



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E AGROPECUÁRIO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

## **PROGRAMA DE TRABALHO**

<b>Período de Execução do Programa</b>	
Data de Início	22/06/2024
Data de Fim	21/06/2025

### **1. Identificação do Serviço de Inspeção:**

#### **1.1 Identificação do Serviço**

Nome do Serviço cadastrado no <i>e-SISBI</i>	CNPJ
Prefeitura Municipal de Selbach – RS	87.613.501/0001-21

#### **1.2 Área de atuação**

<b>ESTABELECEMENTOS COM S.I.M</b>	
<b>I – Abatedouro frigorífico</b>	
<input checked="" type="checkbox"/>	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
<input type="checkbox"/>	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
<b>II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento</b>	
<input checked="" type="checkbox"/>	a) Carne e derivados
<input type="checkbox"/>	b) Leite e derivados
<input type="checkbox"/>	c) Mel e produtos apícolas
<input type="checkbox"/>	d) Ovos e derivados
<input type="checkbox"/>	e) Pescado e derivados

### **2. Organização Administrativa**

Anexo 1 organograma

#### **2.1 Controle de Documentos**

- Para solicitação de registro junto ao Serviço de Inspeção o contribuinte faz a solicitação no protocolo

geral da Prefeitura Municipal, os técnicos do SIM recebem o processo de solicitação e seguem o trâmite para registro de estabelecimentos, descrito no Decreto Municipal n.º 092/2021. Cada estabelecimento possui uma pasta com toda a documentação exigida para registro;

- Cada estabelecimento registrado possui uma pasta com os devidos registros e croquis de rótulos devidamente aprovados;
- Cada estabelecimento possui pasta de Relatórios e Planilhas de Vistorias, nas quais também são arquivadas as penalidades sofridas pelo estabelecimento;
- Cada estabelecimento possui pasta de análises laboratoriais aprovado e reprovado. Para as reprovadas segue o trâmite descrito na Legislação Municipal;
- O Serviço de Inspeção possui um sistema de planilha de protocolo para documentos do setor.

### **3. Infraestrutura Administrativa**

#### **3.1 Estrutura Física**

- Sala própria com 13 m², localizada junto ao prédio da Prefeitura Municipal.

#### **3.2 Materiais e Equipamentos**

O Serviço de Inspeção Municipal possui:

- 02 armários para organização de material de expediente, pastas, uniformes e demais equipamentos;
- 03 mesas;
- 3 cadeiras;
- 01 computador;
- 01 aparelho para medição de cloro;
- 01 veículo para uso exclusivo dos técnicos do SIM.
- 02 termômetros

#### **3.3 Laboratórios**

O serviço de Inspeção Municipal utiliza como critério para reconhecimento de competência para análises de água e alimentos:

- Unianálises Laboratório e Centro de Pesquisa e Desenvolvimento Analítico – UNIVATES - Lajeado/RS.
- Análises: microbiológica e físico-química de alimentos e microbiológica e físico química de água de abastecimento.

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

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

##### **4.1.1 Inspeção Permanente**

Atualmente o Serviço de Inspeção Municipal possui 01 estabelecimento de abate o qual abate, aproximadamente, 900 bovinos por mês, por cinco dias da semana, somente em um turno. Possui dois servidores, médicos veterinários, sendo o coordenador servidor público concursado com regime estatutário, e o segundo CLT contratado por processo seletivo, não é concursado, os quais acompanham a inspeção ante e post mortem.

Em todo o abate são gerados os seguintes documentos:

- Informativo de abate – fornecido pelo estabelecimento onde consta a GTA (Guia de Trânsito Animal), marca do gado, marchante, curral, horário do desembarque, total de animais (machos e fêmeas).
- Ficha de inspeção ante morte – o Médico veterinário anota o lote, GTA, curral ou baia, procedência do animal, estado dos animais, número de animais e no final completa com animais abatidos.
- Planilha de controle de Temperatura, PPHO, abate humanitário, controle de pragas e higiene de funcionários.
- Planilha de controle de saída de couro.
- Relatório/planilha diário de condenações por lote – lesões de abate.
- Planilha de controle de lacres – após o abate os box de insensibilização são lacrados. O lacre é retirado somente pelo fiscal do SIM no próximo abate.
- As não conformidades encontradas durante a atividade são documentadas e seguem o trâmite necessário, conforme a legislação.

#### **4.1.2 Inspeção Periódica**

O Serviço de Inspeção Municipal de Selbach, através do Decreto Municipal, estabeleceu critérios que definem a frequência de inspeções nos estabelecimentos registrados, com base em riscos.

Atualmente estão registrados 3 estabelecimentos – 1 estabelecimento não operando e 2 em operação na inspeção periódica.

O SIM conta com planilhas para verificação de auto controle nos estabelecimentos, bem como, formulários de relatórios de vistorias, notificações, mapas de produção, termo de interdição e auto de infração.

Com relação as não conformidades encontradas na ocasião da inspeção sempre a critério do SIM, são solicitadas providências imediatas, plano de ação, cronograma ou outro documento que comprove a correção da não conformidade que poderá ser verificada na próxima inspeção.

#### **4.1.3 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos**

O Serviço de Inspeção Municipal de Selbach, através de Instrução Normativa, estabeleceu critérios e diretrizes para elaborar cronograma anual de coletas de amostras de produtos para análises físico-químicas e microbiológicas.

Os produtos foram divididos por categorias e no período de um ano deverão ser coletados, sempre que possível, ao menos um produto de cada categoria. A critério do SIM, considerando a classificação de risco de cada estabelecimento, poderão ser coletados mais produtos que o previsto.

Anualmente é elaborado um cronograma mensal de coletas de produtos.

Os resultados das análises são conferidos com os padrões estabelecidos em RTIQ ou outras legislações vigentes. Dependendo do resultado, o estabelecimento é notificado ou autuado e segue o que a legislação municipal estabelece.

#### **4.1.4 Programas de Autocontrole**

Os estabelecimentos agroindustriais com registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, devem adotar as Boas Práticas de Fabricação de produtos alimentícios conforme a legislação vigente.

O Serviço de Inspeção Municipal de Selbach faz verificação de auto controle do estabelecimentos (ANEXO 2). Quando da realização da vistoria/inspeção, avalia-se aleatoriamente algum procedimento o qual, é verificado na planilha de auto controle do estabelecimento que deverá estar de acordo com a planilha de vistoria do serviço, caso contrário, solicita por escrito a correção.

Na ocasião da vistoria, os técnicos do SIM avaliam a possibilidade ou não de dar prazo para correção da não conformidade encontrada, podendo ou não gerar notificação ou auto de infração.

Todos os estabelecimentos registrados, possuem implantado o Programa de Boas Práticas de Fabricação.

O referido Manual contempla todas as planilhas de auto controle que as empresas realizam, incluindo rastreabilidade de produtos, matéria-prima, ingredientes e demais produtos necessários na cadeia produtiva.

#### **4.1.5 Autuação e Aplicação de Penalidades**

O Serviço de Inspeção de Selbach possui no Decreto Municipal n.º 092 de 2021 as suas penalidades e infrações(ANEXO 3), assim como a lei municipal 3.578 de 2021, que estão anexadas na aba item complementares do e-sisbi.

#### **4.2 Supervisões**

As supervisões consistem na avaliação do serviço (ANEXO 4), conforme decreto municipal, toda a legislação pertinente está no item complementares do e-SISBI, o coordenador executa a supervisão em estabelecimento principalmente com inspeção permanente mensalmente, a equipe sendo pequena realiza se anualmente uma avaliação geral .

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

O Serviço de Inspeção Municipal de Selbach, através de Instrução Normativa, que estabeleceu critérios e diretrizes para elaborar cronograma anual de coletas de amostras de produtos e água ( ANEXO 5 ), para cada estabelecimento,para análises físico-químicas e microbiológicas.

Para coleta o SIM emite Requisição Oficial de Análise ( ANEXO 6 e 7), onde são marcados os parametros aos quais o produto ou a água devem ser submetidos para avaliação laboratorial.

A coleta é realizado pelos fiscais do Serviço de Inspeção Municipal que realizam todo o procedimento, as amostras então são enviadas a laboratório credenciado pelo SIM.

Anualmente é elaborado um cronograma mensal de coletas de produtos.

Os resultados das análises são conferidos com os padrões estabelecidos em RTIQ ou outras legislações vigentes.

Cada estabelecimento possui pasta de análises laboratoriais aprovado e reprovado. Para as não conforme segue o trâmite descrito no Decreto Municipal e nas Instruções Normativas.

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

O Serviço de Inspeção Municipal para fins de prevenção e combate à fraude econômica, é utilizada a ferramenta de controle sobre a formulação de produtos, bem como durante as verificações são observadas se as matérias primas existentes são compatíveis com os produtos elaborados( ANEXO 8).

Ainda durante as verificações é observado se os produtos expedidos, se encontram em conformidade com os descritos e registrados através do Formulário de Registro de Memoriais Descritivos de Processos de Fabricação, composição e de rotulagem de Produtos de Origem Animal/SIM ( ANEXO 9).

No item complementares do e-sisbi está anexado material que ajuda ilustrar os procedimentos adotados.

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

O Serviço de Inspeção Municipal realiza em conjunto ações que busquem combater as atividades clandestinas.

Executamos trabalhos e realizamos reuniões com a Secretaria da Saúde para combater produtos clandestinos.

As ações de combate a clandestinidade tem como objetivo, fiscalizar e orientar os responsáveis por estabelecimentos e propriedades, bem como ambulantes, das necessidades de registro e instalações sanitárias adequadas para a produção de produtos de origem animal, bem como, apreensão de produtos sem inspeção/sem procedência. Combater a comercialização de produtos de origem animal sem procedência, e realizar sempre que possível com a Brigada Militar, Inspetoria de Defesa Animal, Polícia Civil e principalmente com a Vigilância Sanitária Municipal atividades de combate a clandestinidade.

As ações de combate a clandestinidade são realizadas através barreiras de fiscalização, de vistorias em mercados, estabelecimentos e até em propriedades rurais do Município bimestralmente em forma de rodígio ou sempre que houver necessidade. São realizadas inspeções e orientações.

No item complementares do e-sisbi está anexado material que ajuda ilustrar os procedimentos adotados.

#### 4.6 Educação Sanitária

O Serviço de Inspeção Municipal de Selbach, descreve ações em educação sanitária, que tem como objetivo garantir o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral em relação aos produtos de origem animal. O serviço promove ações de educação sanitária, semestrais sempre que possível, através dos seguintes eventos: palestras, reuniões técnicas e materiais impressos, sempre com registros, e em conjunto à secretaria de Saúde.

O serviço de Inspeção Municipal possui folder informativo que eventualmente são distribuídos em feiras e eventos.

No item complementares do e-sisbi está anexado material que ajuda ilustrar os procedimentos adotados.

#### 5. Programa de capacitação/planejamento

**Os médicos Veterinários do Serviço de Inspeção, envolvidos nas atividades de fiscalização e inspeção devem realizar ao menos uma capacitação anual, em áreas afins do serviço de inspeção de produtos de origem animal. Estas capacitações tem por fundamento construir e aprimorar conhecimentos, podendo ser presenciais ou EAD, participações em seminários, palestras e qualquer outro tipo de evento que diga respeito a área de atuação do SIM. Capacitação servirá para qualificar e atualizar os profissionais para as exigência posta de serviço.**

Nome do curso	Público Alvo			Modalidade			
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-presencial	EAD	ANO 1 e 2
Cursos de capacitação em áreas de conhecimento de Produção de produtos de origem animal.	02				1	1	01

## **6. Estabelecimentos com interesse no comércio interestadual**

**Frigorífico Agrobovino Ltda - cnpj- 43.155.298/0001-11 - S.I.M 005 - Abatedor Frigorífico**

## **7. Declaração**

**Declaramos estar ciente da necessidade de manter atualizado 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 a avaliação do Ministério da Agricultura 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**

Selbach/RS, 22 de junho de 2024.

**Fábio Rogério Rizzi**  
**Coordenador do Serviço de Inspeção**