



## RELATÓRIO DE ATIVIDADES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – RASI

SIE N.º		RELATÓRIO N.º	
SUPERVISÃO REGIONAL		DATA/PERÍODO	

ATIVIDADE	ANEXOS		REALIZADO
	Obrigatório	Facultativo	
01 Vistoria para Registro	V	I	
02 Liberação de Seção	V	I	
03 Liberação de Atividades	V	I	
04 Avaliação de aspectos gerais (IL)	I	-	
05 Avaliação de Programas de Autocontrole (IL)	II	-	
06 Conferência de Plano de Ação	V	I ou II ou III	
07 Auditoria Periódica do SIE	III	V	
08 SIM – SUSAF-RS	IV	-	
09 Agregar	I e V	-	
10 Solicitação do Ministério Público	V	I ou II ou III	
11 Outros. Descreva:	V	I ou II ou III	

Legenda: IL – Inspeção Local; SIE – Serviço de Inspeção Estadual; FEA – Fiscal Estadual Agropecuário; SIM – Serviço de Inspeção Municipal; SUSAF-RS – Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte; I – Avaliação do Estabelecimento; II – Avaliação dos Programas de Autocontrole; III – Avaliação da Equipe de Inspeção Local; IV – Vistoria de Conformidade do SUSAF-RS; V – Considerações Finais / Parecer.

### FISCAIS ESTADUAIS AGROPECUÁRIOS RESPONSÁVEIS PELA ATIVIDADE

01	
02	

### IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL			
ENDEREÇO			
MUNICÍPIO		CNPJ / CPF	
RESPONSÁVEL LEGAL		PRESENTE NA ATIVIDADE?	
RESPONSÁVEL TÉCNICO		PRESENTE NA ATIVIDADE?	
CLASSIFICAÇÃO			
LICENÇA OPERACIONAL N.º		VALIDADE	

### IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE DE INSPEÇÃO LOCAL

MÉDICO VETERINÁRIO		FEA		TCT		HABILITADO	
MÉDICO VETERINÁRIO		FEA		TCT		HABILITADO	
MÉDICO VETERINÁRIO		FEA		TCT		HABILITADO	
TÉCNICO				TCT		SERVIDOR RS	
N.º AUXILIARES CEDIDOS							

Legenda: TCT – Médico Veterinário Vinculado por Termo de Cooperação Técnica.



### ANEXO I – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1	RELATÓRIO ANTERIOR	C	CR	NC	NA	NO
1.1	Data da última avaliação do estabelecimento?					
1.2	Existe plano de ação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3	O plano de ação foi cumprido?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>COMENTÁRIOS</b>						

Legenda: **C** – Conforme; **CR** – Conforme com Restrições; **NC** – Não Conforme; **NA** – Não se Aplica; **NO** – Não Observado.


2	ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO	C	CR	NC	NA	NO
2.1	A pavimentação da área externa impede a formação de poças de água, barro e poeira e permite a sua limpeza?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2	A área industrial é totalmente delimitada de forma que impeça a entrada de animais indesejáveis?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3	As áreas adjacentes ao estabelecimento não oferecem riscos higiênico-sanitários e são livres de odores indesejáveis?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4	Os pisos apresentam boas condições de higiene e conservação e possuem caimento em direção aos ralos e canaletas, quando necessário?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5	Os ralos são sifonados e se encontram em boas condições de higiene e conservação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6	Quando há presença de grades protetoras nas canaletas, essas são removíveis?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7	As paredes apresentam boas condições de higiene e conservação, com impermeabilização quando necessário?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8	Os equipamentos apresentam boas condições de higiene e conservação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.9	Todos os equipamentos que entram em contato direto ou indireto com os produtos são de inox ou outro material adequado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.10	Os materiais dos equipamentos/utensílios permitem uma higienização eficiente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.11	O teto/forro apresenta boas condições de higiene e conservação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.12	As aberturas (janelas, óculos, exaustores e portas) apresentam boas condições de higiene e conservação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.13	As aberturas (janelas, óculos, exaustores e portas) apresentam fechamento automático das portas ou telas de proteção quando necessário?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.14	A iluminação é adequada, possui proteção (contra queda e estilhaçamento) e é suficiente nas diversas áreas, em especial nas áreas de inspeção, bem como a fiação elétrica da iluminação e dos equipamentos está protegida?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.15	A ventilação e a exaustão são adequadas nas diferentes seções?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.16	Há pias e higienizadores de utensílios em todos os locais necessários?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.17	Há renovação constante de água nos higienizadores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.18	As pias e equipamentos possuem canalização adequada, de forma que não se acumulem águas residuais nos equipamentos e no piso?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.19	A disposição dos equipamentos, calhas e canalizações permite a adequada circulação de pessoas e produtos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.20	Os lubrificantes utilizados em rolamentos ou demais equipamentos, caso houver risco de contato com os produtos, são de grau alimentício apropriado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL  
DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DOCUMENTO  
RASI  
VERSÃO DOCUMENTO  
2.1 – 26/10/2023

2.21	Existe estrutura adequada para higienização de caixas/formas e para seu armazenamento após higienizadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.22	A área de expedição possui estrutura adequada para a proteção das operações nela realizadas (acoplagem de veículos transportadores ou óculo adequado com projeção de cobertura)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.23	Os resíduos industriais e o lixo produzido são acondicionados em local adequado, com boa organização e livre de odores indesejáveis, até seu descarte?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.24	A fonte produtora de calor (caldeira) é adequada e seu entorno está organizado e livre de entulhos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.25	O nível de cloro está de acordo com a legislação vigente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.26	Os reservatórios de água são mantidos em boas condições de higiene e conservação (com proteção adequada)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.27	Não há pragas ou vestígios de pragas nas áreas interna e externa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.28	Há barreiras sanitárias completas e funcionais em todos os acessos de pessoal às seções de produção/manipulação de produtos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.29	Os funcionários utilizam uniformes limpos e completos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.30	Os uniformes são diferenciados conforme a função do funcionário?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.31	Os manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados, utilizam a barreira sanitária, apresentam-se barbeados e sem uso de maquiagem, adornos ou perfumes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.32	Os vestiários e sanitários são suficientes, funcionais e apresentam boas condições de higiene, conservação e organização?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.33	Os equipamentos de proteção individual (EPIs) utilizados apresentam boas condições de higiene e conservação e são guardados em local adequado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.34	Possui local adequado para higienização e armazenamento dos uniformes ou contrato com empresa terceirizada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.35	Existe água quente e/ou vapor disponível para a higienização e para a execução de processos quando necessária?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.36	O estabelecimento possui dependências e equipamentos mínimos para realizar o processamento a que se dispõe e estão em número suficiente para a atividade executada, incluindo os anexos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.37	As dependências são utilizadas para o fim que se destinam?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.38	Há ausência de contrafluxo e outras fontes de contaminação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.39	Há ausência de trânsito/armazenamento de material estranho no interior da indústria?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.40	A matéria-prima (inclusive as destinadas ao aproveitamento condicional) está devidamente acondicionada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.41	Existem depósitos (almoxarifados), devidamente segregados, de acordo com a natureza do que é armazenado, em boas condições de higiene, conservação e organização?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.42	Não há manipulação de embalagens secundárias na área de produção?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.43	A produção de frio é adequada conforme a legislação vigente nas seções obrigatoriamente climatizadas (desossa, carne moída, fatiamento, produção, embalagem de queijos, seção de ralagem e toailete de queijos)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.44	As câmaras e túneis apresentam boas condições de higiene, conservação e organização?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.45	Há prateleiras, estrados e paletes para adequada estocagem?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.46	As temperaturas dos produtos estão de acordo com a legislação vigente nas diferentes etapas de produção?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL					DOCUMENTO				
						RASI				
						VERSÃO DOCUMENTO				
						2.1 – 26/10/2023				
2.47	As datas de produção e validade e os lotes estão registrados de forma correta, clara e indelével nos respectivos rótulos ou embalagens?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.48	Os produtos recolhidos ou devolvidos são acondicionados em local adequado para a finalidade?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.49	Os pisos dos currais e pocilgas estão adequadamente conservados e impedem que os animais escorreguem?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.50	As cercas, muretas e/ou muros dos currais e pocilgas estão adequadamente conservados e não apresentam materiais perfurocortantes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.51	Os bebedouros estão limpos e são funcionais e suficientes para a quantidade de animais alojados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.52	A capacidade de lotação dos currais e pocilgas está sendo respeitada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.53	É realizada a segregação de animais, com sinais de sofrimento ou com alguma restrição para o abate normal, no seu recebimento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.54	A insensibilização e a sangria são eficientes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.55	Os locais de ocorrência de um Ponto Crítico de Controle (PCC) estão identificados visualmente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.56	A remoção, segregação e destinação do MER estão sendo realizadas conforme preconizado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.57	O estabelecimento mantém os processos de registro de produtos e rótulos atualizados no Sistema de Defesa Agropecuária (SDA)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.58	Os produtos são elaborados e rotulados conforme processos de fabricação e croquis aprovados no SDA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.59	O estabelecimento respeita a capacidade máxima de produção estabelecida pelo órgão ambiental?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
2.60	As instalações, equipamentos e capacidade de produção estão de acordo com o projeto aprovado (Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
<b>COMENTÁRIOS</b>										
<b>Ações fiscais imediatas (se aplicável)</b>										

3	CONCLUSÕES	AValiação
3.1	O estabelecimento apresenta condições <b>satisfatórias</b> higiênico-sanitárias, estruturais e documentais, conforme legislação vigente.	<input type="checkbox"/>
3.2	O estabelecimento apresenta <b>deficiências</b> nas condições higiênico-sanitárias, estruturais e/ou documentais, conforme legislação vigente.	<input type="checkbox"/>
3.3	O estabelecimento apresenta <b>graves deficiências</b> nas condições higiênico-sanitárias, estruturais e/ou documentais, conforme legislação vigente, com possível risco à saúde e/ou aos interesses do consumidor.	<input type="checkbox"/>
<b>COMENTÁRIOS</b>		

Para os itens 3.1 e 3.2, o estabelecimento deve elaborar um **PLANO DE AÇÃO** para correção das não conformidades apontadas nos comentários, de forma imediata ou no prazo de 15 dias conforme a gravidade, o qual deve ser apresentado para aprovação e acompanhamento da Inspeção Local.

Para o item 3.3, além do disposto no parágrafo anterior, o relatório deverá ser encaminhado à DIPOA, que acompanhará e emitirá documento com prazo para correção das não conformidades.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL  
DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DOCUMENTO  
RASI  
VERSÃO DOCUMENTO  
2.1 – 26/10/2023

FEA RESPONSÁVEL		ASSINATURA / CARIMBO	
ESTABELECIMENTO		ASSINATURA / CARIMBO	
LOCAL		DATA	



**ANEXO II – AVALIAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE**

1	RELATÓRIO ANTERIOR	C	CR	NC	NA	NO
1.1	Data da última verificação dos programas de autocontrole?					
1.2	Existe plano de ação?					
1.3	O plano de ação foi cumprido?					
<b>COMENTÁRIOS</b>						

Legenda: **C** – Conforme; **CR** – Conforme com Restrições; **NC** – Não Conforme; **NA** – Não se Aplica; **NO** – Não Observado.

2	PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES - PAC	AVALIAÇÃO
2.1	Manual de Boas Práticas de Fabricação – Parte Introdutória	
2.2	PAC 01 – Manutenção das Instalações e Equipamentos	
2.3	PAC 02 – Ventilação	
2.4	PAC 03 – Iluminação	
2.5	PAC 04 – Água de Abastecimento	
2.6	PAC 05 – Águas Residuais	
2.7	PAC 06 – Controle Integrado de Pragas	
2.8	PAC 07 – Limpeza e Sanitização – PPHO	
2.9	PAC 08 – Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários	
2.10	PAC 09 – Procedimentos Sanitários das Operações – PSO	
2.11	PAC 10 – Controle de Matérias-Primas, Ingredientes e Material de Embalagens	
2.12	PAC 11 – Controle de Temperaturas	
2.13	PAC 12 – Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo	
2.14	PAC 13 – Testes Microbiológicos e Físico-Químicos	
2.15	PAC 14 – Abate Humanitário	
2.16	PAC 15 – Rastreabilidade e <i>Recall</i>	
2.17	PAC 16 – Treinamentos de Funcionários	
2.18	PAC 17 – Controle de Fraudes	
2.19	PAC 18 – APPCC	
2.20	PAC 19 – Material Especificado de Risco - MER	
<b>COMENTÁRIOS</b>		

<b>PAC:</b>	Data da última avaliação:
Detém controle	Não detém controle
Ressalvas:	
Ações fiscais adotadas (se aplicável):	
Observações/Documents, programas, setores avaliados:	



PAC:	Data da última avaliação:
Detém controle	Não detém controle
Ressalvas:	
Ações fiscais adotadas (se aplicável):	
Observações/Documentos, programas, setores avaliados:	

PAC:	Data da última avaliação:
Detém controle	Não detém controle
Ressalvas:	
Ações fiscais adotadas (se aplicável):	
Observações/Documentos, programas, setores avaliados:	

3	CONCLUSÕES	AValiação
3.1	<i>O estabelecimento apresenta <b>satisfatória</b> a implantação e a implementação dos programas de autocontrole, conforme a legislação vigente.</i>	
3.2	<i>O estabelecimento apresenta <b>deficiências</b> na implantação e a implementação dos programas de autocontrole, conforme a legislação vigente.</i>	
3.3	<i>O estabelecimento <b>não</b> implantou e <b>não</b> implementou os programas de autocontrole conforme a legislação vigente, com possível risco à saúde e/ou aos interesses do consumidor.</i>	
COMENTÁRIOS		

O estabelecimento deve elaborar um PLANO DE AÇÃO para correção das RESSALVAS apontadas, no prazo de 15 dias, o qual deve ser apresentado para aprovação e acompanhamento da Inspeção Local.

FEA RESPONSÁVEL INSPEÇÃO LOCAL		ASSINATURA / CARIMBO	
ESTABELECIMENTO		ASSINATURA / CARIMBO	
LOCAL		DATA	



**ANEXO III – AVALIAÇÃO DA EQUIPE DE INSPEÇÃO LOCAL – IL**

1	RELATÓRIO ANTERIOR	C	CR	NC	NA	NO
1.1	Data da última avaliação do serviço de inspeção?					
1.2	Existe plano de ação?					
1.3	O plano de ação foi cumprido?					
<b>COMENTÁRIOS</b>						

Legenda: C – Conforme; CR – Conforme com Restrições; NC – Não Conforme; NA – Não se Aplica; NO – Não Observado.

2	INSPEÇÃO		C	CR	NC	NA	NO
2.1	MATADOURO-FRIGORÍFICO	É realizada a inspeção <i>ante mortem</i> ?					
2.2		É realizada a inspeção <i>post mortem</i> ?					
2.3		A estrutura disponível (área útil, ábaco, pias, plataformas, DIF) é suficiente e planejada de maneira a otimizar os trabalhos da inspeção?					
2.4		Existem auxiliares de inspeção em número suficiente para realizar as linhas de inspeção, conforme legislação vigente?					
		A inspeção nas linhas é realizada de forma efetiva?					
2.5		Os dados de abate e condenações são lançados no Sistema de Defesa Agropecuária (SDA)?					
2.6		Todos os auxiliares de inspeção são treinados pela IL?					
2.7	A IL verifica a realização da remoção, segregação e destinação do MER pelo estabelecimento?						
2.8	CARNE E DERIVADOS	A IL verifica o recebimento das matérias-primas ( <i>in loco</i> e/ou documental) e a produção mensal?					
2.9		A IL verifica o processo de fabricação dos produtos?					
2.10		A IL verifica a formulação de produtos?					
2.11	LEITE E DERIVADOS	A IL verifica informações sobre os transportadores e fornecedores de matéria-prima mensalmente?					
2.12		A IL verifica o recebimento de matéria-prima e a realização de análises físico-químicas na recepção ( <i>in loco</i> e/ou documental)?					
2.13		A IL realiza a vinculação dos fornecedores de leite cru refrigerado no SDA?					
2.14		A IL verifica a eficiência do tratamento térmico (pasteurização) do leite, <i>in loco</i> e/ou documental?					
2.15		A IL verifica se o estabelecimento envia todos os meses amostras de leite cru de todos os fornecedores de matéria-prima para Contagem Padrão em Placas (CPP), Contagem de Células Somáticas (CCS) e composição centesimal, em laboratório da RBQL?					
2.16		A IL verifica se o estabelecimento toma ações corretivas e elabora plano de ação quando há desvios nas análises individuais de CPP?					
2.17		A IL verifica se o estabelecimento envia semestralmente as amostras de leite cru de todos os fornecedores de matéria-prima para pesquisa de antimicrobianos, em laboratório da RBQL?					





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL  
DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DOCUMENTO  
RASI  
VERSÃO DOCUMENTO  
2.1 – 26/10/2023

2.18	OVOS E PRODUTOS DE ABELHAS	A IL verifica o recebimento das matérias-primas ( <i>in loco</i> e/ou documental) e a produção mensal?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.19		A IL verifica a Certidão de Registro de Estabelecimento Avícola?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.20	PESCADO	A IL verifica o recebimento das matérias-primas ( <i>in loco</i> e/ou documental) e a produção mensal?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.21		A IL verifica as Guias de Trânsito Animal?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMENTÁRIOS							

3	VERIFICAÇÕES DA INSPEÇÃO LOCAL	C	CR	NC	NA	NO
3.1	A IL dispõe de carga horária e lotação compatíveis com o horário de funcionamento do estabelecimento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2	A frequência da atividade de inspeção e fiscalização é cumprida, conforme legislação vigente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3	A IL realiza as verificações propostas no Manual de Inspeção e Fiscalização na periodicidade estabelecida?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4	As planilhas são preenchidas de maneira clara e indelével, com registros das não conformidades e ações fiscais adotadas, bem como utiliza as planilhas e documentos padronizados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5	Os Relatórios de Não Conformidades (RNC) são emitidos conforme proposto no Manual de Inspeção e Fiscalização?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6	É realizado o controle de recebimento de respostas, bem como avaliação e encerramento dos ofícios e RNC?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7	A IL avalia e acompanha o cumprimento do plano de ação resultante de não conformidades e ressalvas apontadas em relatórios de atividades?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.8	A IL avalia os programas de autocontrole (Anexo II) do estabelecimento na frequência determinada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.9	A IL verifica a realização e o resultado das análises laboratoriais do autocontrole do estabelecimento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.10	Quando necessário, a IL realiza ações fiscais e/ou autuações conforme previsto na legislação vigente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.11	A IL realiza a avaliação dos aspectos gerais do estabelecimento (Anexo I) conforme preconizado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMENTÁRIOS						

4	ASPECTOS GERAIS	C	CR	NC	NA	NO
4.1	A sede da IL possui estrutura compatível com a necessidade do serviço, é identificada e mantida em boas condições de higiene, conservação e organização?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2	Existe identificação no uniforme para os funcionários que trabalham na inspeção?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3	A IL tem controle dos documentos emitidos e recebidos do estabelecimento ou do Serviço Veterinário Oficial?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4	A IL mantém registros arquivados de maneira organizada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5	A sede da IL dispõe do Título de Registro e Ficha do Estabelecimento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6	O cronograma de coletas oficiais é cumprido conforme análise de risco?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7	Os resultados obtidos nas análises são interpretados e são tomadas as medidas cabíveis?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL**  
**DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**DOCUMENTO**  
 RASI  
**VERSÃO DOCUMENTO**  
 2.1 – 26/10/2023

4.8	Todos os parâmetros legais vigentes das análises microbiológicas e físico-químicas dos produtos e matérias-primas são solicitados pela IL?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.9	Os resultados obtidos nas análises são gravados no SDA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.10	Tem controle dos lacres utilizados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.11	A IL possui equipamentos e instrumentos necessários para os trabalhos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.12	A IL controla que as reformas sejam aprovadas antes de serem realizadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.13	A IL cobra e mantém arquivadas as taxas de inspeção e fiscalização e outras taxas (FESA, FUNDESA)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.14	A IL controla o lançamento dos dados de produção mensal e dos fornecedores de leite cru refrigerado no SDA (quando for o caso)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>COMENTÁRIOS</b>	
--------------------	--

5	PARECER	AVALIAÇÃO
5.1	A inspeção local <b>atende</b> os critérios mínimos para a realização das atividades e detém o controle do processo de produção.	<input type="checkbox"/>
5.2	A inspeção local <b>atende parcialmente</b> os critérios mínimos para a realização das atividades e detém o controle do processo de produção, devendo cumprir as melhorias conforme descrito nos comentários.	<input type="checkbox"/>
5.3	A inspeção local <b>não atende</b> os critérios mínimos para realização das atividades ou não detém o controle do processo de produção, devendo cumprir as melhorias solicitadas nos comentários e realizar treinamento e/ou reciclagem.	<input type="checkbox"/>

<b>COMENTÁRIOS</b>	
--------------------	--

A IL (FEA) deverá elaborar plano de ação para correção das não conformidades descritas nos comentários, no prazo de 15 dias, o qual será avaliado e acompanhado pela Supervisão Regional.

Este Relatório, bem como o plano de ação deverá ser encaminhado à DIPOA pela Supervisão Regional, para acompanhamento.

FEA(s) RESPONSÁVEL (IS) PELA ATIVIDADE	ASSINATURA / CARIMBO
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	
FEA DA INSPEÇÃO LOCAL	ASSINATURA / CARIMBO
<input type="checkbox"/>	
<b>LOCAL</b>	<input type="checkbox"/>
	<b>DATA</b>
	<input type="checkbox"/>



ANEXO IV – VISTORIA DE CONFORMIDADE DO SUSAF-RS

1 IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM						
NOME DO SERVIÇO						
MUNICÍPIO				TELEFONE		
ENDEREÇO DA SEDE						
E-MAIL				SITE		
RESPONSÁVEL PELO SIM						
RELAÇÃO NOMINAL DOS VETERINÁRIOS LOTADOS NO SIM						
NÚMERO DE AUXILIARES E ADMINISTRATIVOS LOTADOS NO SIM						
CARGA HORÁRIA DA EQUIPE						
NÚMERO DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS JUNTO AO SIM			CARNE			
			LEITE			
			OVOS			
			MEL			
			PESCADO			
2 ÁREAS DE ATUAÇÃO AVALIADAS						
MATADOURO-FRIGORÍFICO	CARNE (A)	NOME		N.º SIM		
		CNPJ / CPF		DATA VERIFICAÇÃO		
	PESCADO (A) Anfíbios e répteis	NOME		N.º SIM		
		CNPJ / CPF		DATA VERIFICAÇÃO		
		NOME		N.º SIM		
		CNPJ / CPF		DATA VERIFICAÇÃO		
ENTREPOSTO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO	CARNE (B)	NOME		N.º SIM		
		CNPJ / CPF		DATA VERIFICAÇÃO		
		NOME		N.º SIM		
		CNPJ / CPF		DATA VERIFICAÇÃO		
	PESCADO (B)	NOME		N.º SIM		
		CNPJ / CPF		DATA VERIFICAÇÃO		
		NOME		N.º SIM		
	OVOS	CNPJ / CPF		DATA VERIFICAÇÃO		
		NOME		N.º SIM		
		CNPJ / CPF		DATA VERIFICAÇÃO		
		NOME		N.º SIM		
	LEITE	NOME		N.º SIM		
CNPJ / CPF			DATA VERIFICAÇÃO			



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO**  
**DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL**  
**DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**DOCUMENTO**  
 RASI  
**VERSÃO DOCUMENTO**  
 2.1 – 26/10/2023

		NOME	<input type="text"/>	N.º SIM	<input type="text"/>
		CNPJ / CPF	<input type="text"/>	DATA VERIFICAÇÃO	<input type="text"/>
	MEL	NOME	<input type="text"/>	N.º SIM	<input type="text"/>
		CNPJ / CPF	<input type="text"/>	DATA VERIFICAÇÃO	<input type="text"/>
		NOME	<input type="text"/>	N.º SIM	<input type="text"/>
		CNPJ / CPF	<input type="text"/>	DATA VERIFICAÇÃO	<input type="text"/>

Legenda para Avaliação: C – Conforme; CR – Conforme com Restrições; NC – Não Conforme; NA – Não se Aplica; NO – Não Observado.

3		ANÁLISE DOS REQUISITOS				
3.1	<b>SISTEMAS DE INFORMAÇÃO (ART. 11 – DECRETO 55.324/2020)</b>	C	CR	NC	NA	NO
3.1.1	Possui controle atualizado dos estabelecimentos registrados, cancelados e com atividades suspensas?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3.1.2	Os processos de registro de estabelecimento seguem o rito previsto na legislação do SIM, com toda a documentação exigida, pareceres, avaliação de projetos e vistorias?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3.1.3	Possui controle atualizado dos produtos registrados e cancelados?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3.1.4	Os processos de registro de produtos seguem o rito previsto na legislação do SIM, constando, no mínimo: composição, processo de fabricação e rótulo?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3.1.5	Possui controle do recebimento de mapas estatísticos com verificação qualitativa dos dados de abate, incluindo as condenações/destinações e produção?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
COMENTÁRIOS		<input type="text"/>				
3.2	<b>CONTROLE DE DOCUMENTOS (ART. 11 – DECRETO 55.324/2020)</b>	C	CR	NC	NA	NO
3.2.1	Há registro do controle de entrada, tramitação interna e saída de documentos?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
COMENTÁRIOS		<input type="text"/>				
3.3	<b>INFRAESTRUTURA ADMINISTRATIVA DA SEDE DA INSPEÇÃO E RECURSOS HUMANOS (ART. 11 – DECRETO 55.324/2020)</b>	C	CR	NC	NA	NO
3.3.1	Materiais e equipamentos disponíveis às atividades do SIM correspondem ao descrito no programa de trabalho, tais como: mobiliário, computadores, impressoras e veículos?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3.3.2	Estruturas físicas (sede, sala de reuniões) correspondem ao descrito no programa de trabalho?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3.3.3	O SIM dispõe de Lei, Decreto e/ou normas complementares para a execução dos trabalhos?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3.3.4	O SIM dispõe de número compatível de pessoal com as atividades a serem desenvolvidas?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3.3.5	Os servidores que executam as atividades são capacitados e lotados no SIM?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
3.3.6	Há médico veterinário indicado para substituir o titular do SIM em seus impedimentos legais (férias, afastamentos)?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
COMENTÁRIOS		<input type="text"/>				
4	<b>EXECUÇÃO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO (ART. 13 – DECRETO 55.324/2020)</b>					
4.1	<b>INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ROTINA</b>	C	CR	NC	NA	NO
4.1.1	As instalações e equipamentos do estabelecimento estão de acordo com o projeto aprovado e conforme a legislação pertinente?	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
4.1.2	O volume de produção e/ou velocidade de abate são compatíveis com as instalações e memoriais aprovados nos projetos de registro dos	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL  
DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DOCUMENTO  
RASI  
VERSÃO DOCUMENTO  
2.1 – 26/10/2023

	estabelecimentos?							
4.1.3	Os estabelecimentos cumprem os planos de ação e as exigências do SIM?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.1.4	Os estabelecimentos utilizam rotulagem aprovada pelo SIM para todos os produtos fabricados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.1.5	O selo SUSAF-RS é utilizado apenas nos produtos publicados na tabela do <i>site</i> do SUSAF-RS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>COMENTÁRIOS</b>								
4.2	<b>INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO PERMANENTE</b>	<b>C</b>	<b>CR</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>		
4.2.1	A inspeção <i>ante e post mortem</i> é realizada por equipe de inspeção de forma equivalente à definida no Decreto n.º 10.419/2020; podendo ser auxiliada, na inspeção <i>post mortem</i> , por pessoal conforme previsto no inciso II do Art. 73 do Decreto n.º 9.013 e suas alterações?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.2	Inspeção <i>ante e post mortem</i> : são executadas as técnicas preconizadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.3	Inspeção <i>ante e post mortem</i> : são utilizados critérios sanitários de julgamento e de destinação?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.4	Inspeção <i>ante e post mortem</i> : há registros das atividades executadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.5	Há registros da verificação oficial do SIM dos programas e planilhas de autocontrole?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.6	Os registros das verificações oficiais das planilhas de controle realizadas pelo SIM estão de acordo com o informado pela empresa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.7	As verificações oficiais das planilhas de controle são realizadas conforme a frequência programada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.8	Os preceitos de bem-estar animal e abate humanitário são atendidos com base nas legislações vigentes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2.9	Há controle de rastreabilidade?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>COMENTÁRIOS</b>								
4.3	<b>INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO PERIÓDICA</b>	<b>C</b>	<b>CR</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>		
4.3.1	Há registros da verificação oficial do SIM dos programas e planilhas de autocontrole?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3.2	Os registros de monitoramento de controle correspondem aos registros encontrados pelo SIM?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3.3	A frequência/programação estabelecida para as inspeções periódicas é realizada conforme descrito no programa de trabalho?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>COMENTÁRIOS</b>								
4.4	<b>IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS ELABORADOS PELOS ESTABELECEMENTOS</b>	<b>C</b>	<b>CR</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>		
4.4.1	Os controles de formulação e do processo de fabricação dos produtos atendem os regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto e demais legislações pertinentes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4.2	A rotulagem atende à legislação pertinente e corresponde ao aprovado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>COMENTÁRIOS</b>								
4.5	<b>PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE E RASTREABILIDADE</b>	<b>C</b>	<b>CR</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>		
4.5.1	Há registros das verificações oficiais do SIM <i>in loco</i> e documental dos programas e planilhas de autocontrole?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5.2	Os estabelecimentos possuem controle da rastreabilidade dos produtos e insumos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL  
DIVISÃO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

DOCUMENTO  
RASI  
VERSÃO DOCUMENTO  
2.1 – 26/10/2023

4.5.3	A frequência/programação estabelecida para as inspeções é realizada conforme descrito no programa de trabalho?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMENTÁRIOS						
4.6	<b>BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>	<b>C</b>	<b>CR</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>
4.6.1	Os estabelecimentos possuem Manual de Boas Práticas de Fabricação descrito?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6.2	Há implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) previstos na legislação municipal com planilhas de monitoramento, ações preventivas e corretivas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6.3	Há implementação (monitoramento, ações preventivas/corretivas, verificação e registro) das boas práticas de fabricação pelo estabelecimento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6.4	O SIM possui planilhas de verificação oficial de acordo com os POPs previstos na legislação municipal?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMENTÁRIOS						
4.7	<b>AUTUAÇÃO E APLICAÇÃO DE PENALIDADES</b>	<b>C</b>	<b>CR</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>
4.7.1	Os processos administrativos de julgamento de auto de infração e aplicação de penalidades seguem o rito descrito na legislação do SIM e informado no programa de trabalho?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7.2	As sanções e penalidades são aplicadas conforme a legislação do SIM?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7.3	Existe controle do histórico das autuações e da aplicação de penalidades?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMENTÁRIOS						
4.8	<b>SUPERVISÃO (QUANDO APLICÁVEL)</b>	<b>C</b>	<b>CR</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>
4.8.1	A execução das supervisões ocorre de acordo com o descrito no programa de trabalho, sendo devidamente registradas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8.2	A frequência/programação estabelecida para as supervisões é realizada conforme descrito no programa de trabalho?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMENTÁRIOS						
4.9	<b>COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISES LABORATORIAIS (ART. 3 DA IN 24/2020)</b>	<b>C</b>	<b>CR</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>
4.9.1	Existem registros de controle e avaliação dos resultados de análises oficiais?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.9.2	A frequência/programação de análises laboratoriais oficiais de produtos, matéria-prima e água (quando aplicável) é realizada conforme descrito no programa de trabalho?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.9.3	Há adoção de medidas adequadas, em conformidade com a legislação do SIM, diante de laudos que não atendem a legislação vigente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.9.4	O SIM possui rede laboratorial credenciada pelo MAPA ou conveniada mediante atendimento da metodologia oficial preconizada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMENTÁRIOS						
4.10	<b>PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA (ART. 3 DA IN 24/2020)</b>	<b>C</b>	<b>CR</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>	<b>NO</b>
4.10.1	Existem registros da execução das ações de prevenção e combate à fraude econômica?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.10.2	A frequência/programação de ações de prevenção e combate à fraude é realizada conforme descrito no programa de trabalho?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
COMENTÁRIOS						



4.11	AÇÕES DE COMBATE ÀS ATIVIDADES CLANDESTINAS E DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA (ART. 3 DA IN 24/2020)	C	CR	NC	NA	NO
4.11.1	Existem registros da execução de ações de combate às atividades clandestinas?					
4.11.2	A frequência/programação de ações de combate às atividades clandestinas é realizada conforme descrito no programa de trabalho?					
4.11.3	Existem registros da execução de ações de Educação Sanitária?					
4.11.4	A frequência/programação de ações de Educação Sanitária é realizada conforme descrito no programa de trabalho?					

**COMENTÁRIOS**

||

4.12	CAPACITAÇÃO DE PESSOAL (ART. 3 – DECRETO 55.324/2020)	C	CR	NC	NA	NO
4.12.1	Existem registros dos cursos, reuniões de nivelamento e capacitações relacionadas às áreas de atuação do SIM?					
4.12.2	A programação das ações de capacitação de pessoal é realizada conforme descrito no programa de trabalho?					

**COMENTÁRIOS**

||

5	PARECER	AVALIAÇÃO
5.1	<i>O Serviço de Inspeção Municipal <b>executa</b> as ações conforme os requisitos do SUSAF-RS.</i>	
5.2	<i>O Serviço de Inspeção Municipal <b>atende parcialmente</b> os requisitos do SUSAF-RS, havendo oportunidade de melhorias para as quais deve apresentar plano de ação.</i>	
5.3	<i>O Serviço de Inspeção Municipal <b>não demonstra</b> estar regulamentado, estruturado e ativo (art. 7 Decreto 55.324/2020), necessita apresentar plano de ação para as adequações das não conformidades apontadas e a implementação de melhorias.</i>	

6	OBSERVAÇÕES ADICIONAIS

**O Serviço de Inspeção Municipal deve elaborar um plano de ação para correção das não conformidades apontadas nos comentários, no prazo de 30 dias, o qual deve ser enviado para [susafrs@agricultura.rs.gov.br](mailto:susafrs@agricultura.rs.gov.br) com cópia para [protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br](mailto:protocolo-dipoa@agricultura.rs.gov.br).**

FEAs RESPONSÁVEIS PELA ATIVIDADE	ASSINATURA / CARIMBO
AUTORIDADES E TÉCNICOS PRESENTES NA ATIVIDADE DE FISCALIZAÇÃO	ASSINATURA / CARIMBO
<b>LOCAL</b>	<b>DATA</b>



**ANEXO V – CONSIDERAÇÕES FINAIS / PARECER**

**DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE**

**PARECER CONCLUSIVO (FAVORÁVEL OU DESFAVORÁVEL) EM RELAÇÃO À AVALIAÇÃO**

**DOCUMENTOS EMITIDOS**

<b>FEAs RESPONSÁVEIS PELA ATIVIDADE</b>		<b>ASSINATURA / CARIMBO</b>	
<b>FEA DA INSPEÇÃO LOCAL</b>		<b>ASSINATURA / CARIMBO</b>	
<b>MÉDICOS VETERINÁRIOS VINCULADOS</b>		<b>ASSINATURA / CARIMBO</b>	
<b>ESTABELECIMENTO</b>		<b>ASSINATURA / CARIMBO</b>	
<b>LOCAL</b>		<b>DATA</b>	