

## PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

(Conforme inciso II do art. 4º da Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020)

| Período de Execução do Programa |            |
|---------------------------------|------------|
| Data de Início                  | 14/02/2022 |
| Data de Fim                     | 31/12/2022 |

### 1. Identificação do Serviço de Inspeção

#### 1.1 Identificação do Serviço

| Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI                          | CNPJ               |
|--|--------------------|
| CONSORCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL - CONVALE | 19.864.323/0001-51 |

#### 1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios (quando for o caso).

| Nome do Serviço               | CNPJ               | Município             | UF |
|-------------------------------|--------------------|-----------------------|----|
| Serviço de Inspeção municipal | 18428.888/0001-23  | Campo Florido         | MG |
| Serviço de Inspeção municipal | 18.428.854/0001-39 | CONCEIÇÃO DAS ALAGOAS | MG |
| Serviço de Inspeção municipal | 18.140.764/0001-48 | SACRAMENTO            | MG |
| Serviço de Inspeção municipal | 18.428.839/0001-90 | UBERABA               | MG |

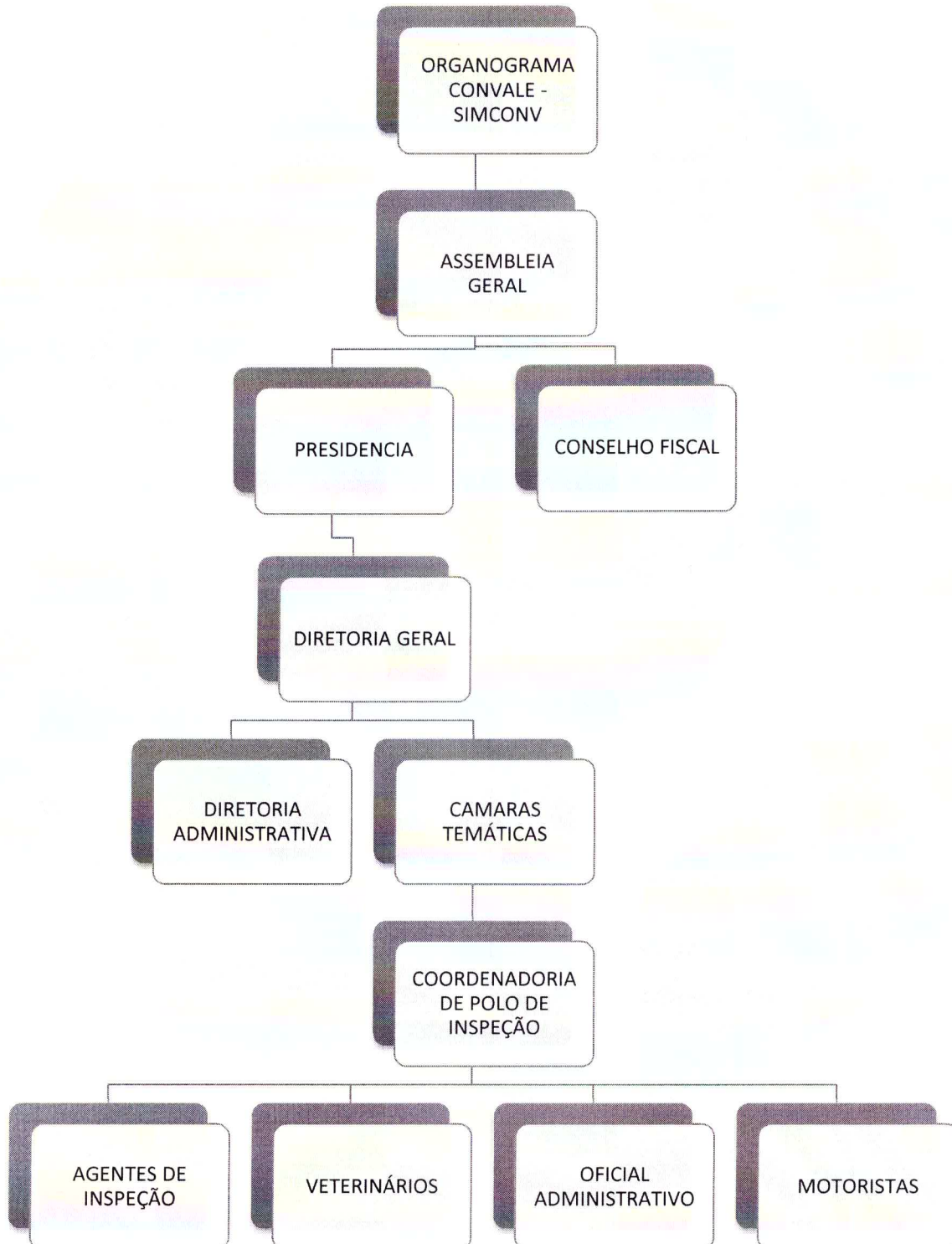
#### 1.3 Área de atuação

| Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA |    |  |
|--|----|--|
| Marque com "X" as áreas de atuação de interesse                      |    |  |
| <b>I – Abatedouro frigorífico</b>                                    |    |  |
| X  | a) | Abatedouro frigorífico – Carne e derivados   |
| X  | b) | Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados |
| <b>II – Entrepostos e Unidades de Beneficiamento</b>                 |    |  |
| X  | a) | Carne e derivados                            |
| X  | b) | Leite e derivados                            |
| X  | c) | Mel e produtos apícolas                      |
| X  | d) | Ovos e derivados                             |
| X  | e) | Pescado e derivados                          |



## 2. Organização Administrativa

### 2.1 – Organograma



## 2.2 - Sistemas de Informação:

Atualmente o sistema de gerenciamento do banco de dados, assim como cadastro dos estabelecimentos, atualização das informações de registro dos produtos, dados de comercialização, produção e quantitativos são realizados por cada município, através do seu serviço de inspeção municipal.

E desde final de maio de 2.020, elaboramos um modelo de ficha de cadastro de estabelecimentos, e encaminhamos a cada município do consórcio para que preencham a ficha com os dados de cada estabelecimento hoje cadastrado em seu município.

Para fazermos um cadastro geral de todos os estabelecimentos cadastrados em todos os municípios do consorcio, ou seja, elaborarmos um cadastro único.

Estamos nos preparando para estarmos aptos a realizar o serviço de inspeção de forma consorciada.

## 2.3 - Controle de Documentos

Toda documentação rotineira de cadastro, registro e inspeções das empresas são arquivadas e controladas em pastas individuais de cada uma.

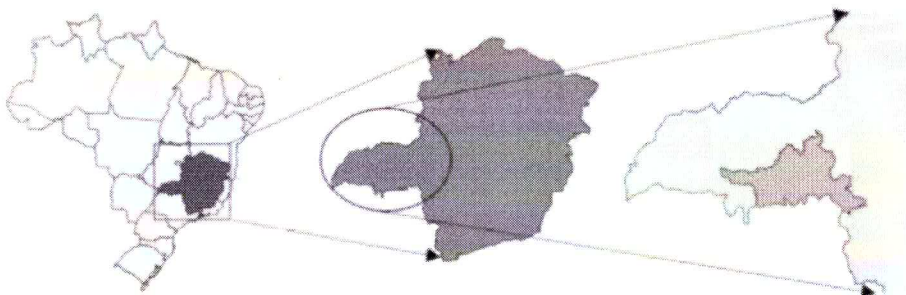
Além das documentações que ficam arquivadas nas próprias empresas.

## 3. Infraestrutura Administrativa

### 3.1 – Estrutura Física:

O Consórcio tem sua estrutura física, localizada em Uberaba. Sendo o município polo de nossa região. E com a estrutura física temos condições de atender as demandas do serviço de forma adequada.

*OS MUNICÍPIOS QUE INTEGRAM O CONSÓRCIO ESTÃO LOCALIZADOS NA REGIÃO DO TRIÂNGULO MINEIRO, NA MICRORREGIÃO DO VALE DO RIO GRANDE, CONFORME FIGURA 1.*

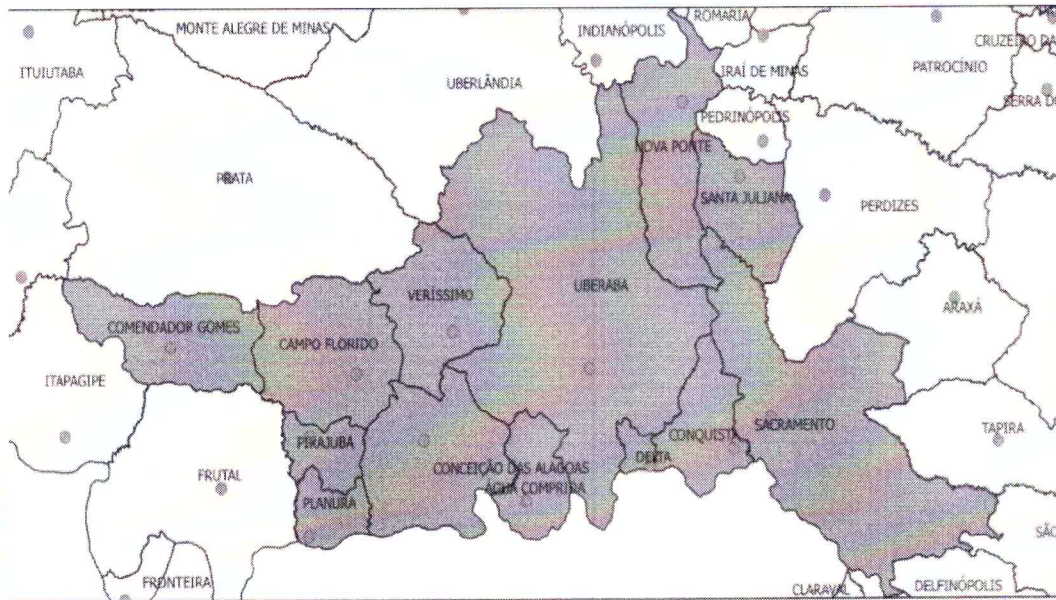


*Atualmente fazem parte do CONVALE – Água Comprida, Campo Florido, Conceição das Alagoas, Comendador Gomes, Delta, Planura, Sacramento, Uberaba e Veríssimo.*

*E os municípios de Campo Florido, Conceição das Alagoas, Sacramento, Uberaba tem serviço de inspeção municipal instituído.*



*Os demais municípios estão com implantação do serviço de inspeção municipal em andamento.*



E temos um Plano de Ações aprovado anualmente, onde constam as ações que devem ser realizadas pelo consórcio.

E dentre elas consta o Serviço de Inspeção via consórcio.

## 6. PROGRAMA DE INSPEÇÃO REGIONAL

Este Programa dispõe sobre a vigilância sanitária aos produtos de origem animal, por meio de equipe técnica única para os municípios consorciados que irá regulamentar e normatizar a implantação, construção, reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados a obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal, bem como o transporte destes produtos in natura, industrializados ou beneficiados, e ainda a embalagem e a rotulagem dos mesmos.

Na execução e inspeção sanitária dos produtos de origem animal, este Programa deverá promover o registro dos estabelecimentos e da embalagem e rotulagem dos seus produtos, fiscalizando o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes da Legislação.

### SUB-PROGRAMA

Implantação do SISBI/POA - serviço brasileiro de inspeção de produtos de origem animal - para atender os municípios associados de maneira a promover agilidade e economia do sistema.



### 3.2 - Materiais e Equipamentos

**Temos materiais e equipamentos disponíveis para executar as atividades do serviço de inspeção.**

Temos microcomputador, com impressora, internet banda larga, material de escritório, mesa, com cadeira, e duas cadeiras para atendimento.

Temos um veículo da Associação de municípios que poderá ser utilizado para o serviço de inspeção e estamos dando entrada com pedido junto à Receita Federal para doação de um veículo para o consórcio.

| ITEM                   | QUANTIDADE   |
|------------------------|--|
| VEICULO                | 01 – VEICULO SPACEFOX – DOADO PELA RECEITA FEDERAL PARA A ASSOCIAÇÃO DE MUNICÍPIOS – que funciona junto com o CONVALE. *Estamos dando entrada no pedido de doação para veículo para o CONVALE. |
| COMPUTADOR             | 01   |
| IMPRESSORA             | 01   |
| MESA                   | 01   |
| CADEIRAS               | 03   |
| MATERIAL DE ESCRITÓRIO | SIM  |
| SALA DE REUNIÃO        | SIM  |
| GAVETEIRO DE FERRO     | 01   |
| INTERNET               | SIM  |
| LINHAS DE TELEFONE     | 02   |

### 3.3 – Laboratórios

Ainda não temos nenhum laboratório credenciado junto ao consórcio para realizar as análises, pois estamos estruturando a prestação do serviço.

Atualmente, os municípios estão realizando as atividades individualmente. E nosso interesse em realizar este serviço via consórcio, é apoiar e reforçar estas atividades.

Estaremos publicando o edital para credenciamento dos laboratórios interessados em realizar o serviço para os municípios do consórcio.



## **4. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização**

### **4.1 - Inspeção e Fiscalização de Rotina**

#### **4.1.1 – Inspeção Permanente**

A fiscalização será feita com estrita observância à competência privativa estadual ou federal nos seguintes locais, nas indústrias de produtos de origem animal, nos abatedouros, nas empresas de manipulação sem transformação de produtos de origem animal, nos entrepostos de recebimento e distribuição de produtos de origem animal, sendo de origem animal as carnes e derivados, leite e derivados, mel e derivados, pescados e derivados e ovos e derivados.

#### **4.1.2 – Inspeções Periódicas**

As inspeções periódicas são realizadas sem o agendamento prévio impedindo assim a organização do local de produção somente pelo motivo da inspeção, sendo feitas sem agendamento forçando assim as empresas manterem a rotina constante de qualidade.

#### **4.1.1 - Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos**

A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

A coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;



## INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 82. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial com o objetivo de avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o caput contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art.83. O SIF, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

### 4.1.2 - Programas de Autocontrole:

Com este plano de trabalho estaremos também reforçando e estimulando os municípios no maior rigor no combate a fraudes, controle ambiental e bem estar animal.

#### **Programas de Autocontrole**

- (1)Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- (2)Vestiários e sanitário;
- (3)Iluminação;
- (4) Ventilação;
- (5) Água de abastecimento;
- (6) Águas residuais;
- (7) Controle integrado de pragas;
- (8) Limpeza e sanitização (PPHO = Procedimentos Padrões de Higiene Operacional);
- (9) Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;
- (10) Procedimentos Sanitários das Operações;
- (11) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- (12) Controle de temperaturas;
- (13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- (14) APPCC – Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
- (15) Testes microbiológicos (Contagem total de mesófilos, Contagem de Enterobacteriaceae, Salmonella spp., E.coli, Listeria spp.)



**Programas de Autocontrole de leite, derivados, mel e produtos apícolas:**

- (1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- (2) Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- (3) Iluminação;
- (4) Ventilação;
- (5) Água de abastecimento;
- (6) Águas residuais;
- (7) Controle integrado de pragas;
- (8) Limpeza e sanitização;
- (9) Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos operários;
- (10) Procedimentos Sanitários das Operações;
- (11) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- (12) Controle de temperaturas;
- (13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- (14) APPCC – Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
- (15) Controles laboratoriais e análises;
- (16) Controle de formulação dos produtos fabricados;

**Programas de autocontrole de pescados e derivados:**

- (1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- (2) Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- (3) Iluminação;
- (4) Ventilação;
- (5) Água de abastecimento e gelo;
- (6) Águas residuais;
- (7) Controle integrado de pragas;
- (8) Limpeza e sanitização;
- (9) Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos operários;
- (10) Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);
- (11) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- (12) Controle de temperaturas;
- (13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- (14) APPCC – Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
- (15) Testes laboratoriais;
- (16) Controle de formulação / combate à farude;
- (17) Bem estar animal;



(18) Embasamento para certificação.

#### 4.1.3 - Autuação e Aplicação de Penalidades

As autuações e penalidades são aplicadas através de blocos oficiais de autuações e infrações sendo de acordo com a gravidade e necessidade de cada situação e ocorrência.

#### 4.2 - Supervisões:

O Departamento de Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

O relacionamento é requerido ao Departamento de Serviço de Serviço de Inspeção Municipal e o processo respectivo deve obedecer ao mesmo critério estabelecido para o registro de estabelecimento no que lhe for aplicável.

São relacionadas as fazendas leiteiras, os postos de recebimento, as queijeiras, os apiários, os entrepostos de mel e cera de abelhas e as casas atacadistas, fixando-se, conforme o caso, as mesmas exigências para os demais estabelecimentos.

Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, eqüinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.

A inspeção “ante-mortem” será controlada mediante “livro de registro de entrada de animais”, que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:

- I - data e hora de entrada;
- II - espécie do animal;
- III - número de cabeças;
- IV - estado dos animais;
- V - certificado de vacinas;
- VI - nome e endereço do proprietário;
- VI - observações técnicas.
- VII Guia de Trânsito Animal (GTA).

É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário credenciado pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, encarregado pela inspeção final.

É proibido o abate de:



- I - animais que não haja repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;
- II - animais caquéticos ou extremamente magros, devendo proceder como determina o RIISPOA. (Redação dada pelo Decreto nº 1861, de 2010)
- III - animais fadigados;
- IV - fêmeas em estado adiantado de gestação;
- V - fêmeas com sinal de parto recente.

Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal.

#### **4.3 - Coleta de Amostras para Análise Laboratorial**

Ainda não temos nenhum laboratório credenciado junto ao consórcio para realizar as análises, pois estamos estruturando a prestação do serviço.

Atualmente, os municípios estão realizando as atividades individualmente. E nosso interesse em realizar este serviço via consórcio, é apoiar e reforçar estas atividades.

Estaremos publicando o edital para credenciamento dos laboratórios interessados em realizar o serviço para os municípios do consórcio.

#### **4.4 - Prevenção e Combate à Fraude Econômica:**

A infração a legislação referente aos produtos de origem animal sujeita o infrator às seguintes sanções:

I – advertência: quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II – multa de até 10 UFM's (Unidade Fiscal do Município): nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal: quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividades: quando cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço a ação fiscalizadora;

V – interdição total ou parcial do estabelecimento: quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas em normas técnicas;

VI – em caso de reincidência: o estabelecimento está sujeito à cassação do registro no SIM.



§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes, a situação econômica financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A suspensão de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de franquias da atividade à ação da fiscalização.

§ 3º - A interdição de que trata o inciso V deste artigo, poderá ser suspensa após atendimento das exigências que motivaram a ação.

§ 4º - Se a interdição não for suspensa nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro no SIM.

Para cálculos de multas baseadas em UFM's (Unidade Fiscal do Município) deve ser considerado o valor vigente no primeiro dia do mês em que se lavrar o auto de infração.

Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

I – que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde; (AC)

IV – que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer

motivo;

V – que não estiverem de acordo com o previsto neste

regulamento;

VI – que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

Além dos casos específicos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, como regra geral: (Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)

I – adulterações: (Incluído pelo Decreto nº 1861, de 2010)

a) Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria prima alterada ou impura;

c) Quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Municipal;

d) Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

I – fraude:



- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Municipal;
- b) Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias proibidas;
- e) Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não contenha no produto;

## II – falsificações:

- a) Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo em forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusivamente de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou fórmulas aprovadas.

Para a aplicação da pena de multa serão observadas as seguintes condições para a graduação:

– multa de 1 UFM a 3 UFM's para:

- a) Desobediência a qualquer exigência técnico-sanitária, inclusive, para o trabalho de manipulação e preparo de matéria prima;
- b) Permanência de pessoas ao trabalho sem carteira de saúde;
- c) Uso inadequado de embalagens ou recipiente;
- d) Não utilização dos carimbos oficiais;
- e) Ausência da data de fabricação;
- f) Saída de produtos sem prévia autorização do responsável pelo Serviço de Inspeção; problemas na rotulagem dos produtos;

I – multa de 2 UFM's a 5 UFM's para:

- a) Transporte de produtos de origem animal para consumo privado com destinação para fins comerciais;
- b) Fornecimento de rótulo e carimbo oficial para facilitar o trânsito de produtos não inspecionados;
- c) Recebimento e guarda de produtos proibidos que possam ser utilizados na produção;
- d) Mistura de matérias primas em proporções diferentes das proporções aprovadas;
- e) comércio de produtos sem inspeção;
- f) embaraço ou dificuldade de atuação dos servidores da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- g) venda a granel de produtos que deveriam ser vendidos em embalagens individuais;
- h) lançamento no mercado de produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados;
- i) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que deixarem de fazer notificação necessária ao comprador ou locatário na ocasião da venda ou locação;



**II – multa de 3 UFM's a 6 UMF's para:**

- a) alterações e construções novas, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- b) uso indevido do carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;
- c) envio para consumo de produtos inspecionados sem a devida identificação;
- d) despacho ou transporte de produtos em desacordo com as determinações da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

**MULTA:**

- a) – multa de 4 UFM's a 7 UFM's para: em caso de fraudes, falsificações e adulterações dos produtos inspecionados;
- b) Aproveitamento de matérias primas condenadas ou de animais sem inspeção para alimentação humana;
- c) Suborno, tentativa de suborno ou uso de violência física contra funcionários da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no exercício de suas atividades;

**III** Abate de animais em desacordo com as exigências da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

**IV** - multa de 5 UFM's a 10 UFM's: quando for praticado ato não previsto nos incisos anteriores, a ser fixado de acordo com a gravidade da falta, a critério da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo Único – A aplicação de multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que as tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter suspensa a atividade ou cassado o registro do estabelecimento no SIM.

Quando as infrações forem constatadas nos mercados consumidores, em produtos procedentes de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, nos termos do presente regulamento, as multas a que se refere o artigo anterior poderão ser aplicadas por servidores do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, aos proprietários e responsáveis por casas atacadistas ou comerciais que os tiverem adquirido, armazenado ou expostos à venda, tanto no atacado como no varejo.

Todo produto de origem animal exposto à venda no Município, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no Município e como tal, sujeito às exigências e penalidades previstas neste regulamento.

As multas serão aplicadas no auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringindo, a natureza do estabelecimento, sua localização e razão social.

O auto de infração deve se assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando houver.

Sempre que os infratores e seus representantes se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito, no próprio auto, dando-se como ciente o infrator.

A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 03 (três) vias: a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a terceira constituirá o próprio talão de infração.



O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

O julgamento do processo caberá ao Secretário Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento juntamente como Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.

A penalidade de cassação do registro no SIM será aplicada pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Nos casos de cancelamento de registro no SIM a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a Inspeção Municipal mediante recibo.

O registro no SIM poderá ser cassado no caso de falta do pagamento de 03 (três) taxas de inspeção.

#### **4.5 - Combate à Atividade Clandestina**

O combate a atividade clandestina é realizado em ações da Vigilância Sanitária Municipal, órgão responsável pela fiscalização da comercialização de produtos alimentícios diretamente ao consumidor.

#### **4.6 - Educação Sanitária:**

Estamos reforçando nossa parceria tanto com a Secretaria Estadual de Agricultura, quanto com o IMA, para realização de ações para fortalecimento e capacitação na área de Educação Sanitária, capacitações para os técnicos dos municípios que trabalham com o serviço de inspeção de produtos de origem animal, bem como aos técnicos que trabalham no consórcio.



| 5. Programa de capacitação   |                               |                     |           |            |                 |     |       |       |
|--|-------------------------------|---------------------|-----------|------------|-----------------|-----|-------|-------|
| Nome do curso  | Público Alvo                  |                     |           | Modalidade |                 |     | ANO 1 | ANO 2 |
|  | Médicos Veterinários Oficiais | Auxiliares Oficiais | Terceiros | Presencial | Semi-presencial | EAD |       |       |
| 1. Requisitos básicos da inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal para serviços de inspeção aderidos ou com intenção na adesão ao SISBI-POA   | X                             | X                   | X         |            |                 | X   | X     |       |
| 2. PROGRAMA DE AUTOCONTROLE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS  | X                             | X                   | X         |            |                 | X   | X     |       |
| 3. Inspeção Sanitária De Ovos;<br>Inspeção Sanitária De Pescado<br>Inspeção Sanitária De Carne De Aves<br>Inspeção Sanitária De Mel<br>Inspeção Sanitária De Leite E Derivados<br>Inspeção Sanitária Da Carne De Suínos  | X                             | X                   | X         |            |                 | X   | X     |       |
| 4. Capacitar os profissionais que atuam nos serviços de inspeção nos principais processos de trabalho para obtenção da equivalência e adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). | X                             | X                   |           |            |                 | X   | X     |       |
| 5. Atualização dos profissionais envolvidos nos Serviço de Inspeção  | x                             | x                   | x         |            |                 | x   |       | X     |



**6. Relação de estabelecimentos Interessados em realizar comércio interestadual**

| Nº | Nome ou Razão Social                 | CNPJ/CPF           | Nº Registro no Serviço | Classificação       |
|----|--------------------------------------|--------------------|------------------------|---------------------|
| 1  | Casa de Carnes Silvano               | 12.576.675/0001-62 | 109                    | Carnes e derivados  |
| 2  | Distribuidora de Carnes Florida Ltda | 01.525.395/0001-09 | 103                    | Carnes de Derivados |

**Comentários Adicionais**

Este programa dispõe sobre o registro e inspeção de produtos de origem animal - Através do CONVALE, estaremos fortalecendo o serviço de inspeção municipal de produtos de origem animal nos municípios de nossa região.

Pelo consórcio é possível que os municípios de menor porte, consigam receber capacitação para a melhor execução dos serviços.

A implantação do serviço de inspeção fortalece a economia dos municípios, uma vez que impulsiona a venda dos produtos industrializados, o aumento da renda das famílias e a ampliação de sua comercialização de forma adequada.

A renda gerada aumenta a capacidade de consumo das famílias, aquecendo o comércio.

E, ainda, com a legalização dos estabelecimentos industriais ou entrepostos de produtos de origem animal aumenta a arrecadação de tributos pelos municípios.

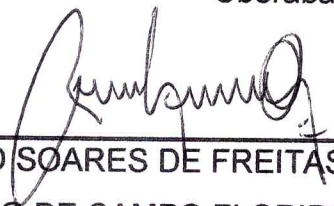


## 7. Declaração

Declaramos estar ciente da necessidade de manter atualizados este Programa de Trabalho e as informações prestadas no Cadastro Geral do SISBI-POA, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, através do sistema eletrônico e-SISBI, para avaliação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob risco de comprometer o processo de avaliação de equivalência e adesão ao SISBI-POA deste Serviço a qualquer momento.

## 8. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Uberaba-MG, 14 de fevereiro de 2022



RENATO SOARES DE FREITAS  
PREFEITO DE CAMPO FLORIDO  
PRESIDENTE CONVALE

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão



## 9. Anexos

Caso seja necessário apresentar documentos complementares, estes devem ser relacionados nesta área e anexados na mesma ordem descrita, como:

**ANEXO I – ORGANOGRAMA**



**ANEXO I - ORGANOGRAMA**

