

ESTADO DE MINAS GERAIS
ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA

AMERP - ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO POMBA
INSTRUÇÃO NORMATIVA CIMERP/SIM Nº 04 DE 27 DE FEVEREIRO DE 2025

INSTRUÇÃO NORMATIVA CIMERP/SIM Nº 04 DE 27 DE FEVEREIRO DE 2025.

Dispõe sobre a obrigatoriedade da realização de supervisões periódicas oficiais e aprova os modelos de planilhas e estabelece as frequências a serem utilizadas nas inspeções e fiscalizações para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados ou relacionados ao SIM-CIMERP, bem como os modelos de planilhas e frequências de supervisões.

A **COORDENADORA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL** do Consórcio Intermunicipal dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Pomba – CIMERP, no exercício de suas atribuições legais que lhe confere o Estatuto do referido Consórcio, **RESOLVE**:

Art. 1º. Fica determinado a obrigatoriedade da realização de verificações periódicas oficiais dos autocontroles implantados nos estabelecimentos registrados ou relacionados ao SIM-CIMERP e as frequências mínimas a serem utilizadas nas inspeções e fiscalizações.

Art. 2º. A verificação dos autocontroles será realizada por Médico Veterinário ou Agente de Inspeção lotado no Serviço de Inspeção do CIMERP, respeitando as devidas competências.

Parágrafo único. O Médico Veterinário é responsável pela coordenação e orientação das atividades desempenhadas pelos ocupantes dos cargos de nível técnico.

Art. 3º. A verificação dos autocontroles se dará por meio da avaliação *in loco* e documental.

§1º. As verificações *in loco* nos estabelecimentos registrados sob inspeção em caráter permanente, serão aplicadas frequência definida na tabela do Anexo I.

§2º. A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados ou relacionados sob inspeção em caráter periódico, serão aplicadas de acordo com o Cálculo de Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

§3º. As verificações *in loco* e documental podem ser realizadas na mesma visita, ou não.

§4º. Outras frequências de verificação podem ser definidos pelo SIM –CIMERP, de acordo com o histórico do estabelecimento.

§5º. Os estabelecimentos não serão informados previamente a respeito das datas de realização das verificações. Nos casos em que o serviço oficial encontrar indícios estas informações tenham sido divulgadas, a verificação poderá ser cancelada, evitando o comprometimento da ação fiscal.

Art. 4º. Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas, por meio do Relatório de Não Conformidades (RNC) ou por meio de cópia do Checklist de verificação, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas conforme Resolução 009/2024 ou outra que vier a substituí-la.

Parágrafo único. Os documentos oficiais- leia-se advertências, notificações, autos de infração, multas, ofícios ou outros- serão emitidos e entregue em mãos e/ou via e-mail ao responsável legal pelo estabelecimento, em prazo estabelecido no momento da visita ou em normativas complementares.

Art. 5º. Fica estabelecido o prazo de até 05 (cinco) dias úteis para apresentação do plano de ação com as medidas corretivas e preventivas, quando couber, a serem executadas pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

§1º. O plano de ação conforme descrito no caput, poderá ser apresentado pelo estabelecimento através do e-mail oficial do SIM- CIMERP ou entregue em mãos ao Servidor do Serviço, quando for o caso.

§2º. Os recebimentos e respostas em relação aos documentos oficiais serão fornecidos pelo SIM-CIMERP em até 05 (cinco) dias úteis.

§3º. O plano de ação feito pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto em Anexo IV desta Resolução.

§4º. O SIM-CIMERP avaliará o plano de ação feito pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

§5º. Em caso de possibilidade não cumprimento do prazo, antes preconizado no Plano de ação, o estabelecimento deve fazer a comunicação prévia ao SIM-CIMERP por meio de ofício solicitando mais prazo, ou apresentando outra medida corretiva cabível, para avaliação pelo Serviço e emissão de parecer, caso contrário estará sujeito as penalidades administrativas cabíveis.

Art. 6º. Os estabelecimentos também estarão sujeitos a supervisões periódicas, realizadas preferencialmente pelo Coordenador do Serviço de Inspeção ou por servidor do SIM diferente daquele que realiza as inspeções de rotina.

§1º. As frequências de supervisão serão de no mínimo 01 (um) ano nos estabelecimentos de inspeção periódica registrados junto ao S.I.M. – CIMERP, e a cada 06 (seis) meses nos estabelecimentos de inspeção permanente, podendo ser alterada a critério do S.I.M. – CIMERP.

§2º. As frequências de supervisões poderão ser alteradas a critério do SIM-CIMERP.

§3º. O modelo de checklist utilizado nas supervisões dos estabelecimentos, será o mesmo aplicado pelo fiscal responsável pelas verificações, que se encontra anexo a esta Instrução Normativa.

Art. 7º. A supervisão consistirá tanto na avaliação do estabelecimento, no que tange aos procedimentos higiênico-sanitários e o atendimento aos planos de ação propostos, quanto na avaliação dos procedimentos utilizados pelo servidor do S.I.M. – CIMERP nas inspeções e fiscalizações no local, bem como a possível existência de conflito de interesses.

Art. 8º. Os Relatórios de supervisão a serem aplicados ao estabelecimento e os procedimentos a serem realizados seguirão os modelos disponibilizados em anexo a esta Instrução Normativa, respeitando o caráter de inspeção do estabelecimento.

§1º. Estes serão gerados e finalizados obrigatoriamente no término da supervisão, em 02 (duas) vias, devendo ser assinado pelos fiscais e pelos fiscalizados.

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

Art. 9º. Os checklist e Relatórios de Não Conformidade das verificações *in loco* e documental e das supervisões, bem como outros documentos gerados durante as atividades, serão arquivados na sede do SIM-CIMERP, em pasta específica do estabelecimento, identificada para este fim.

Art. 10º. Os checklist utilizados nas verificações dos autocontroles deverão seguir os modelos constantes nos anexos desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. Havendo necessidade o Serviço de Inspeção pode atualizar os modelos anexos e republicá-los para atender demandas e atualizações do Serviço.

Art. 9º. Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação.

Muriáé/MG, 27 de fevereiro de 2025.

JÉSSICA EUNICE DE SOUZA Coordenadora do SIM-CIMERP	RODRIGO FERNANDES PEREIRA Diretor Executivo do CIMERP
--	---

ANEXO I

QUADRO DE FREQUÊNCIA MÍNIMA DE VERIFICAÇÃO DE AUTOCONTROLE EM ESTABELECIMENTOS DE INSPEÇÃO PERMANENTE

FREQUÊNCIA MÍNIMA DE VERIFICAÇÃO	ELEMENTOS DE INSPEÇÃO
Diária	Higiene industrial e operacional Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários Procedimentos sanitários operacionais Bem-estar animal
Semanal	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração) Controle de Temperaturas Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC
Quinzenal	Controle da matéria-prima (inclusive daquelas destinadas ao aproveitamento condicional) ingredientes e material de embalagem Água de abastecimento Controle integrado de pragas Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). (Exclusivo para Ruminantes)
Mensal	Análises laboratoriais (Programas de Autocontrole) Controle de formulação de produtos e combate à fraude Rastreabilidade e recolhimento

ANEXO II

CHECKLIST DE INSPEÇÃO
PARA VERIFICAÇÃO E SUPERVISÃO *IN LOCO*

CHECKLIST DE INSPEÇÃO					
PLANILHA DE VERIFICAÇÃO <i>IN LOCO</i> DE ELEMENTOS DE AUTO CONTROLE					
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Nome Fantasia:					
Razão Social ou Pessoa Física:					
CNPJ ou CPF:					
Data:		Início:		Fim:	
Motivo da Inspeção:		() Verificação <i>in loco</i>		() Supervisão <i>in loco</i>	
Servidor S.I.M. – CIMERP responsável pela Inspeção:					
1 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS		C	NC	NA	NO
1.1	Cobertura, forro ou teto estão em estado de manutenção adequado?				
1.2	Paredes estão em estado de manutenção adequado?				
1.3	Piso está em estado de manutenção adequado?				
1.4	Portas, janelas, em estado de manutenção adequado?				
1.5	Portas, janelas, ósculos e outras aberturas estão adequadamente vedadas?				
1.6	Embalagens e ingredientes <u>de uso diário</u> estão adequadamente acondicionados na área de produção?				
1.7	Ausência de vazamentos, infiltrações e descamações decorrentes das instalações hidráulicas?				
1.8	Condições adequadas de manutenção de tubulações e suportes? (para transporte de produto, vapor, água de abastecimento, rede elétrica e ar comprimido)				
1.9	Ausência de instalações provisórias?				
1.10	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos estão em boas condições de manutenção?				
1.11	A área ao redor das edificações encontra-se em situação adequada de limpeza e organização?				
1.12	Escoamento adequado das águas residuais, ausência de empocamento?				
1.13	Existência de equipamentos indispensáveis ao processamento e compatíveis com o volume de produção?				
1.14	A disposição dos equipamentos possibilita a manutenção e limpeza adequada?				
1.15	Conservação, manutenção e funcionamento adequados dos equipamentos?				
1.16	Os equipamentos em desuso são retirados do ambiente de trabalho?				
1.17	Instrumentos de Controle existentes e em condições adequadas de funcionamento?				
1.18	Superfícies em contato com alimentos são de materiais que não permite risco de migração de constituintes para o alimento?				
1.19	Superfícies em contato com alimentos em condições adequadas, com ausência de rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos ou soldas aparentes?				
1.20	Os equipamentos estão instalados de modo que propicie um fluxo operacional adequado?				
1.21	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis são instalados e operados de forma que não propiciem risco de contaminação aos produtos comestíveis?				
1.22	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis estão identificados como de uso exclusivo para essa finalidade?				
1.23	Nos equipamentos que entram em contato com produtos de origem animal, são utilizados lubrificantes apropriados?				
1.24	Prateleiras, estrados e pallets estão em condições adequadas de conservação?				
Item n°	Observação				
2 - VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS		C	NC	NA	NO
2.1	Os acionamentos de torneiras estão em estado de funcionamento adequados?				
2.2	As barreiras sanitárias dispõem de sabão líquido e desinfetante para higienização das mãos?				
2.3	As barreiras sanitárias dispõem de detergente para higienização das mãos?				
2.4	As barreiras sanitárias dispõem de papel toalha descartável ou outro método adequado de secagem das mãos?				
2.5	Possui pressão adequada de água dos lavadores de botas?				
2.6	Vasos sanitários, chuveiros, pias e lavadores de botas estão em condições adequadas e suficientes?				
2.7	Existência de lixeiras com tampas não acionadas manualmente nos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias?				
Item n°	Observação				
3 - ILUMINAÇÃO		C	NC	NA	NO
3.1	A luminosidade é suficiente na área de trabalho?				
3.2	A intensidade e qualidade da iluminação permite avaliar as condições higiênicas dos utensílios e equipamentos?				
3.3	A intensidade da iluminação nos pontos de inspeção oficiais e nos locais onde os cuidados com segurança são indispensáveis é adequada?				
3.4	As luminárias apresentam protetores?				
3.5	As luminárias estão em bom estado de conservação?				
Item n°	Observação				

4 – VENTILAÇÃO		C	NC	NA	NO
4.1	A ventilação é adequada, permitindo o controle de odores e vapores indesejáveis?				
4.2	O controle de condensação é adequado?				
4.3	Presença de neve ou gelo nas instalações de frio?				
Item n°	Observação				
5 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO		C	NC	NA	NO
5.1	A operação da cloração e pH da água de abastecimento da indústria é eficiente?				
5.2	A caixa d'água e os demais reservatórios estão em condições adequadas de conservação, limpeza e proteção?				
5.3	Produção de vapor é suficiente?				
Item n°	Observação				
6- ÁGUAS RESIDUAIS		C	NC	NA	NO
6.1	O sistema de recolhimento de águas residuais está em boas condições de manutenção?				
6.2	Ausência de refluxo de águas residuais e gases?				
Item n°	Observação				
7 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS		C	NC	NA	NO
7.1	Ausência de evidências de infestações (animais mortos, animais vivos, fezes, ninhos, urina, penas, etc...)?				
7.2	Telas contra insetos estão íntegras e em bom estado de conservação?				
7.3	Porta-iscas, recipientes de venenos e armadilhas adequados e em boas condições de manutenção?				
7.4	Os praguicidas são armazenados e identificados adequadamente?				
7.5	Ausência de produtos químicos na área interna da indústria?				
7.6	As áreas internas são mantidas de forma a evitar o acesso e a proliferação de pragas e roedores?				
7.7	As áreas externas são mantidas de maneira a evitar a proliferação de insetos e roedores?				
Item n°	Observação				
8 – LIMPEZA E SANITIZAÇÃO		C	NC	NA	NO
8.1	Os procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais são executados?				
8.2	Os procedimentos de limpeza e sanitização operacionais são executados?				
8.3	Ausência de resíduos de produtos químicos no estabelecimento?	C	NC	NA	NO
8.4	Ausência de equipamentos mal higienizados no estabelecimento?				
8.5	As condições de higiene nas áreas internas e externas estão adequadas?				
8.6	As operações de higienização durante a fabricação permitem que não haja contaminação do produto sob processamento?				
8.7	Áreas ou equipamentos em reparo são mantidas sob isolamento adequado?				
8.8	Refugos e restos de produtos são removidos da área de fabricação com a frequência adequada?				
8.9	Detergentes e sanitizantes são armazenados e identificados adequadamente?				
8.10	São usados utensílios e materiais próprios para a limpeza (tipo, formato, material de constituição)?				
8.11	São usados diferentes utensílios de limpeza em áreas de diferentes status sanitários?				
Item n°	Observação				
9. HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS MANIPULADORES		C	NC	NA	NO
9.1	Apresentação adequada do pessoal: uniformes completos, limpos e em bom estado de conservação, proteção de cabelos, unhas aparadas e não pintadas, ausência de barba e ausência de adornos?				
9.2	Os hábitos higiênicos, como a higienização e desinfecção das mãos e antebraços à entrada das seções, a higiene corporal e outros estão sendo praticados sistematicamente pelos funcionários?				
9.3	Os uniformes e acessórios usados pelos funcionários mostram limpeza necessária e são trocados e identificados nos períodos previstos e restritos às áreas e atividades previstas?				
9.4	Os operários que apresentam doenças infecciosas, lesões abertas, purulentas, portadores inaparentes ou assintomáticos de agentes de toxinfecções alimentares e semelhantes são afastados temporariamente das atividades que possam comprometer o produto?				
Item n°	Observação				
10 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES		C	NC	NA	NO
10.1	As operações de recebimento da matéria prima, manipulação e processamento são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (evitando acúmulo de produtos, contaminações cruzadas, contrafluxos e embalagens desprotegidas)?				
10.2	Os produtos são corretamente separados e identificados quanto à sua natureza, temperatura e embalagens?				
10.3	Todas as superfícies que tem contato direto com os produtos como equipamentos e utensílios (faca, ganchos, chairs) são limpas e sanitizadas com a frequência necessária para evitar condições ant-higiênicas ou alterações dos produtos?				
10.4	Os dispositivos acessórios (torneiras, válvulas, mangueiras, etc) são limpos e mantidos em condições higiênicas?				
10.5	Ausência de transmissão de odor aos produtos pelos agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados?				
10.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados são indicados para uso industrial?				
10.7	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado?				
10.8	Os recipientes são adequados para sua finalidade e estão em bom estado de conservação?				
10.9	Os produtos acabados são armazenados observando a organização, a separação estrita por lote e a liberação preferencial dos mais antigos?				
10.10	Os produtos permanecem na expedição e antecâmaras pelo período estritamente necessário?				
10.11	Estocagem dos produtos, matérias-primas e ingredientes é realizada sobre palets, prateleiras, armários, etc?				
10.12	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado têm paredes lisas e de fácil limpeza?				
10.13	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado asseguram a manutenção de temperatura e são perfeitamente vedados, evitando a entrada de pragas e o escoamento de líquidos?				
10.14	Os veículos de transporte estão limpos e higienizados?				
10.15	Veículos de transporte estão em estado de conservação adequado?				
Item n°	Observação				
11 - CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS		C	NC	NA	NO
11.1	No caso de fornecimento de matéria-prima por outra indústria, a mesma possui registro no SIM, IMA, SIF ou é integrante do SISBI?				
11.2	As matérias-primas recebidas estão devidamente identificadas quanto à sua origem?				
11.3	As matérias-primas são analisadas segundo programas de qualidade da empresa e legislação em vigor?				
11.4	As embalagens das matérias-primas estão íntegras?				
11.5	As matérias-primas são mantidas em temperaturas compatíveis com a sua natureza?				
11.6	As matérias-primas são armazenadas de forma organizada?				
11.7	Os ingredientes e aditivos alimentares são manipulados e empregados de acordo com as instruções de uso?				

11.8	Os ingredientes e aditivos alimentares são armazenados em locais separados, mantidos em condições higiênicas?				
11.9	Caso sejam previamente preparados, a preparação é suficiente apenas para cada uso?				
11.10	É realizado o controle de validade dos ingredientes e aditivos alimentares?				
11.11	As embalagens dos ingredientes e aditivos alimentares estão íntegras (não estão furadas, rasgadas, danificadas)?				
11.12	O suprimento de embalagens é feito ordenadamente e na quantidade necessária?				
Item nº	Observação				
12 - CONTROLE LABORATORIAL E ANÁLISES		C	NC	NA	NO
12.1	Disponibilidade de manuais de bancada (descrição dos métodos analíticos, manual de operação dos equipamentos, etc) atualizados?				
12.2	Uso de metodologia reconhecida ou aceita pelo S.I.M. - CIMERP?				
12.3	Existência de equipamentos, instrumentos e vidrarias de referência: pHmetro, termolactodensímetro, butirômetro, termômetros, etc?				
12.4	Reagentes, meios de cultura, diluidores, etc, com identificação adequada, contendo data de preparação e identificação do preparador e dentro do prazo de validade?				
Item nº	Observação				
13 - CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS		C	NC	NA	NO
13.1	O estabelecimento elabora os produtos de acordo com a formulação aprovada no processo de registro de rótulo/produto?				
13.2	No caso de erros de fabricação/formulação, os produtos adulterados são adequadamente destinados?				
Item nº	Observação				
14 – BEM ESTAR ANIMAL (exclusivo inspeção permanente)		C	NC	NA	NO
14.1	As condições de acabamento dos veículos de transporte estão adequadas?				
14.2	As condições de acabamento das instalações de descanso, condução e contenção dos animais evitam injúrias aos mesmos?				
14.3	Os seguintes preceitos de bem-estar estão sendo cumpridos na recepção dos animais: lotação de veículos de transporte adequada/ desembarque adequado/ uso de ferramentas de condução dentro do preconizado/ lotação das áreas de descanso adequadas/ disponibilidade e qualidade de água/ separação dos lotes por sexo dos animais etc				
14.4	A condução dos animais ocorre de forma a serem atendidas as condições preconizadas como adequadas e aceitáveis? <i>Exemplo:</i> animais conduzidos calmamente; conformidade no número de animais vocalizando, escorregando ou caindo durante a condução até o momento da contenção/ uso correto de ferramenta para condução (bastão de choque elétrico, bandeiras, entre outros); insensibilização prévia dos animais incapazes, etc.				
14.5	Os seguintes preceitos de bem-estar estão sendo cumpridos na contenção e insensibilização dos animais: animais entrando calmamente no box de contenção/ ausência de animais deitados ou caídos no box de contenção/ ingresso de apenas um animal por vez no box de contenção/ tempo entre contenção e insensibilização não ultrapassa o máximo previsto em legislação.				
14.6	Foi constatada eficiência na insensibilização dos animais observados e a conformidade do procedimento de insensibilização: número de disparos necessários, local do disparo, checagem dos animais após a insensibilização?				
14.7	O tempo entre a insensibilização e a sangria está adequado?				
14.8	O tempo regulamentar da sangria e seu procedimento são adequados?				
Item nº	Observação				
OBSERVAÇÕES GERAIS:					
Assinatura: Médico Veterinário- Servidor S.I.M. – CIMERP					
Assinatura: Responsável pelo Estabelecimento					

ANEXO III CHECKLIST DE INSPEÇÃO PARA VERIFICAÇÃO E SUPERVISÃO DOCUMENTAL

CHECKLIST DE INSPEÇÃO					
PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL DE ELEMENTOS DE AUTO CONTROLE					
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Nome Fantasia:					
Razão Social ou Pessoa Física:					
CNPJ ou CPF:					
Início:	data e hora	Fim:	data e hora		
Motivo da Inspeção:		() Verificação <i>in loco</i>		() Supervisão <i>in loco</i>	
Servidor S.I.M. – CIMERP responsável pela Inspeção:					
Identificação do período avaliado:		De DD/MM/AAAA à DD/MM/AAAA			
AVALIAÇÃO DOS REGISTROS					
ELEMENTOS DE CONTROLE DO ESTABELECIMENTO	PROCEDIMENTO	C	NC		
01- Manutenção (inclui instalações, utensílios, equipamentos iluminação, ventilação, calibração e águas residuais)	PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?				
	As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?				
02- Água de abastecimento	2.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?				
	2.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?				
03- Águas residuais e esgotamento	3.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?				
	3.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?				
04- Controle integrado de pragas e vetores	4.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?				
	4.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?				
05- Higiene industrial e operacional - PPHO	5.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?				
	5.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?				
06- Higiene e hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores	6.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?				
	6.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?				
07- Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO	7.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?				
	7.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?				
08- Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem	8.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?				
	8.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?				
09- Controle de temperatura	9.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?				
	9.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?				
10- Rastreabilidade e recolhimento	10.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?				
	10.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?				
11- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC	11.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?				
	11.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?				
12- Controle de formulação de produtos e combate à fraude	12.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?				
	12.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?				

13- Bem-estar animal- para estabelecimentos de abate	13.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?		
	13.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?		
14- Análises laboratoriais	14.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?		
	14.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?		
15- Identificação, remoção, segregação e destinação de material especificado de risco (MER)- para estabelecimentos de abate	15.1. PAC está corretamente descrito, atualizado, com registro das atualizações?		
	15.2. As planilhas estão adequadamente preenchidas na frequência indicada no PAC?		
*Legenda: C =Conforme/ NC= Não Conforme			
OBSERVAÇÕES GERAIS			
Assinatura:		Assinatura:	
Médico Veterinário- Servidor S.I.M. – CIMERP		Responsável pelo Estabelecimento	

**ANEXO IV
PLANO DE AÇÃO**

Estabelecimento:

Nº de registro no SIM:

Referente ao relatório: Recebido em:

NÃO CONFORMIDADE	CORREÇÃO/AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	PARECER FISCAL DO SIM QUANTO A AÇÃO CORRETIVA E PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL <i>(preenchimento exclusivo SIM-CIMERP)</i>	
			() Favorável () Não Favorável- refazer	A ação foi efetiva? () Sim () Não	Data: Assinatura:
			() Favorável () Não Favorável- refazer	A ação foi efetiva? () Sim () Não	Data: Assinatura:
			() Favorável () Não Favorável- refazer	A ação foi efetiva? () Sim () Não	Data: Assinatura:
			() Favorável () Não Favorável- refazer	A ação foi efetiva? () Sim () Não	Data: Assinatura:
			() Favorável () Não Favorável- refazer	A ação foi efetiva? () Sim () Não	Data: Assinatura:
Data de aprovação do plano (exclusivo para preenchimento pelo SIM-CIMERP):					
Assinatura do responsável pela elaboração do documento:					
Assinatura do representante legal do estabelecimento:					
Assinatura do responsável técnico					
Assinatura do Fiscal do SIM:					

Publicado por:
Rodrigo Fernandes Pereira
Código Identificador:E65144A7

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios Mineiros no dia 28/02/2025. Edição 3970
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
<https://www.diariomunicipal.com.br/amm-mg/>