

## PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

(Conforme inciso II do art. 4º da Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	01/01/2024
Data de Fim	31/12/2024

### 1. Identificação do Serviço de Inspeção

#### 1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI	CNPJ
Agência Estadual de Defesa sanitária animal e Vegetal de Mato Grosso do Sul – IAGRO	03.980.919/0001-87

#### 1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios (quando for o caso).

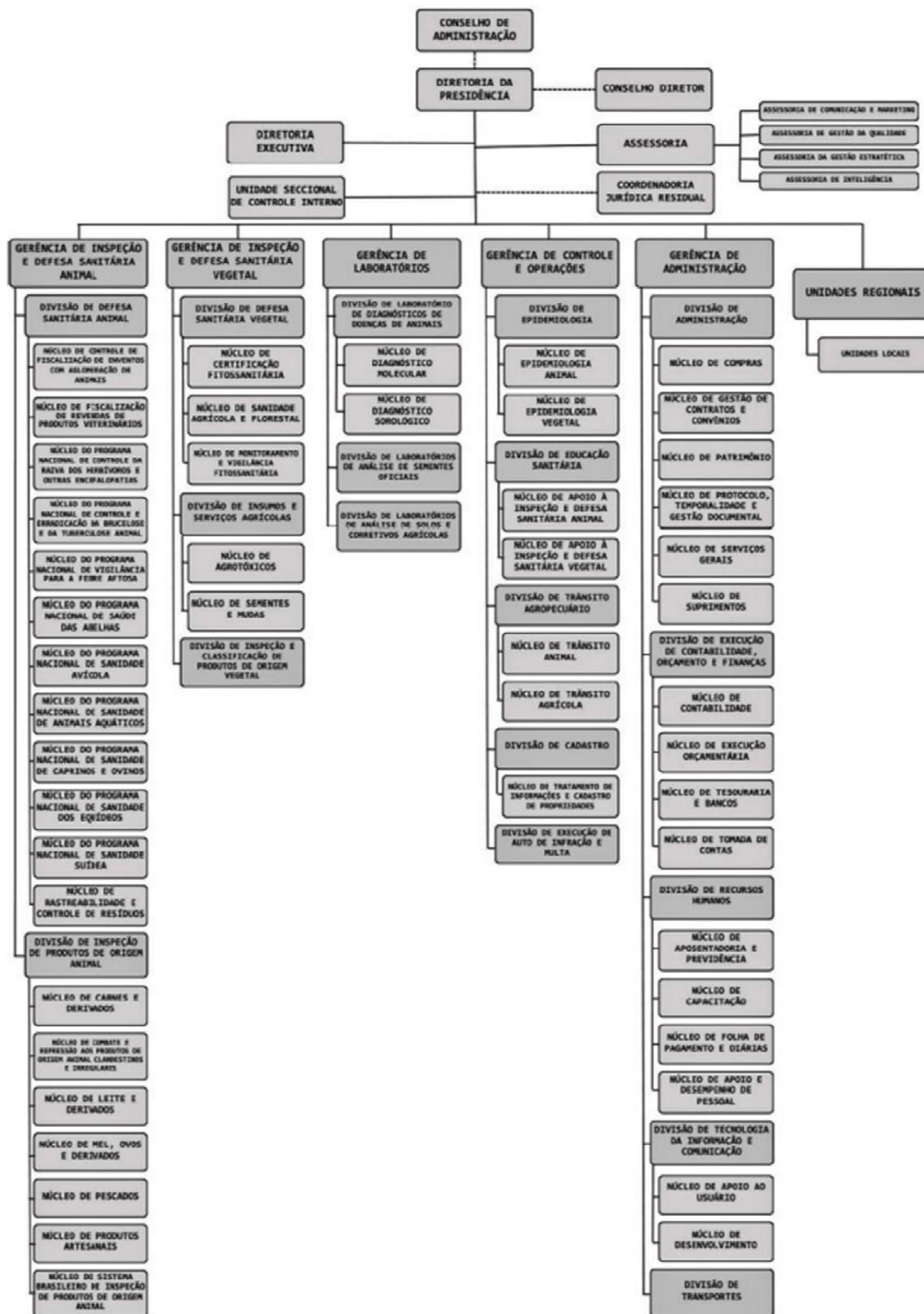
Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF

#### 1.3 Área de atuação

Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA Marque com "X" as áreas de atuação de interesse	
<b>I – Abatedouro frigorífico</b>	
a)	Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
b)	Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
<b>II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento</b>	
a)	Carne e derivados
b)	Leite e derivados
c)	Mel e produtos apícolas
d)	Ovos e derivados
e)	Pescado e derivados

## 2. Organização Administrativa

### 2.1– Organograma da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal (IAGRO) Deliberação Superior



## 2.2 - Sistemas de Informação

O sistema e-SANIAGRO é o sistema que a IAGRO utiliza como ferramenta para controle das informações relativas ao agronegócio sul-mato-grossense, um sistema de controle sanitário animal que segue os padrões da PGA (Plataforma Nacional de Gestão Agropecuária do MAPA) melhorando assim o controle dos dados e a eficácia do serviço de defesa agropecuária no estado.

A partir de 2024 houve a implementação do Serviço de inspeção no sistema e-SANIAGRO, onde o registro de novos estabelecimentos é realizado através desse sistema, assim como também a aprovação dos projetos.

O Serviço de Inspeção Estadual dispõe de dados referentes à relação de estabelecimentos já registrados, organizados em planilha e atualizados conforme alterações ocorridas pela inclusão de novos estabelecimentos registrados no SIE ou por exclusão de estabelecimento que tiveram seu SIE cancelados.

Os registros de estabelecimentos e projetos aprovados anteriormente a 2024 são organizados em pastas de processo de registro no SIE, assim como também os processos de reforma e ampliação de um estabelecimento.

A aprovação de rótulos é feita mediante abertura de Processos de registro de produtos. Alterações de rotulagem dos produtos com registros aprovados são incluídas nas pastas arquivo Rotulagem mantendo o histórico das mesmas. Os produtos registrados são listados e estão disponíveis em arquivos eletrônicos separados por setor carne, pescado, leite, ovos, mel e produtos artesanais.

As fiscalizações em estabelecimentos permanentes e periódicos como também as supervisões, são lançadas no aplicativo e-VIGI@AGRO através de tablets. Essa ferramenta permite maior praticidade aos servidores, acurácia dos dados coletados durante as fiscalizações e maior agilidade no tratamento de informações registradas pelas equipes da IAGRO.

Os dados de recepção de matéria-prima, produção e comercialização são compilados em planilhas e mantidos eletronicamente por setor. Em breve esses dados serão lançados no sistema e-SANIAGRO pelo estabelecimento.

As normativas para registros de estabelecimentos e produtos incluem a Portaria/ IAGRO/MS/DIPOA nº 3.695, de 21 de dezembro de 2022 e o Manual de orientação para registro

no SIE/MS, encontrado no link: <http://www.iagro.ms.gov.br/wp-content/uploads/2019/12/MANUAL-GERAL-DE-ORIEN-REG-NO-SIE-2%C2%AA-revis%C3%A3o-CGQ.pdf> .

Os modelos de recebimento de matéria-prima, produção e comercialização se encontram no modo preenchível, no seguinte endereço: <https://www.iagro.ms.gov.br/modelos-de-fomularios-industrias/>.

Os mapas estatísticos estão disponibilizados aos fiscais para preenchimento dos mesmos, através da nossa intranet, um sistema de rede interno da IAGRO. Todos os formulários utilizados estão relacionados no anexo I. A informatização dos mapas estatísticos no sistema e-SANIAGRO abrange as espécies: bovinos/bubalinos, suínos, caprinos e ovinos. As legislações que implantam as informações dos mapas estatísticos no Sistema e-SANIAGRO são: Portaria/IAGRO/MS nº 3649 de 18/05/2020, Portaria/IAGRO/MS nº 3.662 de 19/11/2020 e Portaria/IAGRO/MS nº 3.681 de 04/03/2022.

Também é utilizada a plataforma e-SISBI pelo Serviço de Inspeção Estadual e pelos estabelecimentos para o cadastro das indústrias e produtos registrados.

### **2.3 - Controle de Documentos**

O governo do Estado do Mato Grosso do Sul conta o novo sistema para gestão eletrônica de informações, processos e documentos – E-MS, facilitando a criação, comunicação e arquivo digital de processos administrativos, incluindo autuação, produção, registro, protocolo, tramitação, consulta e arquivamento.

A ação integra e fortalece os pilares do programa governamental verde, digital, próspero e inclusivo. Esta transição está prevista no Marco Temporal em que os processos da gestão pública deverão ser 100% digitais, a partir de 1º de janeiro de 2024.

A implementação é alinhada com as diretrizes governamentais de transformação digital do Governo do Estado, e realizada em parceria entre a SAD (Secretaria de Estado de Administração) e a Segov (Secretaria de Estado de Governo e Gestão Estratégica).

A numeração sequencial dos documentos é única para todo o Estado.

A protocolização e classificação são automáticas, baseadas na tabela de temporalidade de cada órgão ou entidade.

Os documentos Nato-Digitais são os documentos digitais elaborados no E-MS, permitindo ao usuário interno escolher o tipo de documento (Ofício, comunicação interna, despacho, declaração de certidão, etc).

O agente administrativo, ao receber o documento, deve realizar imediatamente a digitalização, devolvendo-o ao interessado com recibo eletrônico de protocolo.

O antigo Sistema de Comunicação Eletrônica (e-DOCMS) será mantido ativo para fins de consulta e acervo por tempo indeterminado.

Os processos administrativos físicos que já existiam, têm suas folhas numeradas e rubricadas.

### **3. Infraestrutura Administrativa**

#### **3.1 – Estrutura Física**

A área física do escritório da DIPOA, está situada nas instalações da IAGRO no município de Campo Grande, em prédio térreo subdividido em nove salas, onde são acomodados os setores de protocolo da DIPOA, de arquivamento de documentos administrativos, os núcleos de carne e derivados, núcleo de leite e derivados, núcleos de mel, ovos e derivados, núcleo de produtos artesanais, núcleo de pescados, núcleo de combate e repressão aos produtos de origem animal clandestinos e irregulares, às atividades clandestinas e núcleo do SISBI-POA, reuniões, chefia da DIPOA e almoxarifado.

A IAGRO é organizada em 11 regionais, contando com uma unidade local em cada município do Estado, com exceção do município de Ladário. Todas as unidades locais são atendidas por Fiscal Estadual Agropecuário.

### 3.2 - Materiais e Equipamentos

#### MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS NA DIPOA

##### **Núcleo Carne:**

2 mesas de escritório;  
2 gaveteiros com 3 gavetas;  
2 computadores Desktop;  
16 gavetas no armário de arquivo;  
2 cadeiras escritório;  
1 aparelho celular institucional;  
1 notebook;  
2 termômetros;  
1 luxímetro;  
1 aparelho ar condicionado.

##### **Núcleo Clandestino:**

1 mesa de escritório;  
1 computador Desktop;  
2 gavetas no armário de arquivo;  
1 gaveteiro com 3 gavetas;  
1 aparelho celular institucional;  
1 termômetro;  
1 notebook;

##### **Núcleo do SISBI:**

4 gavetas no armário de arquivo;  
1 mesa de escritório;  
1 gaveteiro com 3 gavetas  
1 computador Desktop;

1 cadeira escritório;  
1 notebook;  
1 termômetro

##### **Núcleo pescado:**

1 mesa de escritório;  
1 computador Desktop;  
1 gaveteiro com 3 gavetas  
2 cadeiras escritório;  
4 gavetas no armário de arquivo;  
1 termômetro;  
1 armário grande 2 portas;  
1 armário pequeno com 2 portas;  
1 conjunto de Cadeiras – 2 assentos;  
1 aparelho ar condicionado.

##### **Núcleo Ovos e mel:**

1 mesa de escritório;  
1 gaveteiro com 3 gavetas;  
1 computador Desktop;  
8 gavetas no armário de arquivo;  
1 cadeira escritório;  
1 termômetro;  
1 aparelho ar condicionado;

### **Núcleo Leite e Derivados:**

2 mesas de escritório;  
2 gaveteiros com 3 gavetas;  
2 computadores Desktop;  
12 gavetas no armário de arquivo;  
2 cadeiras escritório;  
1 aparelho celular institucional;  
1 termômetro;  
1 luxímetro.

### **Núcleo de produtos Artesanais:**

1 mesa de escritório;  
1 gaveteiro com 3 gavetas;  
2 gavetas no armário de arquivo;  
1 computador Desktop;  
1 notebook;  
1 aparelho celular institucional;  
1 termômetro;  
1 cadeira de escritório;  
1 mesa para reunião.

### **Chefia/reunião:**

1 mesa de escritório;  
1 computador Desktop;  
1 aparelho celular institucional;  
4 gavetas no armário de arquivo;  
3 cadeiras de escritório;  
1 armário pequeno com 2 portas;

2 gaveteiros com 3 gavetas;  
1 data show;  
1 tela de projeção.  
1 aparelho ar condicionado;

### **Sala de reunião:**

1 mesa para reunião;  
10 cadeiras;  
1 aparelho ar condicionado;

### **Almoxarifado:**

6 armários grandes com 2 portas;

### **Protocolo/DIPOA:**

3 mesas de escritório;  
2 gaveteiros com 3 gavetas;  
1 aparelho ar condicionado;  
3 computadores Desktop;  
1 armário grande com 2 portas;  
1 armário pequeno com 2 portas;  
4 gavetas no armário de arquivo;  
3 cadeiras escritório;  
1 conjunto de Cadeiras – 3 assentos;  
1 impressora Ecosys FS -3640 MFP.  
1 geladeira 450 litros;

## **Veículos:**

### **IAGRO central:**

Os veículos utilizados pela DIPOA estão lotados no setor de transporte. Para utilização dos mesmos, a DIPOA solicita a reserva do veículo no setor responsável.

### **IAGRO regionais e locais**

Nas regionais e nas locais os carros utilizados pelos regionalizados são todos do convênio da Defesa sanitária animal, sendo utilizados para a inspeção periódica quando disponíveis e para a inspeção permanente, são disponibilizados prioritariamente para atendimento do SIE.

#### **3.3 – Laboratórios**

A IAGRO atende ao descrito na PORTARIA/IAGRO/MS Nº 3626, de 02 de outubro de 2019 que estabelece os critérios para credenciamento, extensão de escopo e monitoramento de laboratórios no Serviço de Inspeção Estadual, para análises laboratoriais de produtos de origem animal e água; como também são utilizados os laboratórios credenciados pelo MAPA.

As análises fiscais são realizadas conforme a lista de análises do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), incluindo as de combate à fraude de produtos, abrangendo a(s) área(s) de atuação do SIE, que se encontra no site da IAGRO no seguinte link: <http://www.iagro.ms.gov.br/inspecao-de-produtos-de-origem-animal-2/> As análises seguem regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ).

Os laboratórios credenciados pela IAGRO são: Laboratório LABSENAI credenciado na IAGRO através da Portaria/DIPOA/IAGRO/MS nº 002 de 04 de fevereiro de 2020 e Próbio Laboratórios LTDA credenciado na IAGRO através da Portaria/IAGRO/MS nº 001 de 03/01/2022.

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

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

#### **4.1.1 - Inspeção Permanente**

Abatedouro frigorífico (inspeção permanente): diariamente, sempre que houver abate.

A inspeção *ante e post mortem* é realizada por Fiscal Estadual Agropecuário (FEA) lotado no serviço oficial que atende ao frigorífico. O FEA no local faz a inspeção *ante mortem* verificando o estado de saúde dos animais e a documentação que os acompanha (GTA e NF), autoriza o início do abate, faz acompanhamento do mesmo dentro da indústria até a estocagem. A inspeção *post mortem* é realizada através das linhas de inspeção. Os dados gerados em todas as etapas relacionadas ao abate são apontados em planilhas (os modelos constam na Intranet da IAGRO), orientadas através de instrução de serviço.

Os critérios de julgamento e destinação das carcaças são realizados conforme preconizado pela Lei Estadual 4.820 de 10 de março de 2016, Decreto nº14.756, de 12 de junho de 2017 e Portaria/ IAGRO/MS nº3.695, de 21 de dezembro de 2022; bem como pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

As fiscalizações tanto na estrutura física da planta como documental deverão ser realizadas em todos os itens do Programa de Autocontrole da empresa, tendo em vista a verificação de conformidade ou não destes itens, permitindo ao fiscal decidir se há perda da manutenção dos controles nas operações desenvolvidas pela indústria. Estes resultados serão norteadores para a implantação das frequências de fiscalização baseada no Risco Estimado associado ao Estabelecimento (RE).

Mediante as não conformidades relatadas no Relatório de fiscalização, o responsável deve apresentar um cronograma de correções, conforme modelo disponível no site da IAGRO (<https://www.iagro.ms.gov.br/modelos-de-fomularios-industrias/>) de modo que sempre haja um documento do estabelecimento referente às irregularidades apontadas pelo Fiscal.

A Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 008/2023 (Anexo II), estabelece procedimentos a serem adotados quando das fiscalizações realizadas pelos Fiscais Estaduais Agropecuários na inspeção de Estabelecimentos Registrados no SIE/MS.

Total de estabelecimentos com inspeção permanente	Total de servidores lotados na inspeção permanente	Regime de trabalho	Carga horária
17	16 veterinários (FEA)*	Estatutário	40 h
	1 veterinário	Cedidos	40 h
	3 auxiliares	Estatutário	40 h

#### 4.1.2 - Inspeção Periódica

Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos (inspeção periódica): as frequências são estabelecidas por Cálculo de Risco estimado conforme Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 007/2022 (Anexo III).

Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado (inspeção periódica): as frequências são estabelecidas por Cálculo de Risco estimado conforme Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 007/2022 (Anexo III).

Unidade de beneficiamento de leite e derivados e queijaria: as frequências são estabelecidas por Cálculo de Risco estimado conforme Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 007/2022 (Anexo III).

Unidade de beneficiamento de ovos e derivados e Granja avícola: as frequências são estabelecidas por Cálculo de Risco estimado conforme Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 007/2022 (Anexo III).

Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: as frequências são estabelecidas por Cálculo de Risco estimado conforme Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 007/2022 (Anexo III).

As fiscalizações tanto na estrutura física da planta como documental deverão ser realizadas em todos os itens do Programa de Qualidade da empresa, tendo em vista a verificação de conformidade ou não destes itens, permitindo ao fiscal decidir se há perda da manutenção dos controles nas operações desenvolvidas pela indústria. Estes resultados serão norteadores para a implantação das frequências de fiscalização baseada no Risco Estimado associado ao Estabelecimento (RE).

Mediante as não conformidades relatadas no Relatório de fiscalização, o responsável deve apresentar um cronograma de correções, conforme modelo disponível no site da IAGRO (<https://www.iagro.ms.gov.br/modelos-de-fomularios-industrias/>) de modo que sempre haja um documento do estabelecimento referente às irregularidades apontadas pelo Fiscal;

A Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 008/2023, estabelece procedimentos a serem adotados quando das fiscalizações realizadas pelos Fiscais Estaduais Agropecuários na inspeção de Estabelecimentos Registrados no SIE/MS.

Total de estabelecimentos com inspeção periódica	Total de médicos veterinários que atendem a inspeção periódica	Regime de trabalho	Carga horária
60	20 médicos veterinários (fiscais estaduais agropecuários)	Estatutário	40 h

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

Cada núcleo analisa os dados dos resultados das análises dos laboratórios credenciados e para aquelas indústrias com não conformidades nos resultados é feito um comunicado, informando sobre as mesmas e orientando o FEA responsável pela indústria a tomar a ação que se adeque à situação. O FEA conforme atribuição conferida a ele conforme Lei Estadual 4.196 de 23/05/2012, poderá notificar, lavrar multa ou termo de apreensão ou interdição parcial ou total à indústria, podendo até mesmo proceder o cancelamento do registro no SIE, dependendo do motivo identificado ou agravantes.

O atendimento ao cronograma de análises laboratoriais é acompanhado pelos Núcleos através da análise dos dados lançados em boletim de análises, emitido pelos laboratórios credenciados pelo MAPA ou pelos laboratórios credenciados pela IAGRO/DIPOA e encaminhados à DIPOA.

Serão observados os RTIQs para os produtos de origem animal, expedidos pelo MAPA e diretrizes do MAPA para os produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade ou não estão previstos na legislação do MAPA.

#### 4.1.4 - Programas de Autocontrole

Os programas de autocontrole são verificados in loco e documental durante as visitas de inspeção. Estas avaliações são realizadas pelo FEA regionalizado responsável pela indústria, seguindo a Portaria Nº 3.693 de 17/02/2023, Portaria IAGRO Nº 3.555 13/07/2016 e em frequência pré-estabelecida conforme Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 007 de 16/12/2022. A avaliação dos documentos de autocontrole deverá ser realizada em todos os itens do programa de qualidade e informadas no relatório de inspeção, conforme Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 008/2023.

Os relatórios de inspeção são preenchidos pelo FEA responsável no aplicativo e-VIGI@GRO. Os relatórios gerados são encaminhados à DIPOA eletronicamente pelo sistema E-MS. Os núcleos da DIPOA têm acesso aos relatórios através do aplicativo e-VIGI@GRO para o controle de relatórios de inspeção realizados.

Além disso, os FEAs supervisores, em frequência mínima anual (1 vez ao ano), realizam as supervisões das plantas relacionadas com o Núcleo sob sua coordenação e durante estas visitas conferem os programas de autocontroles in loco e verificando os registros, informando os achados de sua supervisão também preenchidos através do aplicativo e-VIGI@GRO. Orientações para o preenchimento constam na Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO Nº 002 de 22/03/2019 (anexo IV).

#### 4.1.5 - Autuação e Aplicação de Penalidades

Os processos de multas são lavrados na origem pelos FEAs e a DEAI (Divisão de Execução de auto de Infração e Multa) cuida da tramitação até a execução, o arquivamento, ou o envio à dívida ativa para a PGE – Procuradoria Geral do Estado. Os dados destas tramitações podem ser acompanhados através do sistema e-SANIAGRO. Os Fiscais acessam o e-SANIAGRO e consultam o status das multas informando o CNPJ ou a IE dos estabelecimentos, podendo também gerar relatório geral de acompanhamento num dado período.

#### 4.2 - Supervisões

Os núcleos da DIPOA elaboram seu cronograma e a execução é feita pelo supervisor responsável de cada área.

Os FEAs supervisores, em frequência mínima anual (1 vez ao ano), realizam as supervisões no serviço oficial e nas plantas relacionadas com o Núcleo sob sua coordenação. As fiscalizações tanto na estrutura física da planta como documental deverão ser realizadas em todos os itens do Autocontrole da empresa, informando os achados de sua supervisão em relatório específico preenchidos aplicativo e-VIGI@GRO. Orientações para o preenchimento constam na Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO Nº 002 de 22/03/2019 (anexo IV).

A indústria elabora um plano de ação para correção das não conformidades, conforme modelo disponibilizado para os estabelecimentos no site da IAGRO (<https://www.iagro.ms.gov.br/modelos-de-fomularios-industrias/>), que será acompanhada pelos FEAs responsáveis pela indústria em sua regional.

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

Cada núcleo elabora anualmente um cronograma de coleta de amostra de produtos e água de abastecimento para realização do controle fiscal indicativo, que é enviado às regionais e as regionais encaminham aos FEAs que realizam a inspeção. Esses cronogramas também estão disponibilizados aos fiscais, nos documentos compartilhados da DIPOA, na rede interna da IAGRO (intranet).

O atendimento ao cronograma de análises laboratoriais é acompanhado pelos Núcleos através da análise dos dados dos boletins de análises, emitido pelos laboratórios credenciados pelo MAPA ou pelos laboratórios credenciados pela IAGRO/DIPOA e encaminhados à DIPOA. Os mesmos são compilados e lançados em planilhas.

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

O serviço desempenha o combate à fraude econômica nas inspeções in loco e supervisões durante o acompanhamento às operações do estabelecimento e também através dos resultados dos boletins de análises laboratoriais gerados pelos laboratórios credenciados pela IAGRO ou pelos laboratórios credenciados do MAPA.

Os procedimentos adotados para combater a fraude econômica incluem a verificação dos programas de autocontrole, dentre eles, o controle de formulação, onde é observado se a composição dos produtos registrados, tais como matérias-primas, ingredientes e aditivos adicionados correspondem ao constatado in loco e declarado no controle de formulação. Também é realizado o controle da rotulagem, onde verifica-se, se o rótulo utilizado pela empresa está de acordo com o aprovado pelo SIE.

Nas análises fiscais, também são realizadas análises de fraude, conforme prevê Lista de Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos para Produtos de Origem Animal Comestíveis do MAPA, de acordo com o produto analisado e o cronograma anual estabelecido com as frequências determinadas por produto, pelo núcleo responsável. A análise de identificação de espécies por DNA de pescados, será realizada nos estabelecimentos anualmente.

Cada núcleo analisa os dados dos resultados das análises dos laboratórios credenciados e para aquelas indústrias com não conformidades nos resultados é feito comunicado, informando sobre as mesmas e orientando o FEA responsável pela indústria a tomar a ação que se adequa à situação. O FEA conforme atribuição conferida a ele de acordo com a Lei Estadual 4.196 de 23/05/2012, poderá notificar, lavrar multa ou termo de apreensão ou interdição parcial ou total à indústria, podendo até mesmo proceder o cancelamento do registro no SIE, dependendo do motivo identificado ou agravantes.

Os estabelecimentos de pescado registrados no SIE/MS, não recebem matéria-prima de pesca extrativista, somente de cativeiros, onde os produtores são cadastrados na IAGRO, mantendo atualizada a relação de espécies produzidas. Visando combater a possível troca de espécies, com ou sem dolo, por parte dos estabelecimentos, a análise de identificação de espécies por DNA de pescados, será realizada anualmente nos estabelecimentos em espécies não híbridas. As análises poderão ser realizadas em um dos seguintes laboratórios: Laboratório de Biodiversidade Molecular Departamento de Genética – UFRJ – Rio de Janeiro, Laboratório de Genética de peixes (LAGENPE), Bauru/SP, Laboratório Eurofins, Indaiatuba/SP e Laboratório de Genética da Universidade Federal de Minas Gerais em Belo Horizonte – MG.

A IAGRO atende ao descrito na PORTARIA/IAGRO/MS N° 3626, de 02 de outubro de 2019 que estabelece os critérios para credenciamento, extensão de escopo e monitoramento de laboratórios no Serviço de Inspeção Estadual, para análises laboratoriais de produtos de origem animal e água.

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

Consiste em uma operação oficial planejada, realizada nos estabelecimentos comerciais, nas rodovias federais, estaduais ou municipais e em locais em que ocorra a obtenção de matéria-

prima, manipulação, produção, envase e comercialização de produtos de origem animal em desconformidade com a legislação sanitária vigente, que utiliza o apoio de órgãos parceiros, inclusive a Secretaria de Justiça e Segurança Pública, visando coibir qualquer infração referente a produtos e subprodutos de origem animal.

As ações ocorrem com pelo menos 01 (um) Fiscal Estadual Agropecuário e preferencialmente com o apoio das instituições parceiras da IAGRO como, DECON (Delegacia Especializada de Repressão aos Crimes Contra as Relações de Consumo), MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento), VISA (Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal), PROCON (Superintendência para orientação e defesa do consumidor) e CRMV (Conselho Regional de Medicina Veterinária de Mato Grosso do Sul).

O combate às atividades clandestinas tem como objetivo, identificar possíveis áreas de risco, verificar o cumprimento da legislação sanitária vigente e disciplinar o trânsito de produtos e subprodutos de origem animal.

Em toda as situações tem-se a finalidade de prevenir a comercialização e o consumo de produtos de origem animal que possam acarretar doenças, preservando desta maneira a saúde pública, bem como proteger o Estado de Mato Grosso do Sul da entrada e disseminação de doenças de notificação obrigatória.

Durante as ações, são gerados documentos auditáveis, elaborados pelo Núcleo de Trânsito da IAGRO e pelo Núcleo de Combate e Repressão a Produtos de Origem Animal Clandestinos, aprovados pelo CGQ. Para o preenchimento dos Laudos de Avaliação Técnica Pericial, é utilizada a Instrução de Serviço IAGRO/DIPOA nº 006 de 2022 (anexo V). Os Termos e Laudos de Avaliação Técnica Pericial estão disponibilizados aos fiscais, na intranet da IAGRO (anexo I).

A ação de combate e repressão a produtos de origem animal deverá ser realizada em propriedades rurais, em qualquer via do Estado de Mato Grosso do Sul, seja ela urbana, rural ou rodoviária, bem como nos comércios de POA existentes no âmbito do território do Estado.

São realizados também a verificação e análise de denúncias recebidas – o coordenador do Núcleo de Combate e Repressão a Produtos de Origem Animal Clandestinos define a equipe e a região que será realizada o monitoramento, com base nas denúncias recebidas a fim de verificar sua procedência.

As realizações das ações dependem de recursos disponíveis para assinatura dos convênios e formação das equipes conveniadas para seus deslocamentos aos locais das denúncias. Depois de concluída a assinatura do referido termo, as ações têm frequência definida pela demanda das denúncias confirmadas após o monitoramento, e com datas a serem definidas e firmadas entre as instituições participantes.

Nos postos fixos da Agência, são realizadas diariamente fiscalizações do trânsito de produtos e subprodutos de origem animal, onde são tomadas as ações previstas na legislação sanitária vigente.

#### 4.6- Educação Sanitária

Será realizado palestras para população em geral. As palestras irão abranger as 11 regionais durante o ano de 2024.

### 5. Programa de capacitação

A DIPOA realizará treinamento sobre os procedimentos adotados nas fiscalizações dos regionalizados em estabelecimentos sob inspeção permanente e periódica de estabelecimentos registrados no SIE/MS. Os treinamentos serão realizados nas regionais de forma presencial.

Os servidores que ainda não participaram dos treinamentos oferecidos pelas plataformas ENAGRO e ENAVIRTUAL são orientados a participar de algum dos treinamentos abaixo descritos na modalidade EAD:

Nome do curso	Público Alvo			Modalidade			ANO 1	ANO 2
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi- presencial	EAD		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Treinamento sobre os procedimentos adotados nas fiscalizações dos regionalizados em</li> </ul>	X	X		X				

estabelecimentos sob inspeção permanente e periódica de estabelecimentos registrados no SIE/MS.								
<p>Cursos das plataformas ENAGRO e ENAVIRTUAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Programas de Autocontroles e Introdução ao APPCC</li> <li>Requisitos básicos da inspeção e fiscalização de POAs para serviços de inspeção aderidos ou com intenção na adesão ao SISBI POA</li> <li>Suasa organização, estrutura e competências</li> <li>Capacitação em Tipificação de Carcaças Bovinas e Programa Novilho Precoce</li> <li>Rotulagem nutricional e registro de rotulagem de produtos de origem animal</li> </ul>	X	X				X		

**6. Relação de estabelecimentos Interessados em realizar comércio interestadual**

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ/CPF	Nº Registro no Serviço	Classificação

## 7. Declaração

Declaramos estar ciente da necessidade de manter atualizados 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 avaliação do Ministério da Agricultura, Pecuária 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

Campo Grande, 02 de setembro de 2024.



Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

## 9. Anexos

ANEXO I – Lista de formulários e modelos disponibilizados aos fiscais estaduais agropecuários por acesso interno (intranet)

-  CARTA DE INTENÇÃO DE ADESÃO AO SISBI POA - indústria
-  CARTA DE INTENÇÃO DE ADESÃO AO SISBI POA - indústria
-  FOR.DIPOA.001 Verificação in loco (Carne, leite, ovos, pescado e mel) rev3
-  FOR.DIPOA.002 Registro de Produto de Origem Animal rev2
-  FOR.DIPOA.003 Laudo de Inspeção Prévia rev2
-  FOR.DIPOA.006 Termo de Apreensão rev2
-  FOR.DIPOA.007 Termo de Compromisso rev1
-  FOR.DIPOA.008 Termo de Desinterdição rev2
-  FOR.DIPOA.009 Termo de Destruição rev2
-  FOR.DIPOA.010 Termo de Fiel Depositário rev1
-  FOR.DIPOA.011 Termo de Interdição rev2
-  FOR.DIPOA.012 Termo de Liberação rev2
-  FOR.DIPOA.013 Termo de Notificação rev2
-  FOR.DIPOA.014 Termo de Suspensão o rev2
-  FOR.DIPOA.015 Termo de Visita rev1
-  FOR.DIPOA.017 Parecer Técnico Rev.00
-  FOR.DIPOA.018 Síntese mensal Recebimento, Armazenagem e Expedição - Sem Manipulação rev.00
-  FOR.DIPOA.019 Relatório Técnico rev.01
-  FOR.DIPOA.020 Termo de Doação rev.01
-  FOR.DIPOA.021 Termo de Encerramento de Processo rev1
-  FOR.DIPOA.NUART 001 Laudo de vistoria inicial em estabelecimento pré-existente Queijaria Rev0
-  FOR.DIPOA.NUART 002 Laudo de Vistoria final em estabelecimento existente Queijaria Rev0
-  FOR.DIPOA.NUART.003 Checklist Selo Arte - retrato Rev00
-  FOR.DIPOA.NUCAR FORM\_BRU\_TUB
-  FOR.DIPOA.NUCAR.001 Demonstrativo Mensal de Doenças por Procedencia rev02
-  FOR.DIPOA.NUCAR.002 Movimento Mensal de Apreensões de Carcaças rev01
-  FOR.DIPOA.NUCAR.003 Mapa Mensal de Condenação de Aves Rev1
-  FOR.DIPOA.NUCAR.004 Mapa Mensal de Controle de Certificado Sanitário de Produto Comestível rev01
-  FOR.DIPOA.NUCAR.005 Mapa Mensal de Controle de Certificado Sanitário de Produto Não Comestível rev01
-  FOR.DIPOA.NUCAR.006 Papeleta de Inspeção Diária Ante-Mortem rev01
-  FOR.DIPOA.NUCAR.007 Papeleta de Inspeção Diária de Órgãos e Visceras Rev.01
-  FOR.DIPOA.NUCAR.008 Apreensões, Aproveit. Cond. e Condenações de Órgãos rev02
-  FOR.DIPOA.NUCAR.009 Certificado Sanitário - Produto Comestível rev01
-  FOR.DIPOA.NUCAR.010 Certificado Sanitário - Não Comestível rev00
-  FOR.DIPOA.NUCAR.011 Boletim Diário de Condenação de Aves Rev.00
-  FOR.DIPOA.NUCAR.012 Verificação MRE Rev.00
-  FOR.DIPOA.NUCAR.013 Resumo Verific. Elementos Insp. Ind. Fisc. Permanente rev01
-  FOR.DIPOA.NUCAR.014 Certificado Sanitário não comestível - SISBI rev01
-  FOR.DIPOA.NUCAR.015 Certificado Sanitário - Produto Comestível - SISBI rev01
-  FOR.DIPOA.NUCAR.016 Relatório de Embarque de Produto - SIE Rev1
-  FOR.DIPOA.NUCAR.017 Relatório de não conformidade Rev1
-  FOR.DIPOA.NUCAR.018 Mapa de Controle de Abate (GTA) rev01
-  FOR.DIPOA.NUCAR.019 Verificação aferição de instrumentos Rev01
-  FOR.DIPOA.NUCAR.020 Verificação de cloro residual e pH da água de abastecimento Rev1
-  FOR.DIPOA.NUCAR.021 Verificação de temperatura Rev1
-  FOR.DIPOA.NUCAR.022 Verificação Semanal - Abate Humanitário Rev1

-  FOR.DIPOA.NUCAR.023 Verificação instalações Rev1
-  FOR.DIPOA.NUCAR.024 Verificação PPHO Rev1
-  FOR.DIPOA.NUCAR.025 Verificação PSO Rev1
-  FOR.DIPOA.NUCAR.026 Verificação Mensal Saúde Ocupacional Rev1
-  FOR.DIPOA.NUCAR.027 Papeleta de Exame do Departamento de Inspeção Final (D.I.F.) rev00
-  FOR.DIPOA.NUCAR.028 Papeleta registro da inspeção post mortem do abate de emergência rev00
-  FOR.DIPOA.NUCAR.029 Papeleta controle das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional rev00
-  FOR.DIPOA.NUCLAN.005 Laudo de Avaliação Técnica Pericial - Abate Clandestino - rev01
-  FOR.DIPOA.NUCLAN.006 Laudo de Avaliação Técnica Pericial - Produção Clandestina de POA - rev01
-  FOR.DIPOA.NUCLAN.007 Laudo de Avaliação Técnica Pericial - Barreiras de Fiscalização Sanitária - rev01
-  FOR.DIPOA.NULEI.001 Laudo de Vistoria Inicial de estabelecimentos pré-existent Leite e Derivados Rev1
-  FOR.DIPOA.NULEI.002 Laudo de Vistoria final em estabelecimentos pré-existent Leite e Derivados Rev1
-  FOR.DIPOA.NULEI.003 Mapa de Condensação e Aproveitamento Condicional de Leite e Derivados rev1
-  FOR.DIPOA.NULEI.004 Mapa Mensal dos Fornecedores e Volume de Leite rev1
-  MOD.DIPOA.001 Memorial Descritivo da Construção ou Reforma rev1
-  MOD.DIPOA.002 Requerimento de Alteração da Razão Social ou Transferência de SIE rev1
-  MOD.DIPOA.003 Requerimento de Análise de Rótulos e Alteração de Croqui rev1
-  MOD.DIPOA.004 Requerimento de Análise e Aprovação de Plantas rev1
-  MOD.DIPOA.005 Requerimento de Solicitação de SIE rev1
-  MOD.DIPOA.006 Requerimento de Vistoria Final rev1
-  MOD.DIPOA.007 Solicitação de Suspensão e Cancelamento de SIE rev1
-  MOD.DIPOA.008 Cronograma de correções rev1
-  MOD.DIPOA.009 Requerimento de Solicitação de SIE Artesanal rev0
-  MOD.DIPOA.010 - Síntese Mensal de Produção Rev00
-  MOD.DIPOA.011 - Síntese Mensal de Recebimento de Matéria prima Rev00
-  MOD.DIPOA.012 - Síntese Mensal de Comercialização Rev00
-  MOD.DIPOA.NUART.001 MODELO DE ROTEIRO DE MEMORIAL DESCRITIVO QUEIJARIA
-  MOD.DIPOA.NUART.002 Requerimento de Solicitação de SIE Artesanal Rev(0)
-  MOD.DIPOA.NUART.003 Requerimento de Solicitação de SIE Selo Arte Rev (0)
-  MOD.DIPOA.NUCAR.001 Memorial Econômico Sanitário - Estabelecimentos (Abatedouro) Rev1
-  MOD.DIPOA.NUCAR.002 Memorial Econômico Sanitário Estabelecimentos (Entrepósitos - Produtos Cárneos) Rev2
-  MOD.DIPOA.NUCAR.003 Memorial Econômico Sanitário - Estabelecimentos (Pescado) Rev1
-  MOD.DIPOA.NULEI.001 Memorial Econômico Sanitário - Estabelecimentos de Leite e Derivados Rev1
-  MOD.DIPOA.NUMEL.001 Memorial Econômico Sanitário - Estabelecimentos (Mel) Rev1
-  MOD.DIPOA.NUOVOS.001 Memorial Econômico Sanitário - Estabelecimentos (Ovos) Rev1

## ANEXO II – Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 008/2023;

### INSTRUÇÃO DE SERVIÇO DIPOA/IAGRO Nº 008/2023.

Campo Grande, 22 de Fevereiro de 2023.

*Estabelecer procedimentos a serem adotados quando das fiscalizações realizadas pelos Fiscais Estaduais Agropecuários na inspeção de Estabelecimentos Registrados no SIE/MS.*

Considerando a necessidade de oferecer produtos de origem animal com qualidade e inocuidade, conforme Lei Estadual nº 4.820 de 10 de março de 2016 além dos dispostos no Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017, alterada pelo Decreto 10.468 de 18 de agosto de 2020, Decreto Nº 14.756 de 12 de junho de 2017, Portaria IAGRO/MS Nº 3.693, de 17 de fevereiro de 2023, Portaria IAGRO Nº 3.695, de 21 de dezembro de 2022;

Considerando Portaria IAGRO/MS nº 3.649, de 18 de maio de 2020, que estabelece o controle efetivo de movimentação de animais com destino ao abate no Estado do Mato Grosso do Sul, e dá outras providências;

Considerando Portaria IAGRO/MS Nº 3.662, de 19 de novembro de 2020, que estabelece a obrigatoriedade do lançamento das informações dos achados de inspeção sanitária, detectados pelo Serviço de Inspeção - SIM, SIE e SIF, nos estabelecimentos de abate no Estado do Mato Grosso do Sul e dá outras providências;

Considerando a necessidade de padronização às normas operacionais para execução do serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no Estado de Mato Grosso do Sul - MS;

#### INSTRUÍMOS:

1. O Fiscal Estadual Agropecuário deverá analisar as condições físicas gerais da indústria e verificar a implantação e execução dos autocontroles nas indústrias sob sua responsabilidade.
2. As fiscalizações, tanto na estrutura física da planta como documental, deverão ser realizadas em **todos** os elementos de controle da empresa, tendo em vista a verificação de conformidade ou não destes elementos. Estes resultados serão norteadores para a implantação das frequências de fiscalização, baseadas no Risco Estimado associado ao Estabelecimento (RE).
3. A Avaliação do programa de trabalho da indústria e seus registros, para os **estabelecimentos periódicos**, deverá ocorrer em todas as fiscalizações, das quais as frequências são definidas pelo cálculo do risco. Para as avaliações do programa de trabalho da indústria e seus registros dos **estabelecimentos permanentes**, a frequência será trimestral.
4. A fiscalização do local e dos documentos nos estabelecimentos, deverá seguir as orientações constantes no Anexo I desta Instrução de Serviço.

5. O Fiscal Estadual Agropecuário responsável pela inspeção na planta deverá encaminhar amostras referentes ao **controle fiscal indicativo**, conforme cronograma elaborado pela DIPOA. Para amostras encaminhadas ao LABSENAI e PROBIO, os laudos serão recebidos pelos núcleos. O núcleo enviará via Comunicação Interna do EDOC-MS, o resultado da análise com a devida orientação. Já para as amostras encaminhadas para laboratórios credenciados pelo MAPA, os laudos são encaminhados para o estabelecimento. Após o recebimento do resultado, a indústria deverá encaminhar as análises para o FEA responsável pela coleta. O FEA responsável pela coleta, deverá enviar o resultado encaminhado pelo estabelecimento para a DIPOA, via Comunicação Interna do EDOC-MS. O núcleo correspondente fará orientações a respeito do resultado das análises para o FEA responsável pela coleta, via Comunicação Interna do EDOC-MS.
6. Estão disponíveis nos documentos compartilhados da INTRANET, o cronograma e as orientações referentes à coleta e acondicionamento das amostras.
7. O FEA regionalizado atenderá as coletas no prazo pré-estabelecido em cronograma de coleta. O não envio das amostras deverá gerar uma **justificativa** elaborada pelo FEA regionalizado e encaminhada através de Comunicação Interna (CI/EDOC-MS) à DIPOA.
8. **Fiscalização periódica:** o Fiscal Estadual Agropecuário responsável pela inspeção na planta deverá preencher o FOR.DIPOA.001 - Verificação Oficial dos Elementos de Controle - **INSPEÇÃO PERIÓDICA**, escaneá-lo e enviar ao Núcleo através do EDOC-MS, indicando no campo "Assunto" a SIGLA do Núcleo de interesse (NUCAR, NULEI, NUMEL, NUOVOS, NUARTE, NUPESC), conforme CI CIRCULAR DIRPRES/IAGRO nº 3 DE 26/02/2019. O envio dos relatórios deverá ser feito no máximo até o 5º dia útil do mês subsequente. A guarda dos relatórios Verificação Oficial dos Elementos de Controle originais são de responsabilidade do FEA que o elaborou, e deverão permanecer nos arquivos do Escritório local onde está localizada a planta.
9. **Fiscalização permanente:** o Fiscal Estadual Agropecuário responsável pela inspeção na planta deverá preencher **semanalmente** o FOR.DIPOA.NUCAR.030 - Verificação Oficial dos Elementos de Controle - **INSPEÇÃO PERMANENTE**, escaneá-lo e enviar ao Núcleo através do EDOC-MS, indicando no campo "Assunto" a SIGLA do Núcleo de carne (NUCAR), conforme CI CIRCULAR DIRPRES/IAGRO nº 3 DE 26/02/2019. O envio dos relatórios semanais deverá ser feito no máximo até o 5º dia útil do mês subsequente. A guarda dos relatórios de Verificação Oficial dos Elementos de Controle originais são de responsabilidade do FEA que o elaborou e deverão permanecer nos arquivos do SIE da indústria.
10. Deverá ser entregue, ao responsável pelo estabelecimento, uma via de todo formulário de Verificação Oficial dos Elementos de Controle emitido. O documento, devidamente preenchido, deverá ser assinado pelo fiscal e pelo responsável da indústria.
11. O relatório com não conformidades deverá ser respondido pelo estabelecimento com MOD.DIPOA.008 Cronograma de correções, no prazo máximo de 5 dias.
12. Para os estabelecimentos periódicos registrados no SIE, a frequência mínima de fiscalização será determinada pelo Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE), conforme Instrução de Serviço específica.
13. As análises microbiológicas, físico-químicas e de fraude dos produtos devem atender os seus respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, e os parâmetros das análises são

realizados conforme lista de análises do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), que se encontra no site da IAGRO ou no site do MAPA. Essa lista deve ser consultada sempre que houver coleta de produtos, pois a mesma é atualizada constantemente pelo MAPA.

14. As frequências de análises de controle de qualidade deverão ser realizadas pelas indústrias em número igual ou superior às estabelecidas para as análises fiscais em cronograma elaborado pela DIPOA, disponível na intranet aos FEAs.
15. Em nenhuma hipótese a análise de controle de qualidade servirá como análise de contraprova diante do resultado da análise fiscal.
16. O FEA responsável pela indústria deverá executar a inspeção e elaborar, encaminhar e arquivar os seguintes documentos referentes ao **Núcleo de Leite e Derivados**:
  - MOD.DIPOA.010 - Síntese Mensal de Produção - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.011- Síntese Mensal de Recebimento de Matéria Prima - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.012- Síntese Mensal de Comercialização - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - FOR.DIPOA.NULEI.003 – Mapa de Condenação e Aproveitamento Condicional de Leite e Derivados - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - FOR.DIPOA.001 - Verificação Oficial dos Elementos de Controle - **INSPEÇÃO PERIÓDICA** (carne, leite, ovos, pescado e mel) - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS.
17. O FEA responsável pela indústria deverá executar a inspeção e elaborar, encaminhar e arquivar os seguintes documentos referentes ao **Núcleo de Carne e derivados**:
  - MOD.DIPOA.010 - Síntese Mensal de Produção - **Inspeção periódica**: Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS; **Inspeção Permanente**: Arquivado SIE na indústria (Abatedouro frigorífico e Abatedouro frigorífico com unidade de beneficiamento de produtos cárneos); e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.011 - Síntese Mensal de Recebimento de Matéria Prima – **Inspeção periódica**: Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS; **Inspeção Permanente**: Arquivado SIE na indústria (Abatedouro frigorífico e Abatedouro frigorífico com unidade de beneficiamento de produtos cárneos); e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.012- Síntese Mensal de Comercialização - **Inspeção periódica**: Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS; **Inspeção Permanente**: Arquivado SIE na indústria (Abatedouro frigorífico e Abatedouro frigorífico com unidade de beneficiamento de produtos cárneos); e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;

- MOD.DIPOA.NUCAR.004 - Modelo de declaração de conformidade de produto de origem animal comestível: 1 via Arquivado no Controle de Qualidade da indústria;
- MOD.DIPOA.NUCAR.005 - Modelo de declaração de conformidade de produto de origem animal comestível - SISBI: 1 via Arquivado no Controle de Qualidade da indústria;
- MOD.DIPOA.NUCAR.006 - Modelo de mapa mensal de declaração de conformidade de produto de origem animal comestível: 1 via Arquivado SIE na indústria; para a DIPOA enviar apenas via digital anexada ao E-DOC/MS;
- FOR.DIPOA.001 - Formulário de Verificação Oficial dos Elementos de Controle para indústrias com inspeção periódica (Carne, leite, ovos, pescado e mel) - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
- FOR.DIPOA.NUCAR.030 - Formulário de Verificação Oficial dos Elementos de Controle para indústrias com inspeção permanente: 1 via Arquivado SIE na indústria; para a DIPOA enviar apenas via digital anexada ao E-DOC/MS;
- FOR.DIPOA.NUCAR.003 - Mapa mensal de condenação de aves: 1 via Arquivado SIE na indústria; para a DIPOA enviar apenas via digital anexada ao E-DOC/MS;
- FOR.DIPOA.NUCAR.006 - Papeleta de Inspeção Diária Ante-mortem - 1 via Arquivado SIE na indústria;
- FOR.DIPOA.NUCAR.007 - Papeleta de Inspeção Diária de Órgãos e Visceras: - 1 via Arquivado SIE na indústria;
- FOR.DIPOA.NUCAR.008 - Apreensões, aproveitamento condicional e condenações de órgãos, vísceras e carcaças - documento de inspeção diária: - 1 via Arquivado SIE na indústria;
- FOR.DIPOA.NUCAR.011 - Boletim diário de condenação de aves: 1 via Arquivado SIE na indústria;
- FOR.DIPOA.NUCAR.027 - Papeleta de exame do Departamento de Inspeção Final (DIF): 1 via Arquivado SIE na indústria. Não deverá ser encaminhado à DIPOA;
- FOR.DIPOA.NUCAR.028 - Papeleta registro da inspeção post mortem do abate de emergência: 1 via Arquivado SIE na indústria. Não deverá ser encaminhado à DIPOA;
- FOR.DIPOA.NUCAR.029 - Papeleta controle das carcaças destinadas ao aproveitamento condicional: 1 via Arquivado SIE na indústria. Não deverá ser encaminhado à DIPOA;
- FORM\_BRU\_TUB - Formulário de notificação de lesões compatíveis com brucelose ou tuberculose observadas em matadouros - 1 via Arquivado SIE na indústria; para a DIPOA enviar apenas via digital anexada ao EDOC-MS.

**Ficam eliminados os seguintes formulários:**

- FOR.DIPOA.NUCAR.001 - Demonstrativo mensal de doenças por procedência;
- FOR.DIPOA.NUCAR.002 - Movimento mensal de apreensões de carcaça;
- FOR.DIPOA.NUCAR.004 - Mapa mensal de controle de certificado sanitário de produto comestível;
- FOR.DIPOA.NUCAR.005 - Mapa mensal de controle de certificado sanitário de produto não comestível;
- FOR.DIPOA.NUCAR.009 - Certificado Sanitário Produto Comestível;
- FOR.DIPOA.NUCAR.010 - Certificado sanitário não comestível;
- FOR.DIPOA.NUCAR.012 - Verificação MRE;

- FOR.DIPOA.NUCAR.013 - Resumo mensal de verificação dos elementos de inspeção em indústrias de fiscalização permanente;
- FOR.DIPOA.NUCAR.014 - Certificado sanitário - produto não comestível (sisbi);
- FOR.DIPOA.NUCAR.015 - Certificado sanitário - produto comestível (sisbi);
- FOR.DIPOA.NUCAR.016 - Relatório de embarque de produtos;
- FOR.DIPOA.NUCAR.017 - Relatório de não conformidade (RNC);
- FOR.DIPOA.NUCAR.018 - Mapa de controle de abate (guia de trânsito);
- FOR.DIPOA.NUCAR.019 - Verificação aferição de instrumentos;
- FOR.DIPOA.NUCAR.020 - Verificação de cloro residual e PH da água de abastecimento;
- FOR.DIPOA.NUCAR.021 - Verificação de temperatura;
- FOR.DIPOA.NUCAR.022 - Verificação semanal do abate humanitário;
- FOR.DIPOA.NUCAR.023 - Verificação das instalações;
- FOR.DIPOA.NUCAR.024 - Verificação de PPHO;
- FOR.DIPOA.NUCAR.025 - Verificação dos procedimentos sanitários operacionais (PSO);
- FOR.DIPOA.NUCAR.026 - Verificação mensal de saúde ocupacional;

18. O FEA responsável pela indústria deverá executar a inspeção e elaborar, encaminhar e arquivar os seguintes documentos referentes ao **Núcleo de Ovos e Derivados**:

- MOD.DIPOA.010 - Síntese Mensal de Produção - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
- MOD.DIPOA.011- Síntese Mensal de Recebimento de Matéria Prima - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
- MOD.DIPOA.012- Síntese Mensal de Comercialização - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
- FOR.DIPOA.001 - Formulário de Verificação Oficial dos Elementos de Controle para indústrias com inspeção periódica (Carne, leite, ovos, pescado e mel) - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS.

19. O FEA responsável pela indústria deverá executar a inspeção e elaborar, encaminhar e arquivar os seguintes documentos referentes ao **Núcleo de Mel e Derivados**:

- MOD.DIPOA.010 - Síntese Mensal de Produção - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
- MOD.DIPOA.011- Síntese Mensal de Recebimento de Matéria Prima - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
- MOD.DIPOA.012- Síntese Mensal de Comercialização - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
- FOR.DIPOA.001 - Formulário de Verificação Oficial dos Elementos de Controle para indústrias com inspeção periódica (Carne, leite, ovos, pescado e mel) - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS.

20. O FEA responsável pela indústria deverá executar a inspeção e elaborar, encaminhar e arquivar os seguintes documentos referentes ao **Núcleo de Pescado e Derivados**:
- MOD.DIPOA.010 - Síntese Mensal de Produção - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.011- Síntese Mensal de Recebimento de Matéria Prima - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - MOD.DIPOA.012- Síntese Mensal de Comercialização - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS;
  - FOR.DIPOA.001 - Formulário de Verificação Oficial dos Elementos de Controle para indústrias com inspeção periódica (Carne, leite, ovos, pescado e mel) - Arquivado na Unidade local onde está localizada a indústria e à DIPOA enviar apenas via digital anexada à C.I. do EDOC-MS.
21. Os MODs serão preenchidos e assinados pelo responsável do estabelecimento e deverão ser entregues ao FEA responsável pela fiscalização da Indústria. A instrução de envio encontra-se no rodapé de cada documento.
22. Os FORMs deverão seguir a instrução de envio que encontra-se no rodapé de cada documento. Deverão ser preenchidos e encaminhados digitalmente via C.I. do EDOC/MS até o 5º dia útil do mês subsequente. O não envio dos FORMs deverá gerar uma **justificativa** elaborada pelo FEA regionalizado e encaminhada através de comunicação interna (C.I. EDOC-MS) à DIPOA.
23. O FEA responsável pela inspeção na planta de empresas registradas no Núcleo de Leite e Derivados deverá observar a aplicação das exigências da Instrução Normativa MAPA nº 76/2018 e Instrução Normativa MAPA Nº 77/2018 durante o período de sua vigência, ou a utilização de outros atos Normativos de instância superior conforme previsto no Artigo 1º da Portaria IAGRO 3.537, de 07 de dezembro de 2015.
24. Fica revogada:
- a. Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 003/2020.

Cristianne Maria Ximenes Nogueira Petrucci  
Fiscal Estadual Agropecuário  
Chefe da DIPOA

## **ANEXO I – ORIENTAÇÕES PARA EXECUÇÃO DA VERIFICAÇÃO OFICIAL EM CADA ELEMENTO DE CONTROLE**

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento. O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle, consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, unidades de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos no APPCC e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

A **área de inspeção (AI)** consiste em cada seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

A **unidade de inspeção (UI)** consiste em subdivisão de uma área de inspeção que compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, instalações e utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Uma AI pode ser constituída por várias UI.

A verificação oficial se dá in loco ou de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento, além de outros documentos de suporte.

### **1. Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)**

Avaliar se as AIs, suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação. Avaliar se as AIs dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

Avaliar se as AIs dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

Avaliar se as AIs dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

Avaliar se as AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

### **2. Água de Abastecimento**

Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade.

Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

### **3. Controle Integrado de Pragas**

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial.

Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

#### 4. Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UIs sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação.

A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação está sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito.

As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

#### 5. Higiene e Hábitos Higiênico dos Funcionários

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde.

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

#### 6. Procedimentos Sanitários Operacionais

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

#### 7. Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.

Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quanto a resistência e selagem.

#### 8. Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.

Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

Nos processos produtivos que envolvam cozimento, deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC, quando este for considerado um PCC.

#### 9. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação.

O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.

No caso de estabelecimentos de abate, a mensuração do PCC que aponta contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

#### 10. Análises Laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)

Avaliar in loco, o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do *dripping test*.

Avaliar se, as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados, conforme disposto na legislação vigente.

Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

#### 11. Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

Na formulação deve-se observar se, a composição do produto registrada, é correspondente ao constatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes, foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente à declarada, seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos por injeção).

No processo de fabricação deve-se observar se, os parâmetros indicados no processo produtivo, foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto, com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos. Exemplo: *dripping test*, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado.

Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco, corresponde ao registrado.

#### 12. Rastreabilidade e recolhimento

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

#### 13. Respaldo para certificação oficial

Avaliar se o estabelecimento fornece as garantias ao serviço de inspeção estadual de que os produtos de origem animal e seus sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos na legislação.

Nesse elemento deve ser avaliado os processos que embasam a certificação, por exemplo: maturação sanitária e mensuração de pH em bovinos, composição de ração que os lotes de aves foram alimentados, comprovação de realização de determinadas análises, documentação de verificação pré-embarque, bem como os demais controles descritos em legislações vigentes.

#### 14. Bem-estar animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referentes ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito, bem como atendem o que prevê a legislação.

#### 15. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas, bem como se está compatível com legislações vigentes.

## ANEXO III – Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 007/2022;

### INSTRUÇÃO DE SERVIÇO DIPOA/IAGRO Nº 007/2022.

Campo Grande, 16 de dezembro de 2022

*Estabelece procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual, sujeitas à inspeção periódica.*

Considerando a necessidade da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) estabelecer uma metodologia para a determinação da frequência mínima de fiscalização dos estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica com base no Risco Estimado Associado a cada estabelecimento.

Considerando a necessidade de se obter informações padronizadas contribuindo para a definição de indicadores de desempenho.

Considerando a necessidade da DIPOA planejar suas ações de fiscalização a partir de indicadores objetivos e padronizados.

Considerando a necessidade de se aprimorar e priorizar a organização de recursos humanos e a alocação de recursos financeiros conforme os resultados das fiscalizações.

#### INSTRUÍMOS:

Art. 1º O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

- I – Volume de produção;
- II – Produto; e
- III – Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização.

Art. 2º O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§ 1º O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos formulários de informação disponíveis.

§ 2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

§ 3º Quando a empresa for classificada como, Usina de Beneficiamento/Fábrica de Laticínios, entreposto de carnes e fábrica de Produtos Carneos, entreposto de envoltórios naturais, fábrica de produtos não comestíveis, granja avícola, entreposto de ovos, fábrica de derivados de ovos, unidade de extração e de beneficiamento de produtos de abelhas, entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados, Abatedouro frigorífico de pescado, Unidades de Beneficiamento de Pescados e Produtos de Pescados e Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis, prevalecerá o RV da maior produção.

Art. 3º O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º A associação dos produtos fabricados será determinada conforme o nível de importância dos produtos fabricados pela empresa. Por exemplo, se uma empresa fabrica leite pasteurizado e manteiga a mesma será enquadrada no nível de importância 01 com RP 03, independente do valor de RP associado à manteiga.

§ 2º Os produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidos a partir dos dados constantes nos formulários de informação disponíveis para a associação à categoria a que pertencem.

§ 3º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 4º O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

I - as violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações da Vigilância Sanitária Estadual e/ou Municipal;

II - as reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

III - adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e

IV - a identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

§ 1º A caracterização do RD será determinada pelos Núcleos pertinentes.

§ 2º A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão realizada no estabelecimento.

Art. 5º Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 01 (um), até a sua primeira fiscalização.

Art. 6º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 04 (quatro).

Art. 7º O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção estadual não estará submetido ao cálculo do RE.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 04, até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 8º Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:  $RE = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$ .

§ 1º Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I - Se o algarismo decimal seguinte for menor que 05 (cinco), o anterior não se modifica. Por exemplo, RE=2,25 utilizar-se-á RE=2.

II - Se o algarismo decimal seguinte for maior que 05 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade. Por exemplo, RE=2,75 utilizar-se-á RE=3.

III - Se o algarismo decimal seguinte for igual a 05 (cinco), deve-se verificar o anterior; se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade. Por exemplo, RE=2,5 utilizar-se-á RE=2 e RE=1,5 utilizar-se-á RE=2.

Art. 9º As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo IV desta Instrução de Serviço.

§ 1º Frequências superiores ao estabelecido nesta instrução de serviço poderão ser definidas pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 2º A frequência de fiscalização será atualizada semestralmente, em conjunto com o cronograma de análises.

Art. 10. Caberá ao Núcleo de Leite e Derivados; Núcleo de carne e derivados; Núcleo de Mel e derivados e Núcleo de Ovos e derivados:

I - Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos;

II - Definir as frequências de fiscalização nos estabelecimentos;

III - Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou em notificações da Vigilância Sanitária Estadual e/ou Municipal relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento; e

IV - Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento.

V - Atualizar o RE dos estabelecimentos semestralmente.

Art.11 A DIPOA informará via Comunicação Interna a classificação de risco de cada estabelecimento separado por unidade regional.

Art. 12 Esta Instrução de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 13 Fica revogada:

a. Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO Nº 004/2020.

Cristianne Maria Ximenes Nogueira Petrucci  
Chefe da DIPOA

Anexo I - Tabela de Classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV):

Categoria	Volume Produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 2.000kg/mês	P	01
	De 2.001 a 10.000kg/mês	M	02
	Acima de 10.000kg/mês	G	03
Leite litros	Até 10.000 litros/mês	P	01
	De 10.000 a 35.000litros/mês	M	02
	Acima de 35.000 litros/mês	G	03
Leite quilos	Até 2.000kg/mês	P	01
	De 2.001 a 15.000kg/mês	M	02
	Acima de 15.000kg/mês	G	03
Mel	Até 7.000 Kg/ano	P	01
	Acima de 7.000 Kg/ano	M	02
Ovos	-	P	01
Pescado	Até 10.000kg/mês	P	01
	Acima de 10.000kg/mês	M	02

Anexo II – Tabela de Classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

	Nível de Importância	Categoria	Risco Associado ao Produto - RP
CARNE	01	Mortadela	03
		Salsicha	
		Farinha de (Espécie Animal)	
		Farinha mista de (Espécie Animal)	
		Óleo de (Espécie Animal)	
		Banha	
		Carne cozida conservada em banha	
	02	Charque de (Espécie animal)	02
		<del>Carne Boi</del>	
		Linguiça	
		Salame	
		Salaminho	
		Carne Congelada De (Espécie Animal) Com Osso	
		Carne Congelada De (Espécie Animal) Sem Osso	
		Carne Moída Congelada De (Espécie Animal)	
		Carne Moída Resfriada De (Espécie Animal)	
		Carne Resfriada De (Espécie Animal) Com Osso	
		Carne Resfriada De (Espécie Animal) Sem Osso	
		Envoltórios Naturais Congelados De (Espécie Animal)	
		Envoltórios Naturais Resfriados De (Espécie Animal)	
		Gordura Congelada De (Espécie Animal)	
		Gordura Resfriada De (Espécie Animal)	
		Hambúrguer Congelado De (Espécie Animal)	
		Hambúrguer Resfriado De (Espécie Animal)	
		Miúdos Congelados De (Espécie Animal)	
		Miúdos Resfriados De (Espécie Animal)	
		Almôndega Congelada De (Espécie Animal)	
		Almôndega Resfriada De (Espécie Animal)	
		Carne Defumada De (Espécie Animal) Com Osso	
		Carne Defumada De (Espécie Animal) Sem Osso	
		Carne Temperada Congelada De (Espécie Animal) Com Osso	
		Carne Temperada Congelada De (Espécie Animal) Sem Osso	
		Carne Temperada Resfriada De (Espécie Animal) Com Osso	
Produtos			
Carne Temperada Resfriada De (Espécie Animal) Sem Osso			
Produtos			
Linguiça Defumada De (Espécie Animal)			



	Nível de Importância	Categoria	Risco Associado ao Produto - RP
LEITE	01	Leite Pasteurizado Integral	03
		Leite Pasteurizado Desnatado	
		Leite Pasteurizado Tipo A Integral	
		Leite Pasteurizado Tipo A Desnatado	
		Queijo Mussarela	
		Queijo Mussarela Com Adição	
		Queijo Mussarela de Búfala	
		Queijo Minas Frescal	
		Queijo Minas Frescal de Búfala	
		Queijo de Coalho	
		Requeijão	
		Requeijão Cremoso	
		Requeijão Cremoso Com Adição	
		Queijo Provolone Fresco	
		Ricota	
		Ricota de Búfala	
		Nata	
	02	Bebida Láctea Fermentada	02
		Bebida Láctea Fermentada Com Adição	
		Iogurte	
		Iogurte Com Adição	
		Leite Fluido a Granel de Uso Industrial	
		Queijo Minas Padrão	
		Queijo Provolone Curado	
		Queijo Prato	
		Manteiga	
		Manteiga Comum	
		Manteiga Comum Com Sal	
		Manteiga Comum Sem Sal	
		Manteiga de Primeira Qualidade Com Sal	
		Manteiga de Primeira Qualidade Sem Sal	
		Doce de Leite	
	03	Doce de Leite Com Adição	01
Queijo Parmesão			
Creme de Leite Pasteurizado			
		Creme de Leite Cru Refrigerado de Uso Industrial	
		Creme de Leite A Granel de Uso Industrial	
		Creme de Soro de Leite Cru Refrigerado de Uso Industrial	
	03	Doce de Soro de Leite	
		Margarina	
		<del>Chips</del>	

	Nível de Importância	Categoria	Risco Associado ao Produto - RP
<b>MEL</b>	<b>01</b>	<del>Geléia real</del>	<b>02</b>
		<del>Geléia real liofilizada</del>	
		<del>Pólen apícola</del>	
		<del>Pólen de abelhas indígenas desidratado</del>	
		<del>Pólen apícola desidratado</del>	
	<b>02</b>	<del>Pólen de abelhas indígenas</del>	<b>01</b>
		<del>Âmbraxina</del>	
		<del>Cera de Abelhas</del>	
		<del>Composto de Produtos das Abelhas com adição de ingredientes não apícolas (em massa)</del>	
		<del>Composto de Produtos das Abelhas com adição de ingredientes não apícolas (em volume)</del>	
		<del>Composto de Produtos das Abelhas (em massa)</del>	
		<del>Composto de Produtos das Abelhas (em volume)</del>	
		<del>Extrato de própolis desidratado</del>	
		<del>Extrato de própolis liofilizado</del>	
		<del>Extrato de própolis pastoso</del>	
		<del>Extrato seco de própolis</del>	
		<del>Extrato aquoso de própolis</del>	
		<del>Extrato de própolis</del>	
		<del>Extrato de própolis diluído em água</del>	
		<del>Extrato glicólico de própolis</del>	
<del>Extrato de pólen apícola</del>			
<del>Extrato glicólico de pólen apícola</del>			
<del>Mel</del>			
<del>Mel de melão</del>			
<del>Mel de uso industrial</del>			
<del>Mel de abelhas indígenas</del>			
<del>Própolis</del>			

	Nível de Importância	Categoria	Risco Associado ao Produto - RP
OVOS	01	Clara de ovo de (espécie animal) resfriada	02
		Clara de ovo de (espécie animal) congelada	
		Gema de ovo de (espécie animal) congelada	
		Gema de ovo de (espécie animal) resfriado	
		Mistura de ovos de (espécie animal) congelada	
		Mistura de ovos de (espécie animal) resfriada	
		Ovo líquido de (espécie animal) congelado	
		Ovo líquido de (espécie animal) resfriado	
		Clara de ovo de (espécie animal) pasteurizada resfriada	
		Clara de ovo de (espécie animal) pasteurizada congelada	
		Gema de ovo de (espécie animal) pasteurizada congelada	
		Gema de ovo de (espécie animal) pasteurizada resfriada	
		Mistura de ovos de (espécie animal) pasteurizada resfriada	
		Mistura de ovos de (espécie animal) pasteurizada congelada	
		Ovo integral de (espécie animal) pasteurizado congelado	
		Ovo integral de (espécie animal) pasteurizado resfriado	
		Casca de ovo de (espécie animal)	
	Clara de ovo de (espécie animal) desidratada		
	Clara de ovo de (espécie animal) desidratada		
	Gema de ovo de (espécie animal) desidratada		
	Mistura de ovos de (espécie animal) desidratada		
	Ovo integral de (espécie animal) desidratado		
	02	Ovo de (espécie animal) em semiconserva	01
	Ovo de (espécie animal) em semiconserva resfriado		
	Ovo de (espécie animal) em conserva		
	Ovo		
	Ovo resfriado		
	Ovo de (espécie animal)		
	Ovo de codorna		

	Nível de Importância	Categoria	Risco Associado ao Produto - RP
PESCADO	01	Peixe Congelado	04
		Peixe Fresco	
		Peixe Resfriado	
	02	Carne Mecanicamente separada congelada de Peixe	03
		Óleo	
	Farinha		

**ANEXO III - Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD):**



Condições para a caracterização do RD	RD
<p><b>SEM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações da Vigilância Sanitária.</p> <p><b>SEM</b> reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.</p> <p><b>SEM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	<b>01</b>
<p><b>SEM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações da Vigilância Sanitária.</p> <p><b>SEM</b> reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.</p> <p><b>COM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	<b>02</b>
<p><b>COM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações da Vigilância Sanitária;</p> <p><b>OU COM</b> reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;</p> <p><b>OU ambos.</b></p> <p><b>SEM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	<b>02</b>
<p><b>COM</b> violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações da Vigilância Sanitária;</p> <p><b>OU COM</b> reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;</p> <p><b>OU ambos.</b></p> <p><b>COM</b> adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p><b>SEM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	<b>03</b>
<p><b>COM</b> identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	<b>04</b>

ANEXO IV - Tabela para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

Risco Estimado Associado ao Estabelecimento	Frequência Mínima de Fiscalização
01	Semestral
02	Trimestral
03	Bimestral
04	Mensal

## ANEXO IV – Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 002/2019.



### **Instrução de Serviço DIPOA Nº. 002/2019. Campo Grande, 22 de março de 2019.**

*Orienta o preenchimento e encaminhamento do relatório de supervisão gerado pelos Fiscais Estaduais Agropecuários dos Núcleos da DIPOA, na supervisão de estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIE/MS.*

*Altera a frequência de realização das supervisões.*

CONSIDERANDO que a supervisão é de competência do Fiscal Estadual Agropecuário (FEA) tecnicamente habilitado, pertencente ao quadro da DIPOA;

CONSIDERANDO que o supervisor responsável por Núcleo na DIPOA, tem por competência programar, executar a programação, avaliar os resultados obtidos elaborando relatório de supervisão onde serão apontadas as não conformidades e feitas as considerações necessárias ao estabelecimento para que haja o atendimento ao que discorre nos dispositivos legais estaduais vigentes que regulamentam o serviço de inspeção;

CONSIDERANDO que cabe ao supervisor orientar os Fiscais Estaduais Agropecuários regionalizados para que sejam feitos os acompanhamentos do cronograma de correções elaborado pela indústria para tratamento dos desvios encontrados durante as visitas de supervisão;

CONSIDERANDO que compete à DIPOA dar apoio e suporte técnico aos FEAs regionalizados e que para que esta demanda seja detectada, é necessário avaliar as atividades do serviço de inspeção que atende em caráter periódico ou permanente as indústrias no local, relatando o que foi identificado;

CONSIDERANDO que compete ao supervisor e aos FEAs regionalizados exercer as funções de competência da IAGRO, conforme art. 4º do Decreto Estadual nº 14.053, de 1º de outubro de 2014, e o cumprimento ao disposto na Portaria IAGRO nº 3.555, de 13 de julho de 2016, que estabelece a regionalização dos serviços de inspeção periódica e dá outras providências.

#### **INSTRUÍMOS:**

I - Fica estabelecido um modelo único de relatório elaborado para as atividades de supervisão de estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIE, permitindo que haja um padrão a ser seguido durante a realização desta atividade pelos supervisores dos Núcleos da DIPOA.

II - O Médico Veterinário da IAGRO é o profissional habilitado e responsável pela execução das atividades de inspeção e fiscalização a que se refere à Lei nº 4.820, de 11 de março de 2016 privativas desta profissão, conforme Lei nº 5.517/1968, nos estabelecimentos que se dedicam a produção de produtos de origem animal.

III - A regulamentação dos serviços de inspeção de que trata a Lei 4.820 de 11/03/2016, está descrita no Decreto Estadual nº 14.756, de 12 de junho de 2017 e Portaria IAGRO nº 3.571, de 14 de junho de 2017, que dispõe sobre a execução das atividades de fiscalização e inspeção de produtos de origem animal, produzidos no estado do Mato Grosso do Sul.

IV - A implantação de Programa de Qualidade e seus requisitos em estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE/MS) está amparada pela Portaria

IAGRO/MS nº 2.796 de 22/05/2013, alterada em seu dispositivo pela Portaria IAGRO/MS nº 3.196 de 08/09/2014 e Portaria IAGRO/MS nº 3.297 de 09/03/2014.

V. Os procedimentos gerais para a supervisão de estabelecimento realizadas pela Dipoa nos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIE são:

- a. Elaboração do cronograma de visitas de supervisão dentro da frequência pré-estabelecida conforme descrito no POP da DIPOA;
  - b. Realização da visita na indústria, de preferência acompanhado do FEA responsável pela planta no local;
  - c. Preenchimento do relatório de supervisão apontando os itens “conforme”, “com restrição”, “não conforme”, “não observado” e “não aplicável”;
  - d. O relatório de supervisão é composto de duas partes, preencher ambas e encaminhar como descrito nesta instrução de serviço:
    - A **Primeira parte** se refere à avaliação do estabelecimento, quanto ao atendimento às solicitações feitas pelo SIE, aspectos gerais da indústria, avaliação local e documental dos requisitos do programa de qualidade dos estabelecimentos de produtos de origem animal, descrevendo as ações fiscais tomadas durante a supervisão, se houve e se o estabelecimento mantém o controle dos processos conforme programa descrito.
    - A **segunda parte** do relatório se refere à avaliação feita pelo FEA supervisor da DIPOA quanto ao comparecimento regular, à realização e ao desempenho das atividades que são de competência do FEA responsável pelo estabelecimento, na indústria e em seu escritório de trabalho. O FEA supervisor da DIPOA deverá apontar nesta segunda parte do relatório de supervisão se há execução das técnicas e se todos os registros necessários e relatórios in loco estão sendo elaborados nas frequências estabelecidas conforme orientado pelos Núcleos em suas instruções de serviço.
  - e. O envio e o arquivamento do relatório de supervisão deverá ser efetuado conforme a parte do relatório – **parte I** ou **parte II** - como descrito abaixo:
    - **Parte I – Supervisão do estabelecimento:** imprimir em duas vias, uma via ficará de posse do proprietário ou responsável pela indústria e a outra será enviada pelo FEA responsável pela indústria para arquivamento na DIPOA, com a data de recebimento e ciência feitos pelo proprietário.
    - **Parte II – Relatório de avaliação do serviço de inspeção oficial:** imprimir em duas vias e enviadas para o FEA responsável pela planta supervisionada, para que ele responda os campos que são de preenchimento dele. Após o preenchimento dos campos nas duas vias da parte II do relatório, o FEA regionalizado reterá uma via consigo e enviará a outra à DIPOA devidamente preenchida, datada e assinada e também para o e-mail do Núcleo de interesse. O Inspetor regional ficará ciente da avaliação (Parte II do relatório) através de consulta à CI eletrônica.
- O supervisor da DIPOA arquivará as duas partes do relatório assinadas como um documento único, em arquivo físico da DIPOA, na pasta nomeada como “**Relatório de Supervisão e Notificações**”.
- f. Seguem as instruções para o preenchimento de relatórios de supervisão efetuados pelos supervisores dos núcleos da DIPOA aos estabelecimentos registrados no SIE.

## ORIENTAÇÕES GERAIS PARA PREENCHIMENTO DO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

### Campo 01:

Identificar o número do relatório conforme a sequência estabelecida na rede da DIPOA, a data da visita de supervisão, os dados do supervisor (nome completo), nome completo dos servidores que acompanharam a visita, sejam eles responsável pelo SISBI e FEA responsável pela inspeção da planta.

#### ANEXO II POP DIPOA 007 – RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

<u>RELATÓRIO SUPERVISÃO N°</u>	<u>DATA:</u>
<u>Dados do supervisor:</u>	
<u>Dados do responsável pelo SISBI (em visita de acompanhamento):</u>	
<u>Dados do FEA que acompanhou a supervisão:</u>	

### Campo 02:

Preencher os dados atualizados da indústria, especialmente os que costumam mudar com mais frequência como nome e CRMV do Responsável técnico da indústria, e-mail, telefone. Caso a indústria tenha feito alteração de razão social, ou transferência de SIE ou alteração da classificação (Portaria 3571 de , informar os novos dados.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO *	
<u>Razão Social do Estabelecimento:</u>	
<u>Nome Fantasia:</u>	
<u>SIE n°:</u>	<u>Município:</u>
<u>Classificação do Estabelecimento:</u>	
<u>Número do CNPJ:</u>	<u>Inscrição Estadual:</u>
<u>Endereço:</u>	
<u>Bairro:</u>	
<u>CEP:</u>	
<u>Telefone/Fax:</u>	<u>E-mail:</u>
<u>Nome do responsável técnico/CRMV:</u>	
<u>Nome do responsável pelo estabelecimento:</u>	<u>Cargo:</u>

\*Colher as informações da empresa para atualização anual de cadastro

**Campo 03:**

Assinale o campo que confere com a avaliação feita na empresa quanto aos itens de 1.A a 1.E. É necessário que para os itens assinalados como "com restrição" ou como "Não conforme", seus motivos sejam relatados (listados) no campo "Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade".

Caso o supervisor queira fazer algum comentário adicional quanto ao tópico em análise, poderá fazê-lo no campo "considerações do supervisor sobre o atendimento a solicitações do Serviço de Inspeção".

*PARTE I - SUPERVISÃO DO ESTABELECIMENTO*

<b>1 - ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES DO SERVIÇO OFICIAL</b>						
	<i>Itens para avaliação</i>	<i>Conforme</i>	<i>Com Restrição</i>	<i>Não Conforme</i>	<i>Não observado</i>	<i>Não Aplicável</i>
1.A	<i>Envio do plano de Ação referente ao relatório de supervisão anterior?</i>					
1.B	<i>Houve atendimento aos itens dos planos de ação referentes ao relatório de supervisão anterior?</i>					
1.C	<i>Houve atendimento ao que foi apontado pelo serviço oficial local?</i>					
1.D	<i>Houve cumprimento das ações propostas pelo estabelecimento?</i>					
1.E	<i>De maneira geral o estabelecimento atende às solicitações do Serviço Oficial?</i>					
<i>Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade</i>						
<i>Considerações do supervisor sobre o atendimento a solicitações do Serviço de Inspeção:</i>						

**Campo 04:**

Assinale o campo que confere com a avaliação de documentos, estrutura e operações verificadas na empresa, comentando os itens assinalados como "com restrição" ou como "Não conforme" no campo "Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade". Use o espaço do campo listando/ descrevendo o que foi observado no momento da visita.

Caso o supervisor queira fazer algum comentário adicional quanto ao tópico em análise, poderá fazê-lo no campo "considerações do supervisor".

<b>2 – AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS GERAIS DA INDÚSTRIA</b>						
	<i>Itens de avaliação</i>	<i>Conforme</i>	<i>Com Restrição</i>	<i>Não Conforme</i>	<i>Não observado</i>	<i>Não Aplicável</i>
2.A	<i>Condições oferecidas pela empresa para desenvolvimento das atividades de inspeção e fiscalização</i>					

Continuação campo 04...

2.B	Correspondência entre estrutura existente e planta aprovada					
2.C	Volume de produção atual compatível com as instalações, os equipamentos, o mobiliário, o fluxograma, os memoriais aprovados e a quantidade de funcionários?					
D	Compatibilidade entre estrutura existente e atividades desenvolvidas					
2.E	Compatibilidade entre velocidade de abate aprovada e a executada na rotina					
2.G	Há execução dos procedimentos que asseguram o bem estar animal?					
2.H	Há adequada retirada de Material de Risco Especificado (MRE)?					
2.I	Há plano descrito de rastreabilidade e recolhimento de produto?					
2.J	Há compatibilidade entre o programa de coleta a granel e educação continuada e seus registros?					
2.L	Há compatibilidade entre os produtos registrados pelo serviço de inspeção e os armazenados para expedição?					
<i>Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade</i>						
<i>Considerações do supervisor:</i>						

Campo 05:

O item 3 e seus sub-itens tratam da avaliação dos requisitos de autocontroles conforme determinado na Portaria nº 2796 de 22/05/2013. Para cada requisito são avaliadas as documentações e registros feitos em planilhas identificadas conforme o Programa descrito pela indústria, observando alterações como data de validade dos documentos, coerência entre os registros, a operação e o plano descrito.

Assinale o campo que confere com a avaliação de documentos, estrutura e operação feitas na empresa, comentando os itens assinalados como "Com restrição" ou como " Não conforme", no campo " Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade" listando/ descrevendo o que foi observado, tanto no espaço destinado ao que foi supervisionado na parte documental como no campo correspondente à avaliação in loco.

Caso o supervisor queira fazer algum comentário adicional quanto ao tópico em análise, poderá fazê-lo no campo " considerações do supervisor".

3 - AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA ATRAVÉS DOS ELEMENTOS DE INSPEÇÃO						
3.1 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO						
3.1.1	Avaliação Documental	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável

Continuação do campo 05...

A	Há programa descrito e atualizado?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
<i>Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade</i>						
3.1.2	<b>Avaliação no local</b>	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
<i>Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade</i>						
<i>Considerações do supervisor:</i>						
Verificar no local medida do PH e cloro						
3.2	<b>CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS</b>					
3.2.1	<b>Avaliação Documental</b>	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
<i>Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade</i>						
3.2.2	<b>Avaliação no local</b>	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
<i>Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade</i>						
<i>Considerações do supervisor:</i>						
3.3	<b>LIMPEZA E DESINFECÇÃO/SANITIZAÇÃO (PPHO)</b>					
3.3.1	<b>Avaliação Documental</b>	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
<i>Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade</i>						

Continuação do campo 05...

3.3.2	Avaliação no local	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
Verificar no local						
<b>3.4 HIGIENE, HABITOS HIGIENICOS E SAUDE DOS OPERARIOS</b>						
3.4.1	Avaliação Documental	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
3.4.2	Avaliação no local	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
<b>3.5 CONTROLE DE TEMPERATURAS</b>						
3.5.1	Avaliação Documental	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
3.5.2	Avaliação no local	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
<b>3.6 VESTIARIOS, SANITARIOS E BARREIRAS SANITARIAS</b>						
3.6.1	Avaliação Documental	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					

7

Continuação do campo 05...

Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
3.6.2	Avaliação no local	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
<b>3.7 CONTROLE DE MATERIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM</b>						
3.7.1	Avaliação Documental	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
3.7.2	Avaliação no local	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
<b>3.8 CONTROLE DE FORMULAÇÃO</b>						
3.8.1	Avaliação Documental	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
3.8.2	Avaliação no local	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						

Continuação do campo 05...

3.9 MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS						
3.9.1	Avaliação Documental	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
3.9.2	Avaliação no local	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
3.10 ILUMINAÇÃO						
3.10.1	Avaliação Documental	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
3.10.2	Avaliação no local	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
3.11 VENTILAÇÃO						
3.11.1	Avaliação Documental	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						

Continuação do campo 05...

3.11.2	Avaliação no local	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
<b>3.12 AGUAS RESIDUAIS</b>						
3.12.1	Avaliação Documental	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
3.12.2	Avaliação no local	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
<b>3.13 CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO</b>						
3.13.1	Avaliação Documental	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
3.13.2	Avaliação no local	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						
<b>3.14 PROCEDIMENTOS SANITARIOS DAS OPERAÇÕES (PSO)</b>						
3.14.1	Avaliação Documental	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					

10

Continuação do campo 05...

C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
<i>Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade</i>						
3.14.2	<i>Avaliação no local</i>	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
<i>Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade</i>						
<i>Considerações do supervisor:</i>						
3.15	<b>ANÁLISES LABORATORIAIS</b>					
3.15.1	<i>Avaliação Documental</i>	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Há programa descrito?					
B	Há registros?					
C	Há compatibilidade entre os registros e o programa descrito?					
<i>Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade</i>						
3.15.2	<i>Avaliação no local</i>	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole					
<i>Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade</i>						
<i>Considerações do supervisor:</i>						

Campo 06:

Caso o Fiscal Estadual Agropecuário (FEA) tenha tomado alguma ação fiscal (apreensão, interdição, suspensão ou outras) no ato da visita, dizer qual foi a ação e o número do documento que foi lavrado.

**4 - AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A SUPERVISÃO**

**Campo 07:**

Este campo não é para ser utilizado como parte descritiva do relatório de visita, é destinado a algum comentário adicional que o FEA queira fazer como recomendação, observação ou orientação.

**5 – OUTROS COMENTARIOS**

--

**Campo 08:**

Neste campo assinalar a situação em que se encontra a indústria, conforme avaliação do FEA em relação à indústria.

**6 – CONCLUSAO SOBRE A AVALIACAO DO ESTABELECIMENTO**

( )	O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório.
( )	O estabelecimento apresenta indicio de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção: Nesse caso, a empresa tem 30 dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.
( )	O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole) estando descritas as ações fiscais tomadas no item AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA (Lei 7889/89). A demissão das ações está condicionada à verificação oficial de retomada do autocontrole do processo.

**IMPORTANTE:**

Em todos os casos o estabelecimento tem 30 dias para enviar plano de ação ao SIE, conforme modelo oficial, identificando as ações a serem tomadas, prazos e inconformidades já considerados por ele como resolvidos.

Todos os elementos de inspeção aos quais o supervisor/auditor registrar que o estabelecimento "NÃO" detém controle do respectivo programa de autocontrole, o plano de ação apresentado deve contemplar obrigatoriamente como ação corretiva, a revisão do Programa de Autocontrole e treinamento de monitores/verificadores que atuam na execução do mesmo

\_\_\_\_\_  
FISCAL ESTADUAL AGROPECUARIO  
CARIMBO E ASSINATURA

**Campo 09:**

Este campo é para manifestação do SISBI quando houver acompanhamento à visita de supervisão, comentando e assinando devidamente. Caso o SISBI não tenha feito o acompanhamento, poderá se manifestar através da análise das informações colhidas pelo supervisor em relatórios. Caso o SISBI não tenha comentários a fazer, o supervisor poderá preencher o campo com os dizeres "nada consta" ou cancelar o campo com um traço na diagonal.

**PARA USO DO SISBI (QUANDO COUBER)**

Assinatura e carimbo do(s) responsável(s) pelo SISBI

--

## PARTE II - RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL

A parte II do relatório trata da avaliação dos procedimentos a serem cumpridos pelo serviço oficial no desempenho de suas atividades.

### Campo 10:

Identificar o número do relatório conforme a sequência estabelecida pela DIPOA, a data da visita de supervisão, os dados do supervisor (nome completo), nome completo dos servidores que acompanharam a visita, sejam eles responsável pelo SISBI e FEA responsável pela inspeção na planta. Este campo pertence à segunda parte do relatório

RELATÓRIO SUPERVISÃO N.º:		DATA:
SIE n.º:	Classificação do estabelecimento:	
Nome do Fiscal Estadual Agropecuário responsável pela indústria:		
Matrícula do FEA:		
Nomes do(s) Auxiliar(es) de inspeção:		

### Campo 11:

Preencher os campos descrevendo os itens que estiverem com restrição, ou não conforme no campo "identificação e descrição da restrição ou não conformidade". Preencher o campo "Considerações do supervisor" caso o item se apresente como "conforme", "não observado" ou "não aplicável", fazendo as considerações quando assim desejar, relacionadas aos itens das atividades do serviço de inspeção estadual.

ATIVIDADES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL						
01	Avaliações	Conforme	Com Restrição	Não Conforme	Não observado	Não Aplicável
A	Inspeção ante mortem (execução das técnicas)					
B	Inspeção ante mortem (registro das atividades)					
C	Inspeção post mortem (execução das técnicas)					
D	Inspeção post mortem (registro das atividades)					
E	Verificação e registro bem estar animal					
F	Verificação e registro Material de Risco Especificado (MRE)					
G	Certificação sanitária oficial					
H	Elaboração de relatório de não conformidade (RNC)?					
I	Há verificação das não conformidades apontadas?					
J	Há registro de adoção de ações fiscais durante as inspeções?					
K	Verificação dos programas de autocontrole (registros)					

L	Há cumprimento do cronograma de coleta de amostra oficial?					
M	Elaboração de relatórios nas frequências mínimas estabelecidas?					
N	Há arquivamento adequado dos registros?					
Identificação e descrição da Restrição ou Não conformidade						
Considerações do supervisor:						

**Campo 12:**

Neste campo o supervisor poderá adicionar comentários, recomendações, orientações relacionadas ao que foi detectado à respeito da atuação do SIE no cumprimento de suas atividades.

**OBSERVAÇÕES FINAIS**

--

\_\_\_\_\_  
*FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO RESPONSÁVEL PELA SUPERVISÃO*  
Carimbo e assinatura

**Campo 13:**

Para uso do SISBI quando couber. Caso não haja nada a ser comentado, o supervisor poderá preencher com "Nada consta", ou passar um traço na diagonal cancelando o campo.

**PARA USO DO SISBI (QUANDO COUBER)**

--

Assinatura e carimbo do(s) responsável(s) pelo SISBI

**Campo 14:**

Este campo se destina à resposta do FEA responsável pela planta, após tomar conhecimento dos pontos levantados em supervisão sobre o cumprimento das tarefas que são de sua competência, quanto às ações imediatas e o cronograma de ações planejadas para sanar as não conformidades e as restrições encontradas.

**PARA USO DO FISCAL RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

*Resposta do Fiscal Estadual Agropecuário responsável inspeção na planta (ações imediatas):*

--

*Resposta do Fiscal Estadual Agropecuário responsável inspeção na planta (cronograma de ações planejadas):*

--

\_\_\_\_\_  
*FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO*  
Carimbo e assinatura

Obs: A PARTE II – RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL deve ser preenchida e encaminhada à DIPOA pelo Fiscal Estadual Agropecuário responsável pela inspeção na planta.

VI. Fica revogada a Instrução de Serviço DIPOA Nº. 001/2018 de 28 de fevereiro de 2018.

---

**Cristianne M. X. Nogueira Petrucci**  
Chefe da DIPOA

## ANEXO V – Instrução de Serviço DIPOA/IAGRO nº 006/2022



### **INSTRUÇÃO DE SERVIÇO IAGRO DIPOA Nº 006 DE 2022**

Campo Grande, 22 de março de 2022.

*Dispõe sobre a elaboração de Laudo de Avaliação Técnica Pericial lavrado pela Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS acerca de alimento impróprio para consumo humano.*

#### **CONSIDERANDO**

A necessidade de oferecer produtos de origem animal com qualidade e inocuidade, conforme Lei Estadual nº 4.820 de 10 de março de 2016 além dos dispostos no Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017, Decreto Nº 14.756 de 12 de junho de 2017, Portaria IAGRO/MS Nº 2.796, de 22 de maio de 2013, alterada em seus dispositivos pela Portaria IAGRO/MS Nº 3.196, de 08 de setembro de 2014, Portaria IAGRO/MS Nº 3.297, de 09 de março de 2015, Portaria IAGRO Nº 3.571, de 14 de junho de 2017, Portaria IAGRO Nº 3.574 de 14 de julho de 2017.

As disposições constitucionais e da Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, no que se referem à organização e às atribuições do Sistema Único de Saúde (SUS) relacionadas à vigilância sanitária;

As ações e serviços de saúde são de relevância pública, estando sujeitos à regulamentação, fiscalização e controle pelo Poder Público, nos termos do art. 197, da Constituição Federal;

O artigo 16, incisos I a VIII, da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 14, de 28 de março de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

O artigo 18, § 6º, incisos I, II e III, da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

O artigo 5º da Lei nº 5.517, de 23 de outubro de 1968, que dispõe sobre o Regulamento do exercício da profissão de médico-veterinário e dos Conselhos de Medicina Veterinária;

O item 27 do Anexo II da Lei Estadual nº 4196 de 23 de maio de 2012 que lista como atribuição específica ao Fiscal Estadual Agropecuário a execução de perícias, vistorias, elaboração de laudos, emitir pareceres técnicos e arbitrar multas onde e quando as atividades não estiverem de acordo com a legislação de proteção agropecuária;

A necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população;

A necessidade de padronização de procedimentos referentes ao atendimento de denúncias e reclamações de consumidores na área de alimentos.

#### **INSTRUÍMOS:**

I - A Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de Mato Grosso do Sul - IAGRO deve elaborar Laudo Pericial acerca de alimento impróprio para consumo humano quando constatar a presença de alimentos que se enquadrem nos casos estabelecidos no art. 18, § 6º, da Lei Federal 8.078, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências.

II - Os Laudos Periciais de que trata esta Portaria devem ser assinados por servidor de nível superior, graduado em Medicina Veterinária e designado para o exercício da função de Fiscal Estadual Agropecuário.

III - A presente instrução de serviço busca orientar o preenchimento dos Laudos de Avaliação Técnica Pericial, que foram elaborados da seguinte forma:

Laudo I: Laudo de Avaliação Técnica Pericial que reúne as informações mínimas necessárias para perícia indireta de alimentos de origem animal impróprios ao consumo, cuja origem seja o abate clandestino em conformidade com o FOR.DIPOA.NUCLAN.005.

Laudo II: Laudo de Avaliação Técnica Pericial que reúne as informações mínimas necessárias para perícia indireta de produtos de origem animal oriundos de produção clandestina em conformidade com o FOR.DIPOA.NUCLAN.006.

Laudo III: Laudo de Avaliação Técnica Pericial que reúne as informações mínimas necessárias para perícia indireta de alimentos impróprios ao consumo (oriundos de produção clandestina) identificados em barreiras de fiscalização sanitárias em conformidade com o FOR.DIPOA.NUCLAN.007.

IV - Fica a critério do Fiscal Estadual Agropecuário relator a inclusão de demais anexos para complementar o laudo (ex. anexo de legislações utilizadas que embasem a conclusão de que o alimento é impróprio ao consumo). Contudo, é altamente recomendável que anexos com fotografias e/ou mídias sejam acrescentados. Estando o laudo ilustrado com fotografias, estas deverão descrever, no seu título, as informações para as quais se deseja chamar a atenção ou serão grifadas, com uma seta, no detalhe de interesse.

V - A numeração sequencial dos Laudos a serem lavrados será controlada pelo Núcleo de Combate e Repressão a Produtos de Origem Animal Clandestinos.