

PORTARIA Nº 8 DE 15 DE OUTUBRO DE 2025.

Institui os procedimentos para habilitação ou desabilitação de estabelecimentos e produtos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA.

O Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Regional - CONVALE, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas, RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para habilitação e desabilitação dos estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Regional (SIM-CONVALE), ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA.

Art. 2º Requisitos para adesão ao SISBI-POA:

- I - possuir registro junto ao SIM-CONVALE;
- II - estar com situação cadastral regular junto SIM -CONVALE
- III - preencher requerimento de adesão ao SISBI-POA (ANEXO I);
- IV - possuir todos os Programas de Autocontrole exigidos em legislação, descritos, implantados e monitorados, com comprovação em registros auditáveis, conforme [INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04 DE 08 DE OUTUBRO DE 2025](#)
- V - O estabelecimento deve ter o seu cadastro ativo na plataforma do [eSISBI/SGE](#)
- VI - possuir os registros de produtos com carimbo de inspeção SIM-CONVALE, em conformidade com a legislação.

Art. 3º O estabelecimento que possui interesse na integração ao SISBI-POA deverá manifestar-se formalmente por meio de requerimento (ANEXO I) O documento deve estar autenticado com assinatura do responsável e pode ser enviado digitalmente ao SIM para o e-mail simconvale@gmail.com.

Art. 4º Após o recebimento desta comunicação de forma oficial a Coordenadoria do Serviço de inspeção SIM-CONVALE, deve realizar avaliação *in loco* no estabelecimento requerente, em um prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis a contar a partir da data do recebimento da solicitação.

Parágrafo único. durante a avaliação deverá ser preenchido o relatório de avaliação de estabelecimento para sisbi-poa- ANEXO II, 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 de forma oficial e receberá uma cópia do Relatório de Avaliação, devendo apresentar em até 30 (trinta) dias úteis um plano de ação

Art. 5º Apenas estabelecimentos que cumprirem o previsto no artigo 3º desta Portaria poderão requisitar auditoria.

Art. 6º O processo de auditoria cumprirá as seguintes etapas:

- I - comunicação da auditoria ao estabelecimento;
- II – verificação documental;
- III - realização de auditoria *in loco* no estabelecimento;
- IV - realização de reunião final com os responsáveis pelo estabelecimento e responsável técnico para a apresentação dos achados da auditoria;
- V - envio do relatório final da auditoria ao estabelecimento auditado;
- VI - avaliação do Plano de Ação enviado pelo estabelecimento, para correção das não conformidades identificadas na auditoria;
- VII - emissão de Parecer Técnico pela Coordenação de Inspeção, quando da habilitação;
- VIII – atualização das informações junto ao sistema de monitoramento do Ministério da Agricultura e Pecuária, quando necessário;

Parágrafo único. Apenas a primeira auditoria realizada no estabelecimento será agendada. As demais poderão ser realizadas a qualquer tempo e sua frequência será definida de acordo com o risco estimado associado ao estabelecimento aderido e produtos registrados.

Art. 7º Caso o parecer seja desfavorável à indicação ao SISBI-POA, a empresa solicitante será comunicada de forma oficial, devendo apresentar em até 30 (trinta) dias úteis um plano de ação das não conformidades apresentadas no relatório, que deve ser aprovado pelo SIM-CONVALE. O estabelecimento deve acompanhar a execução do plano de ação e comunicar as adequações dentro dos prazos propostos no mesmo. Atendido o plano de ação, o estabelecimento poderá realizar nova solicitação de indicação ao SISBI-POA, devendo atender aos trâmites já descritos. A nova solicitação poderá ser realizada após o prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da data da comunicação oficial do parecer desfavorável.

Art. 8º É vedada a realização de nova auditoria em estabelecimento que não apresente documentação que comprove correção das não conformidades levantadas em avaliação anterior

Art. 9º Quando do recebimento de parecer favorável de habilitação ao SISBI-POA, o estabelecimento deverá:

- I - registrar no SIM- CONVALE novo sequencial de rotulagem contendo a logomarca do SISBI conforme legislação específica;
- II – atualizar o cadastro nacional do estabelecimento no Sistema de Gestão de Estabelecimentos (*e-SISBI/SGE*).

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

- a) 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;

b) A logomarca deve ser impressa no rótulo, junto ao carimbo do Serviço de Inspeção Oficial, e ser de fácil visualização;

c) 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.

Art. 10. O estabelecimento habilitado ao SISBI-POA deverá manter atualizado junto ao SIM-CONVALE as duas versões de rotulagem, sendo os sequenciais do SIM-CONVALE diferentes dos sequenciais do SISBI-POA.

Art. 11. O estabelecimento habilitado ao SISBI-POA deverá manter atualizadas as informações cadastrais, financeiras e sanitárias junto aos órgãos envolvidos.

Art. 12. A constatação de não conformidades relacionadas aos Programas de Autocontrole e demais normas, considerando sua natureza e gravidade, acarretará nas seguintes medidas:

- I - suspensão da prerrogativa de inclusão de novos produtos;
- II - suspensão parcial de produção, quando do impedimento de processamento de produtos com logotipo SISBI em determinada seção ou área de fabricação;
- III - suspensão total de produção, quando do impedimento de produção de produtos com logotipo SISBI no estabelecimento.

§1º. O descumprimento do previsto na legislação e em normas complementares, a ausência de confiabilidade para o processo apresentado, isolada ou cumulativamente, implicará na suspensão da prerrogativa de inclusão de novos produtos para comércio interestadual.

§ 2º. O descumprimento do previsto na legislação e normas complementares, a ausência de confiabilidade de autocontroles realizados, o não cumprimento de plano de ação corretiva, a falta de atualização dos dados cadastrais ou de produtos e a falta de atendimento tempestivo às solicitações formais do Serviço de Inspeção, isolada ou cumulativamente, implicará na suspensão parcial ou total de produção.

§3º. A suspensão poderá ser levantada após a correção das não conformidades que as motivaram.

§4º. Se a suspensão total de produção não for levantada, decorridos 06 (seis) meses, o estabelecimento será DESABILITADO do SISBI-POA e terá seu cadastro nacional inativado.

Art. 13. A desabilitação do estabelecimento aderido ao SISBI-POA será realizada pelo sistema e-SISBI e formalizada por emissão de parecer técnico e da notificação do estabelecimento emitidos pela equipe técnica do SIM-CONVALE.

Art. 14. Estabelecimentos desabilitados ou sob suspensão total de produção ficam impedidos de estamparem o logotipo SISBI-POA em sua rotulagem e de realizar comércio nacional de seus produtos.

Parágrafo único. O SIM-CONVALE poderá comunicar a situação a outros órgãos fiscalizadores, organizações representativas da sociedade, da região ou setores afetados, quando

for o caso.

Art. 15 Caso o próprio estabelecimento deseje espontaneamente realizar sua desintegração ao SISBI-POA, deverá manifestar-se formalmente por meio de requerimento (ANEXO VII) à Coordenadoria do SIM-CONVALE. O documento deve estar autenticado com assinatura do responsável e pode ser enviado digitalmente à Coordenadoria do SIM-CONVALE. para o e-mail simconvale@gmail.com.

Art. 16. Uma vez desabilitado, o estabelecimento interessado poderá reiniciar o processo de adesão ao SISBI-POA pós o prazo de 120 (cento e vinte) dias a contar da data da desabilitação.

Art. 17. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Uberaba, 15 de outubro de 2025.

CELSON PIRES DE OLIVEIRA
Presidente

ANEXO I**REQUERIMENTO PARA HABILITAÇÃO AO SISBI-POA**

Identificação do Estabelecimento Requerente		
Razão Social do Estabelecimento:		
Nome do Responsável Legal pelo Estabelecimento/Produtor:		
Nome do Responsável Técnico e nº de registro no conselho:		
Registro no SIM-CONVALE sob nº:		
Classificação do Estabelecimento:		
CNPJ:		
Endereço:		
Município:	UF:	CEP:
Telefone:	e-mail:	

PREZADOS,

Eu, _____, portador (a) do RG _____ e CPF _____, responsável legal da empresa (razão social) _____, inscrita no CNPJ _____, classificada como _____, registrada no SIM executado pelo CONVALE sob número _____ no município de _____/MG, venho por meio deste, manifestar interesse na integração da empresa, citada acima, ao SISBI-POA., omprometendo-me a atender, dentro dos prazos estipulados pelo SIM-CONVALE, todas as exigências sanitárias e documentais conforme legislação vigente.

_____, _____ de _____ de 20__.

Assinatura do Representante Legal

ANEXO II

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DE ESTABELECIMENTO PARA SISBI-POA Nº /

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO REQUERENTE		
Razão Social do Estabelecimento:		
Nome Fantasia:		
Nome do Responsável Legal pelo Estabelecimento/Produtor:		
Nome do Responsável Técnico e nº de registro no conselho:		
Classificação do Estabelecimento:		
Registro no SIM-CONVALE sob nº:		
CNPJ:		
Endereço:		
Município:	UF:	CEP:
Telefone:	e-mail:	

1. EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES				
1.1. ÁREA EXTERNA	C	NC	NA	NO
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	NO
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).				
1.3 ÁREA INTERNA	C	NC	NA	NO
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.				
1.4 PISO	C	NC	NA	NO
1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, íntegro, 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 protejam, contra entrada de pragas.				
1.5. TETO	C	NC	NA	NO
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	NO
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.				
1.7. PORTAS	C	NC	NA	NO
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	NO
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	NO
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	NO
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 adequados e em estado de conservação satisfatório.				
1.10.4. Iluminação e ventilação adequados.				
1.10.5. Instalações íntegras 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 à higiene pessoal e papel ou				

sistemas destinados à secagem das mãos.				
1.10.8. Presença de lixeiras com tampas e acionamento não 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 PARA VISITANTES (quando aplicável)	C	NC	NA	NO
1.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizadas.				
1.12 LAVÁTORIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO	C	NC	NA	NO
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 não manual.				
1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA	C	NC	NA	NO
1.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes e sombras. (Verificar lux das áreas)				
1.13.2. Luminárias 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	NO
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.				

1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	C	NC	NA	NO
1.15.1. Existência de responsável pela operação de higienização.				
1.15.2. Frequência adequada de higienização das instalações.				
1.15.3. Produtos de higienização autorizados pelo Ministério da Saúde.				
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	NO
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	NO
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. Adequada frequência de higienização do reservatório de água com registro da execução do serviço.				
1.17.5. Encanamento em estado adequado, ausência de infiltrações e interconexões cruzadas entre água potável e não potável.				
1.17.6. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários para à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.				
1.17.7. 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.				
1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS	C	NC	NA	NO

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	NO
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	NO
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	NO
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	NO
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	NO
2.3.1. Material não contaminante, resistente à 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, organizados e protegidos.				
3. MANIPULADORES				
3.1 VESTIÁRIOS	C	NC	NA	NO
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	NO
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	NO
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	NO
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 <i>pallets</i> , 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	NO
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	NO
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 <i>pallets</i> , 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	NO
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	NO
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	NO
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	NO
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 - Água de abastecimento.				
5.2.4. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				
5.2.5. Existência do PAC 3 - Controle integrado de pragas.				
5.2.6. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				
5.2.7. Existência do 4 – Higiene Industrial e Operacional (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO).				
5.2.8. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				

5.2.9. Existência do PAC 5 - Higiene e hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores.				
5.2.10. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				
5.2.11. Existência do PAC 6 - Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO).				
5.2.12. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				
5.2.13 Existência do PAC 7 - Controle de insumos (matéria prima, ingredientes e material de embalagem).				
5.2.14. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				
5.2.15. Existência do PAC 8 - Controle de Temperaturas.				
5.2.16. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				
5.2.17. Existência do PAC 9 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).				
5.2.18. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				
5.2.19. Existência do PAC 10 - Análises laboratoriais.				
5.2.20. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				
5.2.21. Existência do PAC 11 - Controle de formulação dos produtos e combate à fraude.				
5.2.22. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				
5.2.23. Existência do PAC 12 - Rastreabilidade e Programa de recolhimento de produtos "Recall".				
5.2.24. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				
5.2.25. Existência do PAC 13 - Bem-estar animal e abate humanitário (estabelecimentos de abate).				
5.2.26. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				
5.2.27. Existência do PAC 14 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) (estabelecimentos de abate).				
5.2.28. O PAC descrito no item anterior está sendo cumprido.				
Legenda: c - conforme; nc - não conforme; na - não se aplica; no - não observado				
6. OBSERVAÇÕES				

7. CONCLUSÃO

- Total de itens (T): 153
- 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 = %

CONCLUSÃO:

() > 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

Local e data

Coordenadora do SIM-CONVALE (Assinatura e Carimbo)

Fiscal do SIM-CONVALE (Assinatura e Carimbo)

Proprietário ou Representante Legal do Estabelecimento

Nome:

RG:

CPF:

Assinatura:

ANEXO III

PARECER TÉCNICO DE INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI-POA
Nº /

Identificação do Estabelecimento Requerente		
Razão Social do Estabelecimento:		
Nome Fantasia:		
Nome do Responsável Legal pelo Estabelecimento/Produtor:		
Nome do Responsável Técnico e nº de registro no conselho:		
Classificação do Estabelecimento:		
Registro no SIM-CONVALE sob nº:		
CNPJ:		
Endereço:		
Município:	UF:	CEP:
Telefone:	e-mail:	
2) Parecer : () Favorável () Desfavorável Observações:		
3) Local e data		
4) Coordenadora do SIM-CONVALE (Assinatura e Carimbo)		
5) Fiscal do SIM-CONVALE (Assinatura e Carimbo)		
6) Proprietário ou Representante Legal do Estabelecimento Recebi a segunda via deste parecer em: Nome: RG: CPF: Assinatura:		

ANEXO IV**PLANO DE AÇÃO PARA INTEGRAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO SISBI-POA
Nº /****MODELO DE PLANO DE AÇÃO**

Documento referente ao parecer técnico de integração de estabelecimento ao SISBI-POA nº ____/____.
Data de envio para o Serviço de Inspeção Municipal (SIM - CONVALE): ____/____/____.

Identificação do Estabelecimento Requerente		
Razão Social do Estabelecimento:		
Nome Fantasia:		
Nome do Responsável Legal pelo Estabelecimento/Produtor:		
Nome do Responsável Técnico e nº de registro no conselho:		
Classificação do Estabelecimento:		
Registro no SIM - CONVALE sob nº:		
CNPJ:		
Endereço:		
Município:	UF:	CEP:
Telefone: e-mail:		

Item	Não Conformidade	Ação Corretiva	Data proposta ou de realização	Responsável pela Execução	Data e resultado da verificação oficial	Responsável pela verificação oficial

3) Local e data**4) Proprietário ou Representante Legal do Estabelecimento**

Nome:
RG:
CPF:
Assinatura:

5) Responsável Técnico

Nome:
RG:
CPF:
Nº de registro no conselho :
Assinatura e carimbo:

ANEXO V**CERTIFICADO DE ADESAO AO SISBI**

Considerando que o parecer técnico de integração do estabelecimento ao SISBI-POA nº ____/_ favorável, o estabelecimento apresenta indicação recomendada ao SISBI-POA. Desta forma, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) executado pelo CONVALE no município de ____/MG, concede **HABILITAÇÃO**

DO ESTABELECIMENTO AO SISBI-POA para a empresa:

Identificação do Estabelecimento Requerente		
Razão Social do Estabelecimento:		
Nome Fantasia:		
Nome do Responsável Legal pelo Estabelecimento/Produtor:		
Nome do Responsável Técnico e nº de registro no conselho:		
Classificação do Estabelecimento:		
Registro no SIM - CONVALE sob nº:		
CNPJ:		
Endereço:		
Município:	UF:	CEP:
Telefone:	e-mail:	
Atividades (todas, conforme descrição no CNPJ):		
Area utilizada (m ² ou ha):		
Horário de funcionamento (ex.: comercial, de segunda a sábado, das 08h-12h e 13h-18h):		

Observações:

1. A validade da presente habilitação está sujeita às fiscalizações e auditorias, assim como às exigências do CONVALE contidas em Resoluções, Instruções Normativas, Normas Complementares, etc, e a outras legislações vigentes e regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados.
2. Será exigida a renovação do registro sempre que ocorrerem mudanças de classificação, de características do estabelecimento ou transferência de titularidade.
3. Em casos de ampliações e reformas da estrutura é obrigatória a apresentação e aprovação da planta antes do início das atividades, sob penalidades cabíveis de suspensão e cassação do registro.
4. Em caso de alterações, tais como: razão social, responsabilidade técnica, mudança de atividades, suspensão e encerramento de atividades, entre outras, o responsável legal fica obrigado a comunicar o serviço de inspeção imediatamente.
5. Diante do não cumprimento das exigências impostas, o estabelecimento fica sujeito a aplicação das penalidades cabíveis, conforme o caso.

_____, ____ de _____ de _____.

Coordenadora do SIM CONVALE

Responsável Legal pelo Estabelecimento

ANEXO VI**TERMO DE NOTIFICAÇÃO DE DESABILITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
NO SISBI-POA Nº /**

1) Identificação do Estabelecimento Requerente
Razão Social do Estabelecimento:
Nome Fantasia:
Nome do Responsável Legal pelo Estabelecimento/Produtor:
Nome do Responsável Técnico e nº de registro no conselho:
Classificação do Estabelecimento:
Registro no SIM - CONVALE sob nº:
CNPJ:
Endereço:
Município: UF: CEP:
Telefone: e-mail:
2) Justificativa (Instrumento Normativo Infringido):
3) Descrição da Notificação:
Notifico _____, portador (a) do RG _____ e CPF _____, responsável legal da empresa (razão social) _____, de que esta mesma empresa, inscrita no CNPJ _____, classificada como _____, registrada no SIM. executado pelo CONVALE sob número _____ no município de _____/MG, foi desabilitada no SISBI-POA em caráter de (suspensão ou cancelamento) _____ da habilitação. Comunico, ainda, que os estabelecimentos com SISBI suspenso ou inativo não poderão comercializar produtos com o selo SISBI e realizar o comércio interestadual de seus produtos, ficando o comércio destes restrito somente na área de atuação do SIM. consorciado.
4) Local e data:
5) Coordenadora SIM-CONVALE:

6) Proprietário ou Representante Legal do Estabelecimento:

Nome:

RG:

CPF:

Assinatura:

ANEXO VII**REQUERIMENTO PARA DESABILITAÇÃO AO SISBI-POA**

Identificação do Estabelecimento Requerente		
Razão Social do Estabelecimento:		
Nome Fantasia:		
Nome do Responsável Legal pelo Estabelecimento/Produtor:		
Nome do Responsável Técnico e nº de registro no conselho:		
Classificação do Estabelecimento:		
Registro no SIM – CONVALE sob nº:		
CNPJ:		
Endereço:		
Município:	UF:	CEP:
Telefone:	e-mail:	

PREZADOS,

Eu, _____, portador (a) do RG _____ e CPF _____, responsável legal da empresa (razão social) _____, inscrita no CNPJ _____, classificada como _____, registrada no SIM. executado pelo CONVALE sob número _____ no município de _____/MG, venho por meio deste, manifestar interesse na desabilitação da empresa, citada acima, ao SISBI-POA.

_____, _____ de _____ de 20__

Assinatura e Identificação do Representante Legal