



INSTRUÇÃO NORMATIVA 002/2026

Dispõe sobre a obrigatoriedade da realização de supervisões oficiais periódicas no âmbito do SIM-COINTA, estabelece o modelo de relatório de supervisão, define a frequência mínima das supervisões e dá outras providências..

A Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Intermunicipal para Desenvolvimento Sustentável da Bacia Hidrográfica do Rio Taquari SIM-COINTA, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 9.013/2017;

CONSIDERANDO o artigo 18, XXIII da resolução nº 29/2023 do COINTA;

CONSIDERANDO que a supervisão nos estabelecimentos registrados é de competência do Fiscal do SIM-COINTA tecnicamente habilitado, pertencente ao quadro efetivo do SIM-COINTA;

CONSIDERANDO que compete à Coordenação do SIM-COINTA planejar e coordenar as supervisões, bem como orientar, apoiar e dar suporte aos Fiscais das Unidades Descentralizadas no acompanhamento das correções dos desvios identificados.

RESOLVE:

Art. 1º. Fica estabelecida a obrigatoriedade da realização de supervisões oficiais periódicas nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo COINTA, bem como a adoção de modelo padrão de relatório para as atividades de supervisão, as quais deverão ser realizadas por profissional distinto daquele responsável pelas inspeções de rotina.



Art. 2º A frequência mínima de supervisão será de 01 ano nos estabelecimentos registrados junto ao SIM-COINTA, podendo ser alterada a critério do SIM-COINTA.

§1º O SIM-COINTA deverá atender ao cronograma estabelecido.

Art. 3º – A supervisão consistirá na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos utilizados pelo Serviço local.

Art. 4º – O Relatório de supervisão a ser aplicado ao estabelecimento e os procedimentos a serem realizados seguirão os modelos disponibilizados nesta instrução normativa, respeitando o caráter de inspeção do estabelecimento.

§1º Será gerado e finalizado obrigatoriamente no término da supervisão, em duas vias, devendo ser assinado pelos fiscais e pelos fiscalizados.

§2º O modelo de relatório a ser utilizado para avaliação do serviço de inspeção local segue em anexo a essa instrução normativa.

§3º Deverá ser elaborado plano de ação para correção das irregularidades constatadas e descritas no relatório de supervisão no prazo de 10 (dez) dias a contar do recebimento do relatório, o qual será avaliado pela equipe responsável e encaminhado à Coordenação do SIM-COINTA para acompanhamento, conforme modelo anexo a esta Instrução Normativa.

Art. 5º - Fica revogada a Instrução Normativa nº 07/2024.

Art. 6º - Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Coxim - MS, 12 de Fevereiro de 2026.

Jacqueline Aparecida Barbosa Rodrigues
Coordenadora SIM-COINTA



ANEXO I

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento: _____

Nº do SIM: _____ **Classificação:** _____

Município: _____ **Data:** ____/____/____

Médico (a) Veterinário (a) Oficial: _____

Supervisor(es)/ Auditores(es): _____

I - ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES ANTERIORES DO SERVIÇO OFICIAL				
1.	AUDITORIAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
1.1	Entregou o plano de ação da supervisão anterior?			
1.2	Cumprimento do Plano de Ação.			
1.3	Obs:			

II - AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO IN LOCO				
2.	MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS, CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
2.1	As instalações em geral, incluindo as estruturas, salas e depósitos estão mantidos em condições aceitáveis de manutenção.			
2.2	Forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização.			
2.3	As condições dos equipamentos (acabamento, soldas, reparos) estão adequadas para uso.			
2.4	Não existem sujidades nas áreas, formação de condensação, neve ou gelo.			
2.5	Observar a vedação das aberturas (portas, janelas etc.), o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo.			
2.6	As dimensões das instalações em geral são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas.			

**COINTA**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL
PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
DA BACIA HIDROGRÁFICA DO
RIO TAQUARISERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
EXECUTADO PELO **COINTA****SIM – COINTA**

2.7	Existe iluminação nas diferentes áreas da indústria, com cor e intensidade da luz em condições adequadas.			
2.8	Luminárias são dispostas de forma correta sem formação de sombras e são providas de protetores.			
2.9	A ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis.			
2.10	A ventilação é adequada ao controle da condensação.			
2.11	Há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos.			
2.12	As águas residuais são devidamente canalizadas.			
2.13	As águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios.			
2.14	As instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas.			
2.15	Observar se as águas residuais não se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso.			
2.16	As condições de higiene dos vestiários e sanitários estão adequadas.			
2.17	As barreiras sanitárias estão adequadas.			
2.18	Observar se condições higiênicas são mantidas nessas instalações.			
2.19	Se os uniformes estão condizentes e se são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos.			
2.20	Os instrumentos de controle de processos estão corretamente identificados			
2.21	Há registro da última calibração e aferição dos instrumentos, bem como, data prevista para próxima aferição ou calibração.			
2.22	Observar se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua.			

3	ÁGUA DE ABASTECIMENTO.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
3.1	Os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas.			
3.2	As redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado.			

**COINTA**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL
PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
DA BACIA HIDROGRÁFICA DO
RIO TAQUARISERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
EXECUTADO PELO **COINTA****SIM – COINTA**

3.3	Existem pontos de coleta de água e estes estão identificados.			
3.4	Os reservatórios estão protegidos contra entrada de insetos e roedores e higienizados no mínimo a cada 6 meses?			
3.5	As concentrações de cloro e ph estão em níveis adequados.			

4	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
4.1	O ambiente externo está limpo e não apresenta condições que favoreçam o abrigo ou a reprodução de pragas.			
4.2	Na inspeção das áreas internas não é observado indícios da presença de pragas.			
4.3	Verificar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas).			
4.4	Quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma.			
4.5	Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal.			

5	PPHO: PROCEDIMENTOS PADRONIZADOS DE HIGIENE OPERACIONAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
5.1	O estabelecimento executa os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais.			
5.2	Foi identificada má higienização nas instalações: forro, teto, tubulações, vigas, paredes, pisos?			
5.3	Foram identificados equipamentos mal higienizados no estabelecimento?			
5.4	Os veículos utilizados para o transporte de produtos (matéria-prima e produto acabado) são adequadamente higienizados?			

6	HIGIENE, HÁBITOS DE HIGIENE E SAÚDE DOS COLABORADORES	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
6.1	Colaboradores que trabalham, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos obedecem às práticas higiênicas.			
6.2	Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de			

**COINTA**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL
PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
DA BACIA HIDROGRÁFICA DO
RIO TAQUARISERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
EXECUTADO PELO **COINTA****SIM – COINTA**

	entrarem nas áreas de manipulação.			
6.3	Observar se os uniformes utilizados se apresentam limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades.			
6.4	Se os colaboradores estão sem adornos, maquiagem, unhas compridas, barba, cabelos desprotegidos e roupas civis expostas.			
6.5	Estão em dia os documentos comprobatórios de saúde do funcionário.			
6.6	As operações realizadas pelos colaboradores são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos.			
6.7	Os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las.			

7	PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
7.1	Durante a recepção da matéria-prima, as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto.			
7.2	Durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, e evitando-se contra fluxos.			
7.3	As matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e estão identificados.			
7.4	Todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização.			
7.5	Os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidas em condições higiênicas.			
7.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos e apropriados para uso industrial.			
7.7	Os recipientes são adequados, resistentes e de fácil higienização.			

**COINTA**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL
PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
DA BACIA HIDROGRÁFICA DO
RIO TAQUARISERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
EXECUTADO PELO **COINTA****SIM – COINTA**

7.8	Os produtos na expedição e antecâmeras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico- sanitárias.			
7.9	Os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas. Apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos.			
7.10	Os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos estão funcionando de maneira correta.			
7.11	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado.			

8	CONTROLE DE INSUMOS, MATÉRIA-PRIMA E MATERIAL DE EMBALAGEM	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
8.1	As matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para transporte e recepção.			
8.2	As matérias-primas, ingredientes e produtos estão devidamente identificados.			
8.3	As matérias primas apresentam suas embalagens íntegras.			
8.4	O uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e são mantidos no local de preparação de produtos em quantidade suficientes apenas para utilização por períodos restritos.			
8.5	Os ingredientes são mantidos em local específico, separado, e em condições higiênicas adequadas.			
8.6	Embalagens são mantidas em ambiente limpo, seco e protegido de poeira, insetos, roedores ou de outros fatores que podem acarretar a contaminação química, física ou biológica?			
8.7	As embalagens primárias e secundárias são armazenadas em local separado dos demais depósitos?			
8.8	Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima.			
8.9	A empresa mantém atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima.			

**COINTA**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL
PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
DA BACIA HIDROGRÁFICA DO
RIO TAQUARISERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
EXECUTADO PELO **COINTA****SIM – COINTA**

8.10	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL).			
8.11	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite.			

9	CONTROLE DE TEMPERATURAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
9.1	O estabelecimento dispõe de dispositivos para mensuração e controle de temperaturas.			
9.2	O estabelecimento está efetuando as mensurações de temperaturas em todos os pontos que exigem controle de temperatura e na frequência pré-estabelecida.			
9.3	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação.			
9.4	As temperaturas de refrigeração ou congelamento estão adequadas, de acordo com a sua capacidade física.			

10	ANÁLISES LABORATORIAIS.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
10.1	Quando da existência de laboratórios de análises, a empresa possui Manual de Boas Práticas Laboratoriais (BPL), descrito e implantado e se esta à disposição dos analistas.			
10.2	Se os procedimentos estão de acordo com o Manual de Boas Práticas Laboratoriais (BPL).			
10.3	Se os analistas dominam as técnicas realizadas. (caso possua laboratório próprio).			
10.4	Se a conduta dos analistas é adequada, utilizam os equipamentos de proteção individual de forma correta e se respeitam as normas de segurança.			
10.5	Se as amostras e reagentes são descartados de acordo com a legislação.			
10.6	As análises realizadas atendem a legislação vigente.			

**COINTA**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL
PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
DA BACIA HIDROGRÁFICA DO
RIO TAQUARISERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
EXECUTADO PELO **COINTA****SIM – COINTA**

10.7	A empresa possui e cumpre o plano de amostragem para análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos acabados (controle de qualidade).			
-------------	--	--	--	--

11	CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE.	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
11.1	As empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelo Serviço de Inspeção.			
11.2	Os produtos que requerem formulação são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelo Serviço de Inspeção.			

12	RASTREABILIDADE E PROGRAMA DE RECOLHIMENTO DE PRODUTOS (RECALL)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
12.1	As matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade.			

13	APPCC- ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
13.1	Verificação se há monitoramentos dos PCC.			
13.2	Identificação dos PCC.			

14	BEM-ESTAR ANIMAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
14.1	Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria.			

15	RESPALDO PARA CERTIFICAÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
15.1	Avaliação se o estabelecimento fornece garantias ao serviço de inspeção e que os POA e seus sistemas de controle estão em conformidade com a legislação.			

16	IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
16.1	Procedimento é realizado conforme o descrito.			



16.2	Colaboradores dominam a técnica de remoção.			
16.3	Recipientes identificados.			
16.4	Material de risco é descartado de forma correta.			

III - AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)

17	MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, AGUAS RESIDUAIS, CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
17.1	Há programa descrito.			
17.2	Registros.			
17.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
17.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

18	ÁGUA DE ABASTECIMENTO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
18.1	Há programa descrito.			
18.2	Registros.			
18.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
18.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

19	CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
19.1	Há programa descrito.			
19.2	Registros.			
19.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
19.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

20	PPHO- PROCEDIMENTOS PADRONIZADOS DE HIGIENE OPERACIONAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
20.1	Há programa descrito.			
20.2	Registros.			
20.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
20.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os			

**COINTA**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL
PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
DA BACIA HIDROGRÁFICA DO
RIO TAQUARISERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
EXECUTADO PELO **COINTA****SIM – COINTA**

	registros da empresa.			
--	-----------------------	--	--	--

21	HIGIENE E HÁBITOS DE HIGIENE E SAÚDE DOS COLABORADORES	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
21.1	Há programa descrito.			
21.2	Registros.			
21.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
21.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

22	PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS-PSO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
22.1	Há programa descrito.			
22.2	Registros.			
22.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
22.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

23	CONTROLE DE INSUMOS, MATÉRIA-PRIMA, MATERIAL DE EMBALAGEM	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
23.1	Há programa descrito.			
23.2	Registros.			
23.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
23.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

24	CONTROLE DE TEMPERATURAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
24.1	Há programa descrito.			
24.2	Registros.			
24.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
24.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

**COINTA**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL
PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
DA BACIA HIDROGRÁFICA DO
RIO TAQUARISERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
EXECUTADO PELO **COINTA****SIM – COINTA**

25	ANÁLISES LABORATORIAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
25.1	Há programa descrito.			
25.2	Registros.			
25.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
25.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

26	CONTROLE DE FORMULAÇÃO DOS PRODUTOS E COMBATE A FRAUDE	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
26.1	Há programa descrito.			
26.2	Registros.			
26.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
26.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

27	RASTREABILIDADE E PROGRAMA DE RECOLHIMENTO DE PRODUTOS-RECALL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
27.1	Há programa descrito.			
27.2	Registros.			
27.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
27.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

28	APPCC- ANÁLISES DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
28.1	Há programa descrito.			
28.2	Registros.			
28.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
28.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

29	BEM ESTAR ANIMAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
29.1	Há programa descrito.			



SIM – COINTA

[illegible]



SIM - COINTA

[illegible]

V. CONCLUSÃO

	O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de controle avaliados no presente relatório e está apto a integrar/se manter no SISBI/POA.
	O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de controle: Nesse caso, a empresa tem ____dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.



O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole) estando descritas as ações fiscais tomadas no item AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA (Lei 7889/89). A demoção das ações está condicionada à verificação oficial de retomada do Autocontrole do processo.

Descrição:

VI. REUNIÃO FINAL

Após a visita, foi realizada uma reunião, durante a qual foi apresentado e discutido o presente relatório. Foram apontadas as não conformidades que necessitam de ações corretivas imediatas por parte da Empresa. Na reunião estavam presentes:

NOME	ASSINATURA	REPRESENTANTE

Todas as folhas do presente relatório foram rubricadas pelo (s) supervisor (es). Uma via deste relatório ficará arquivada na Unidade descentralizada do SIM-COINTA e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.

ANEXO II

**PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE
 SUPERVISÃO – EMPREENDIMENTO**

Razão Social: _____ **SIM nº** _____

Município: _____ **Data:** _____ **Relatório de NC nº:** _____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: Assinatura:

Data de Aprovação do Plano:

Prazo final para a conclusão do Plano:

Assinatura: Representante legal do Estabelecimento

Assinatura: Responsável Técnico

Assinatura: Fiscal do SIM

ANEXO III

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DOCUMENTAL NA UNIDADE DESCENTRALIZADA DO SIM-COINTA

Realizado pelo(s) Médico(s) Veterinário(s) do Consórcio COINTA e município consorciado, na sede da unidade descentralizada do Município a ser supervisionado.

Município:

Responsável da Unidade Descentralizada:

Supervisor:

Data:

1. VERIFICAÇÃO CHECKLIST	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
1.1 – As não conformidades do último checklist foram sanadas?			
2. VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
2.1 - Organização da sede da unidade descentralizada ou local apropriado para a guarda de documentos e materiais pertinentes ao trabalho.			
2.2 – A Equipe de inspeção possui equipamentos necessários aos trabalhos.			
2.3 – Gestão de Documentos (verificar o controle de entrada e saída de documentos, organização das pastas, uso dos formulários- modelo).			
2.4 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos (conferir se há documentação e se seguiu rito de avaliação).			
2.5 – Avaliação de Registro de Produtos e Controle de Rótulos (verificar os memoriais descritivos e croquis dos rótulos).			
2.6 - A Inspeção Local controla o uso de produtos, permitindo somente aqueles aprovados e com Ficha Técnica.			
2.7 – Rastreabilidade (uso de formulários, preenchimento de planilhas, recebimento de planilhas dos estabelecimentos).			
2.8 – Análises Físico-Químicas e Microbiológicas de Alimentos e Água (conferir cumprimento de cronograma de			



envio, planilha de compilação de dados e histórico de NC).			
2.9 – Verificação Oficial Programas de Autocontrole (avaliar formulários de fiscalização e verificação oficial dos PAC).			
2.10 – Realização de atividades de combate a fraudes de produtos de origem animal.			
2.11 – Realização de atividades de combate a clandestinidade.			
2.12 - Realização de atividades de Educação Sanitária.			
2.13 - A Inspeção Local aplica as planilhas em conformidade com as Normas Complementares.			
2.14 – A Inspeção Local possui registro de ações fiscais (RNC, autos e termos emitidos).			

3. INSPEÇÃO PERMANENTE (EXCLUSIVO)	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
3.1 - A equipe de Inspeção é suficiente para desenvolver as atividades.			
3.2 - Inspeção ante e post mortem (equipamentos adequados).			
3.3 - Inspeção ante e post mortem (execução das técnicas).			
3.4 - Inspeção ante e post mortem (destinação adequada).			
3.5 - Inspeção ante e post mortem (registro de atividades).			
3.6 - Os critérios de julgamento são aplicados e registrados de forma correta.			
3.7 - A uniformização dos auxiliares da Inspeção Local atende as normas.			

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	PRAZO PARA SOLUÇÃO

Assinatura e Carimbo dos Médicos Veterinários responsáveis pela verificação:

ANEXO IV

**PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO
– INSPEÇÃO LOCAL**

Razão Social: _____ **SIM nº** _____ **Município:** _____

Data: _____ **Relatório de NC nº:** _____ **Médico Veterinário Responsável:** _____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetivada? () SIM() NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM() NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM() NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? () SIM() NÃO	Data: Assinatura:
Data de Aprovação do Plano:					
Prazo final para a conclusão do Plano:					
Assinatura: Fiscal Local			Assinatura: Fiscal Supervisor		