido de forma aleatória e/ou a critério do serviço.

A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo S.I.M. O Serviço de Inspeção de Municipal – SIM efetua o controle os rótulos aprovados através da verificação “in loco” na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM. Também são avaliados os métodos de controle de rastreabilidade da empresa. Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas conforme anexo III <https://www.circ.com.br/arqs/3577.pdf>

4.1.3 **Combate à Atividade Clandestina**

O SIM local também é responsável por realizar ações de combate a atividades clandestinas sozinho ou em conjunto com outras entidades e órgãos fiscalizadores. Na Instrução Normativa 008 <https://www.circ.com.br/arqs/4960856073201.pdf> está o procedimento que visa estabelecer as diretrizes para o Combate às Atividades Clandestinas, com o objetivo de promover o consumo de alimentos seguros por meio da implementação de ações estratégicas que garantam a produção segura de alimentos de origem

animal, tendo como foco o consumidor final, evitando assim o consumo de produtos que possam acarretar danos à saúde.

Os SIMs devem programar as suas atividades de prevenção e combate a atividades clandestinas na frequência mínima de duas vezes ao ano, com ações registradas através de fotografias, relatórios e outros meios que comprovem a realização de tais atividades, sendo a comprovação das atividades inseridas à medida que forem sendo realizadas.

4.1.4 **Controle de Habilitação e desabilitação dos estabelecimentos e produtos no Sisbi-Poa**

O controle de habilitação e desabilitação dos estabelecimentos e do SIM será através da supervisão realizada pelo Departamento de Inspeção Sanitária Supervisão DIPOA CI-CENTRO/RS no SIM e em Estabelecimentos conforme Instrução de Trabalho nº 009 <https://circ.rs.gov.br/arqs/3197.pdf>

Já a desabilitação provisória ou definitiva do uso da logomarca SISBI no rótulo dos produtos de origem animal de estabelecimentos integrados ao SISBI/POA está presente também na Resolução nº 009 /2025 conforme link acima descrito.

4.1.5 **Supervisões/Auditorias Internas**

O Coordenador do CI-CENTRO será o responsável pela verificação da estruturação do Serviço de Inspeção do município que aderir ao SISBI-POA do CI-CENTRO.

As supervisões terão como objetivo promover a padronização e atualização das equipes do SIM de servidores, realizando a supervisão dos SIMs e dos estabelecimentos registrados nos municípios consorciados.

Essas supervisões serão in loco, previamente, será encaminhado relatório a ser preenchido pelo SIM do município auditado, a fim de que este tome conhecimento dos itens avaliados e promova uma autoavaliação prévia. Durante a realização da supervisão, será preenchido o relatório de supervisão, devendo o SIM após receber a visita técnica apresentar Plano de Ação para correção das não conformidades, sendo este posteriormente aprovado ou não pela equipe supervisora.

A auditoria/supervisão será realizada para municípios com SISBI-POA na frequência bianual, para municípios com comercialização intermunicipal na frequência anual, e para os municípios que possuem somente o SIM implantado com comercialização dentro do território municipal será realizado supervisão a cada dois anos – bienalmente conforme descrito em Instrução de Trabalho nº 009 <https://www.circ.com.br/arqs/3594.pdf>

Os relatórios de supervisão são arquivados no SIM e na sede do CI-CENTRO, assim como o plano de ação elaborado pelo SIM analisado e aprovado pelos supervisores, sendo este verificado na próxima supervisão. Além das supervisões será realizado periodicamente acompanhamentos e reuniões nos Serviços de Inspeção.

O cronograma de supervisões e descreve todos os municípios divididos em categorias sendo os municípios atualizados conforme status correspondente conforme anexo I <https://www.circ.com.br/2026/si-circ/DOCUMENTOS---PROCEDIMENTOS/1000>

4.1.6

4.2 Melhorias Continuadas

4.2.1 Educação Sanitária

Seguindo a mesma linha das ações de combate à atividade clandestina, o SIM também deve promover ações de educação sanitária, procedimento este, que visa a promoção da sanidade, da inocuidade e da qualidade dos produtos de origem animal, conforme disposto na Instrução de Trabalho nº 010 <https://www.circ.com.br/arqs/4464328273584.pdf>

A Educação Sanitária desenvolvida pelos Serviços de Inspeção Municipal envolve reuniões, palestras em escolas e demais meios, reportagens em jornais, internet, programas de rádio, entidades representativas da sociedade e demais, a fim de multiplicarem o conhecimento recebido.

Os materiais elaborados serão distribuídos na Prefeitura (secretarias), câmara de vereadores, Emater-Ascar/RS, postos de saúde, escolas municipais e estaduais, cumprindo assim seu papel, de levar a informação à população em geral. O cronograma de ações de educação sanitária é desenvolvido pelos municípios conforme modelo e frequência definida pelo DIPOA do CI-CENTRO/RS.

A frequência estimada para ações de educação sanitária é quadrimestral onde fica a cargo de cada município organizar os temas e preencher o cronograma de ações conforme anexo I descrito na instrução de trabalho nº010 <https://www.circ.com.br/arqs/4464328273584.pdf>

4.2.2 Programa de Capacitação

O programa de capacitação objetiva uma constante atualização e forma de agir padronizada da equipe técnica.

O programa tem o intuito de atuar nas mais diversas áreas referentes aos serviços de inspeção.

Os treinamentos e capacitações devem contar com a participação da equipe técnica do SIM, obrigatoriamente, uma vez por ano conforme descrito na Instrução de Trabalho nº 014 <https://www.circ.com.br/arqs/3591.pdf>

Os treinamentos e capacitações serão realizados por convocação via Consórcio, podendo ainda os técnicos participarem de treinamentos ou capacitações em outras instituições. Estes podem ser presenciais e/ou a distância. Os temas abordados são relevantes e pertinentes as diversas áreas relacionadas à fiscalização inspeção de produtos de origem animal, como fazer a gestão e arquivar documentos, aprovação de produtos, rótulos, plantas, PAC, legislações vigentes, modelos e protocolos adotados pelos municípios do

CI-CENTRO/RS, entre outros.

O CI-CENTRO/RS abaixo apresenta um programa de treinamento e capacitação de servidores, e de municípios consorciados que pode ser seguido.

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-Presencial	EAD	
Organização técnica e administrativa do SIM	x	x		x			2026
Amostragem e interpretação de análises e laudos microbiológicos em POA	x			x			2026
Rotulagem de alimentos	x			x			2026
Boas praticas de fabricação	x	x		x			2026
Verificação Oficial em BPF e APPCC	x	x		x		x	2026
Entender o APPCC	x			x		x	2026
Inspeção de mel e produtos apícolas	x			x			2026
Inspeção de carnes e derivados cárneos	x			x			2026
Inspeção de leite e produtos lácteos	x			x			2026
Programas de autocontrole	x	x				x	2026
Atualizações do E-SISBI e legislações pertinentes	x	x				x	2026

Assinado por 1 pessoa: LETICIA PORTELA ROSSI
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://circrs.1doc.com.br/verificacao/5208-FAF5-7F4F-67C7> e informe o código 5208-FAF5-7F4F-67C7

4.2.3 Medidas de prevenção e mitigação de conflitos de interesse

A Resolução nº 04/2026 <https://www.circ.com.br/arqs/12969876793571.pdf> no âmbito do Consórcio Intermunicipal do Centro do Estado - CI-CENTRO/RS visa mitigar os conflitos de interesse dos profissionais médicos veterinários no exercício das atividades de inspeção e fiscalização desenvolvidas pelo departamento de inspeção sanitária visando assegurar a integridade, a transparência e a ética dos atos praticados pelos servidores públicos e privados integrantes do consórcio via SISBI.

5. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº de Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	Ângela Beatriz Zügue Puppe	902.671.090-91	001	Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas	Mel
2	Associação Cacequiense dos Criadores de Abelhas	04.968.801/0001-04	006	Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas	Mel
3	Giacomini Alimentos LTDA	17.804.763/0001-98	002	Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos	Carne congelada de suíno com osso Carne congelada de suíno sem osso Linguiça frescal Salame Carne suína defumada curada dessecada.
c4	Luis Clauber Vieira De Vargas	31.179.343/0001-99	023	Abatedouro frigorífico	Carne resfriada de bovino com osso Miúdos resfriados de bovino

6. Declaração

Declaro que as informações correspondem ao planejamento a ser executado pelo Serviço de Inspeção no período de execução deste Programa de Trabalho, bem como, estou ciente da necessidade de manter atualizados este documento e as informações prestadas no Cadastro do e-SISBI, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, sob risco de comprometer os procedimentos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária para integração, ampliação de escopo, revogação de desabilitação ou manutenção da conformidade ao SISBI-POA deste Serviço de Inspeção.

7. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Santa Maria, 23 de fevereiro de 2026

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

8. Anexos

ANEXO I – Planilhas de gestão (relação de estabelecimentos, rótulos, dados estatísticos,);

[illegible]

ANEXO II – Planilhas de controle de protocolo

[illegible]

ANEXO II – Planilha de controle e programação de análises laboratoriais;

vide item 3.5

ANEXO III – Planilha de controle de fiscalizações realizadas, modelos de relatórios de Fiscalização para verificação de autocontroles; e modelos de planilhas e fichas de controle dos abates)

[illegible]

<https://www.circ.com.br/args/3594.pdf>

<https://www.circ.com.br/args/3599.pdf>

ANEXO IV – Planilha de controle do histórico de infrações, e modelos de formulários (auto de infração, termo de apreensão, termo de interdição cautelar, etc);

<https://www.circ.com.br/arqs/20468805233283.pdf>

[illegible]



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 5208-FAF5-7F4F-67C7

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



LETICIA PORTELA ROSSI (CPF 006.XXX.XXX-08) em 23/02/2026 16:06:25 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://circulars.1doc.com.br/verificacao/5208-FAF5-7F4F-67C7>