NORMA INTERNA SIM/CDS VELHO CHICO Nº 001 DE 24 DE SETEMBRO DE 2020

O **CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTAVEL DO VELHO CHICO – CDS VELHO CHICO**, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 30.069.044/0001-39, com sede na Rua Fernando Freitas, N.º 16, Bairro São Gotardo, Bom Jesus da Lapa – Bahia - CEP: 47.600-00, neste ato representado pelo seu Presidente, **ÌTALO RODRIGO ANUNCIAÇÃO SILVA,** conforme atribuições que lhe confere Contrato/Protocolo de Intenções do CDS Velho Chico, pelo presente e conforme obrigações legais, resolve:

Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo de relatório de inspeção a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Velho Chico – CDS Velho Chico, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do Consórcio.

Art. 2º O Relatório de Inspeção deve ser aplicado por um fiscal com formação em Medicina Veterinária.

Art. 3º A aplicação do Relatório de Inspeção se dará por meio de avaliação no local do estabelecimento de produção de produtos de origem animal e/ou de forma documental.

§1º A aplicação do Relatório de Inspeção no local, dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Oficial do CDS Velho Chico, será na frequência mensal.

Art. 4º Todos os elementos contidos no formulário a que se refere esta Norma Interna devem ser verificados pelo Serviço de Inspeção, no local, pelo menos uma vez por ano.

Art. 5º O Relatório de Inspeção em estabelecimentos deve ser gerado e concluído até o término do período da inspeção, em três vias.

§1° Uma via deve ser entregue ao estabelecimento, com a finalidade da elaboração de um plano ação.

§2° Uma via deve ser entregue ao Serviço de Inspeção local, para acompanhamento.

§3° Uma via completa deve ser entregue na Coordenação do Serviço de Inspeção do CDS Velho Chico, para acompanhamento.

Art. 9º Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via do formulário correspondente, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Art. 10º Fica estabelecido o prazo de dez dias para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

§ 1º O Serviço de Inspeção avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

Art. 11º Esta Norma Interna entra em vigor 30 dias após a data de sua publicação.

_____

Ítalo Rodrigo Anunciação Silva

Presidente do CDS Velho Chico

Anexo I – RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

ANEXO I

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CDS VELHO CHICO, Nº 001 DE 24 DE SETEMBRO DE 2020)

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

ESTABELECIMENTO/ NOME DA EMPRESA	SIMC N°
ENDEREÇO:(rua,avenida,nº,bairro,município,CEP)	Distrito/Vila/Comunidade
Contato (telefone,email)	Responsável
Data	Hora

Equipe de Inspeção: _____ _____

ELEMENTOS DE INSPEÇÃO

1- Manutenção das Instalações

01	Barreiras sanitárias – Pia, Lava Botas, Papel toalha, detergente, álcool gel	( ) C ( ) NC ( ) NA	
02	Portas	( ) C ( ) NC ( ) NA	
03	Paredes/Janelas	( ) C ( ) NC ( ) NA	
04	Piso/Ralos/Paletes	( ) C ( ) NC ( ) NA	
05	Teto	( ) C ( ) NC ( ) NA	
06	Tubulações/Vigas	( ) C ( ) NC ( ) NA	
07	Luminárias	( ) C ( ) NC ( ) NA	
08	Iluminação	( ) C ( ) NC ( ) NA	
09	Ventilação/condensação	( ) C ( ) NC ( ) NA	
10	Equipamentos	( ) C ( ) NC ( ) NA	
11	Vestiários/sanitários	( ) C ( ) NC ( ) NA	

2- Água de Abastecimento

12	Suficiente para as atividades	( ) C ( ) NC ( ) NA	
13	Reservatório/ Alarme	( ) C ( ) NC ( ) NA	
14	Sistema de tratamento	( ) C ( ) NC ( ) NA	
15	Cloro residual /pH	( ) C ( ) NC ( ) NA	
16	Locais de coleta identificados	( ) C ( ) NC ( ) NA	
17	Águas residuais	( ) C ( ) NC ( ) NA	

3- Higiene Industrial e Operacionalização (instalações e equipamentos)

18	Limpeza e sanitização (PPHO) – monitoramento do **Pré-Operacional** e suas ações corretivas	( ) C ( ) NC ( ) NA	
19	Limpeza e sanitização (PPHO) – monitoramento do **Operacional** e suas ações corretivas	( ) C ( ) NC ( ) NA	

4- Higiene e Hábito Higiênico dos Funcionários

20	Práticas higiênicas, asseio pessoal, treinamento (uniforme, avental e luvas)	( ) C ( ) NC ( ) NA	
21	Saúde dos Manipuladores/ Carteira Sanitária – apto a manipular alimentos	( ) C ( ) NC ( ) NA	

5- Controle de Matéria Prima, ingredientes e embalagens

22	Atende à IN DAS nº 49/2006	( ) C ( ) NC ( ) NA	
23	Ingrediente/matéria prima – sala, armazenamento, produtos autorizados, temperatura, etc	( ) C ( ) NC ( ) NA	
24	Embalagem Primária – sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização.	( ) C ( ) NC ( ) NA	
25	Embalagem Secundária – sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização.	( ) C ( ) NC ( ) NA	

6- Controle de Temperatura

26	Ambiente: sala de desossa/produção Possui termômetros?	( ) C ( ) NC ( ) NA	Temp. _____
27	Equipamentos: pasteurizador, esterilizadores, etc.	( ) C ( ) NC ( ) NA	Temp. _____
28	Produtos/matéria prima: queijos, leite, cortes, carcaça, etc.	( ) C ( ) NC ( ) NA	Temp. _____
29	Produtos que envolvam cozimento – validação térmica	( ) C ( ) NC ( ) NA	Temp. _____
30	Geladeiras/freezers	( ) C ( ) NC ( ) NA	Temp. _____
31	Câmaras frias	( ) C ( ) NC ( ) NA	Temp. _____

7- Controle Integrado de Pragas

32	Programa é eficaz e contínuo? (não há presença de pragas, possui armadilhas e barreiras físicas contra o acesso de pragas – telas, cortinas de ar, etc)	( ) C ( ) NC ( ) NA	
33	Sala de venenos	( ) C ( ) NC ( ) NA	

8- APPCC

34	Possui programa escrito e implantado? (realiza monitoramento, verificação e ações corretivas?)	( ) C ( ) NC ( ) NA	

9- Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)

35	Possui PAC? PSO de acordo com o PAC – evitando contaminação cruzada, ausência de contra fluxo.	( ) C ( ) NC ( ) NA	

10- Análises Laboratoriais

36	Análises de Controle de matéria prima. Ex. recepção do leite, umidade do mel (conferência de registros dos laboratórios das indústrias)	( ) C ( ) NC ( ) NA	
37	Análises de controle de qualidade – água/gelo e produtos (periodicidade e resultados)	( ) C ( ) NC ( ) NA	
38	Calibração de equipamentos	( ) C ( ) NC ( ) NA	

11-Controle de Formulação de Produtos e Combate a Fraude

39	Processo de fabricação e rótulo está de acordo com o aprovado **POSSUI EM SEU RÓTULO A LOGO DO CDS VELHO CHICO**	( ) C ( ) NC ( ) NA	
40	Matéria prima – controle com vistas à fraude	( ) C ( ) NC ( ) NA	

12-Rastreabilidade e Recolhimento

41	Rastreabilidade de produtos, matéria prima, ingredientes.	( ) C ( ) NC ( ) NA	
42	Consegue rastrear o produto final desde o início de sua produção?	( ) C ( ) NC ( ) NA	
43	Possui programa de recolhimento?	( ) C ( ) NC ( ) NA	

13-Respaldo para Certificação Oficial

44	Avaliação se o estabelecimento fornece garantias ao serviço de inspeção oficial e que os POA e seus sistemas de controle estão em conformidade com a legislação	( ) C ( ) NC ( ) NA	

14-Bem estar Animal

45	Possui programa descrito e implantado? (transporte, desembarque, lotação de caminhões, imobilização, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola) **IN 03 17/01/2000**	( ) C ( ) NC ( ) NA	

15-Material Especificado de Risco – MER

46	Possui programa descrito implantado?	( ) C ( ) NC ( ) NA	

	(identificação, remoção, segregação e destinação) **Memorando circular nº 001 de 23/01/2017**		

16- IN 62 de 29/12/2011, IN 76 e 77 de 26/11/2018 (leite)

47	Programa Nacional de Qualidade do Leite - RBQL	( ) C ( ) NC ( ) NA	
48	Cadastro de produtor / Tanque	( ) C ( ) NC ( ) NA	
49	Programa de Boas Práticas Agropecuárias	( ) C ( ) NC ( ) NA	
50	Programa de coleta de leite a granel – registro das coletas, mapeamento de rotas	( ) C ( ) NC ( ) NA	
51	Plano de Qualificação de Produtor	( ) C ( ) NC ( ) NA	
52	Capacitação dos operários que realizam a coleta e recebimento de leite	( ) C ( ) NC ( ) NA	
53	Registro de coletas	( ) C ( ) NC ( ) NA	
54	Controle de antibióticos	( ) C ( ) NC ( ) NA	

17- Área Externa

55	Tanques / Curral	( ) C ( ) NC ( ) NA	
56	Refeitório	( ) C ( ) NC ( ) NA	
57	Cozinha	( ) C ( ) NC ( ) NA	
58	Vestiários	( ) C ( ) NC ( ) NA	
59	Banheiros	( ) C ( ) NC ( ) NA	
60	Pátios	( ) C ( ) NC ( ) NA	
61	Almoxarifado	( ) C ( ) NC ( ) NA	
62	Depósitos	( ) C ( ) NC ( ) NA	
63	Veículos para transporte	( ) C ( ) NC ( ) NA	

18- Considerações Finais

Itens C ao monitoramento:	Itens NC ao monitoramento:	Itens NA ao monitoramento:

Responsável pela Inspeção:

Ciente, recebi em 2ª via em ____ de _____ de _____.

Declaro estar ciente que possuo o prazo de 10 dias para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção de Não Conformidades Apresentadas.

_____ _____

Responsável pela Inspeção Responsável pela Inspeção

_____ _____

Responsável pela Empresa Responsável pelo Controle de Qualidade

Sede: Rua Fernando Freitas, nº 16, bairro São Gotardo – CEP 47600-000 – Bom Jesus da Lapa – BA
Tel. (77) 3481-2747