

forma dos artigos 288 e 289 do CTB, até 30 (trinta) dias da disponibilização/publicação deste edital no site do DER/DF (www.der.df.gov.br) e Diário Oficial, apresentar recurso ao Conselho de Trânsito do Distrito Federal - CONTRANDIFE, no setor de Multas (GEIPE), endereço: SAM, Bloco C, Setor Complementares – CEP 70.620-030, Brasília-DF. Esclarecemos que nas decisões de PROVIMENTO, o DER/DF, poderá recorrer junto ao Conselho de Trânsito do Distrito Federal – CONTRANDIFE.

FORMULÁRIOS E ENDEREÇOS: Os formulários poderão ser retirados na Sede do DER/DF ou pelo sítio www.der.df.gov.br e poderão ser entregues, no prazo acima estabelecido, via remessa postal para o endereço da Sede do DER/DF (endereços e telefones podem ser obtidos no sítio www.der.df.gov.br). **INFRAÇÕES:** A lista das decisões também está disponível em (www.der.df.gov.br) O padrão de sequência de identificação dos dados da infrações abaixo relacionados é: nº do processo, placa, número do auto de infração e decisão.

Nº Processo SEI	Placa	Auto de Infração	Decisão
00113-00006182/2025-21	RER4B37	YE02429472	ARQUIVAMENTO
00113-00025075/2024-11	JHB4170	YE02388500	ARQUIVAMENTO
00113-00006398/2024-13	PAC9535	YE02251933	ARQUIVAMENTO
00113-00006706/2024-01	PBI8461	YE02236831	ARQUIVAMENTO
00113-00006119/2024-11	JKI6511	YE02152085	NÃO PROVIMENTO
00113-00006399/2024-50	JIN3216	YE02184808	NÃO PROVIMENTO
00113-00008592/2024-25	PBZ9C53	YE02237878	NÃO PROVIMENTO
00113-00017607/2025-27	JFN3054	YE02485031	NÃO PROVIMENTO
00113-00020257/2024-03	JHE0020	GE01335971	NÃO PROVIMENTO
00113-00018659/2024-30	JGI0F21	Y001711459	NÃO PROVIMENTO
00113-00021872/2024-29	OVMSA34	YE02355694	NÃO PROVIMENTO
00113-00008315/2024-12	PAW8142	YE02298333	NÃO PROVIMENTO
00113-00021637/2024-57	NFC7A46	GE01302501	NÃO PROVIMENTO
00113-00017622/2024-94	PBY6D11	Y001457474	NÃO PROVIMENTO
00113-00010453/2024-61	PBW6186	YE02319342	NÃO PROVIMENTO
00113-00019691/2025-13	PAK0872	YE02508429	NÃO PROVIMENTO
00113-00025059/2024-28	JKO8200	YE02381332	NÃO PROVIMENTO
00113-00019341/2025-57	PBU6010	YE02485809	NÃO PROVIMENTO
00113-00030972/2018-06	JGH6336	CJ04167340	NÃO PROVIMENTO
00113-00014191/2025-95	PAK3525	CJ04167270	NÃO PROVIMENTO
00113-00014400/2025-09	PAM0950	YE02467906	NÃO PROVIMENTO
00113-00020887/2025-51	CAA1222	YE02446861	NÃO PROVIMENTO
00113-00018888/2025-35	SCP4C64	YE02451645	NÃO PROVIMENTO
00113-00018941/2024-17	QPZ7F59	YE02212703	NÃO PROVIMENTO
00113-00000099/2025-48	JHY4322	YE02356824	NÃO PROVIMENTO
00113-00000308/2025-53	SSF5E86	YE02286998	NÃO PROVIMENTO
00113-00020997/2025-12	SSK7G27	GE01367519	NÃO PROVIMENTO
00113-00022448/2024-00	JGI3816	GE01310220	NÃO PROVIMENTO
00113-00017234/2023-22	PAF7711	YE02168500	NÃO PROVIMENTO
00113-00020910/2025-15	JKJ2G12	YE02477547	NÃO PROVIMENTO
00113-00019849/2025-55	JKC1583	YE02501352	NÃO PROVIMENTO
00113-00020663/2025-49	RET5H74	YE02492771	NÃO PROVIMENTO
00113-00016605/2025-11	CYJ7315	YE02276277	NÃO PROVIMENTO
00113-00016862/2025-52	QLD0408	GE01366179	NÃO PROVIMENTO
00113-00017681/2024-62	QNY3A35	YE02349165	NÃO PROVIMENTO
00113-00008813/2020-31	NHJ8488	YE01434381	PROVIMENTO
00113-00024438/2024-09	PBJ4542	GE01332077	PROVIMENTO
00113-00005803/2024-78	JHX6802	YE02161312	PROVIMENTO
00113-00016761/2025-81	QUX8F96	CJ01545968	PROVIMENTO
00113-00017087/2025-52	JIT6250	YE02468317	PROVIMENTO

FAUZI NACFUR JUNIOR

SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL

PORTEARIA Nº 329, DE 04 DE SETEMBRO DE 2025

Estabelece normas suplementares para a adesão ao SISBI dos estabelecimentos registrados na Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal - DIPPOVA/SEAGRI-DF.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL, no uso da competência que lhe confere o art. 105, parágrafo único, inciso III, da Lei Orgânica do Distrito Federal, e de acordo com o art. 306, do Decreto nº 38.981, de 10 de abril de 2018, combinado com o art. 209, do Decreto nº 41.891, de 10 de março de 2021, e conforme instrução constante no processo nº 00070-00006138/2024-47.

Considerando o Decreto nº 38.981, de 10 de abril de 2018, que regulamenta a Lei nº 5.800, de 10 de janeiro de 2017, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, vegetal e de microrganismos no Distrito Federal;

Considerando o Decreto nº 41.891, de 10 de março de 2021, que regulamenta a Lei nº 6.401, de 22 de outubro de 2019, que dispõe sobre o tratamento simplificado e diferenciado quanto à inspeção, fiscalização e auditoria sanitárias de estabelecimentos de

pequeno porte processadores de produtos de origem animal, vinho, polpa e suco de frutas, localizados no âmbito do Distrito Federal, e dá outras providências;

Considerando o Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, que organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências;

Considerando a Portaria nº 115, de 12 de setembro de 2012, publicada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA, no Diário Oficial da União em 13 de setembro de 2012, nº 178, seção 1, página 22, que reconhece o Serviço de Inspeção da Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPPOVA, executado pela Secretaria de Estado da Agricultura e Desenvolvimento Rural, com equivalência junto ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI;

Considerando o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, resolve:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para adesão e desabilitação dos estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Distrital - SID, ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA.

Art. 2º Para efeitos desta Portaria considera-se:

I - Auditoria documental: auditoria técnica documental realizada a partir de solicitação formal dos interessados, para verificação pelo Serviço de Inspeção Distrital se o estabelecimento atende os requisitos normativos e se os Programas de Autocontrole e APPCC estão descritos.

II - Auditoria in loco para adesão: auditoria técnica realizada in loco pelo Serviço de Inspeção Distrital para verificação se os programas de autocontrole e APPCC estão implantados, monitorados e conformes para a concessão de adesão ao SISBI-POA.

III - Auditoria de manutenção: auditoria técnica realizada pelo Serviço de Inspeção Distrital para avaliação da manutenção da adesão junto ao SISBI-POA.

IV - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal.

CAPÍTULO I

DOS REQUISITOS PARA ADESÃO AO SISBI-POA

Art. 3º Requisitos para adesão ao SISBI-POA:

I - possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Distrital;

II - estar com a situação cadastral regular junto à SEAGRI;

III - preencher requerimento de adesão ao SISBI-POA;

IV - possuir todos os Programas de Autocontrole e APPCC exigidos na legislação, descritos, implantados e monitorados, com comprovação em registros auditáveis;

V - Estar em conformidade, no mínimo, com os programas de autocontrole: Água de Abastecimento, Controle Integrado de Pragas, Higiene Industrial Operacional, Higiene e Hábitos Higiênicos dos Colaboradores, Procedimentos Sanitários Operacionais, Controle de Matéria-Prima, Ingredientes e Material de Embalagem, Controle de Temperaturas, Controle de Formulação de Produto e Combate à Fraude, Rastreabilidade e Recolhimento e APPCC.

VI - possuir os registros de produtos junto à DIPPOVA, com carimbo de inspeção SID e em conformidade com a legislação.

§1º Os programas alvo a serem auditados são os programas de autocontrole exigidos para o funcionamento dos estabelecimentos e o programa de APPCC.

§2º Estabelecimentos recentemente registrados poderão solicitar adesão ao SISBI no momento do cadastro. A adesão será imediata, condicionada à avaliação documental do plano APPCC e dos Programas de Autocontrole, além de auditorias periódicas realizadas a cada 30 dias durante os primeiros 90 dias de operação.

Art. 4º O reconhecimento da adesão ao SISBI-POA se dará em documento expedido pela Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal após parecer favorável da auditoria de adesão.

Art. 5º Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Distrital - SID, incluídos no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal - SISBI, poderão:

I - receber matérias-primas provenientes de estabelecimentos com serviço de inspeção equivalente, elaborar e distribuir esses produtos em todo território nacional;

II - receber matérias-primas provenientes de estabelecimentos registrados no SID sem adesão SISBI, desde que:

a) Tenham rótulos aprovados correspondentes ao comércio de destino;

b) Comercializem seus produtos somente no Distrito Federal;

c) Mantenham registros auditáveis da produção e segregação entre esses produtos e os produtos com livre trânsito nacional (SISBI);

d) Tenham programa de autocontrole implantado de rastreabilidade que conte com desde o recebimento da matéria-prima (fornecedores) até expedição de produto acabado (clientes).

CAPÍTULO II

DAS AUDITORIAS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 6º A Gerência de Inspeção coordenará a realização das auditorias nos estabelecimentos com vistas a orientar, habilitar e avaliar conformidades dos Programas de Autocontrole e APPCC.

Parágrafo único. As auditorias serão realizadas por equipes designadas pela Gerência de Inspeção.

Art. 7º As auditorias serão classificadas como de adesão e de manutenção.

§1º Nas auditorias de adesão serão aplicados checklists de auditoria documental e in loco (anexos II e III) a fim de verificar a conformidade dos Programas de Autocontrole e

APPCC exigidos na legislação, se estão descritos, implantados e monitorados e se há comprovação em registros auditáveis.

§2º As auditorias de manutenção com aplicação do checklist de manutenção (anexo V) visam permanência do estabelecimento ao SISBI e serão realizadas com frequência definida de acordo com o risco estimado associado ao estabelecimento aderido e produtos registrados, sendo no mínimo anual e no máximo bianual.

Art. 8º Apenas estabelecimentos que cumprirem o previsto no artigo 3º desta Portaria poderão requisitar auditoria.

Art. 9º O processo de auditoria cumprirá as seguintes etapas e prazos:

I - solicitação de adesão ao SISBI por meio do preenchimento do Requerimento de Adesão ao SISBI (anexo I) e envio por meio de correio eletrônico para a Gerência de Inspeção;

II - comunicação da auditoria à equipe designada;

III - realização de auditoria prévia documental (checklist de auditoria documental para adesão ao SISBI – anexo II) (prazo – 15 dias);

IV - realização de auditoria in loco no estabelecimento (checklist de auditoria in loco para adesão ao SISBI – anexo III) (prazo – 15 dias após conformidade na auditoria documental);

V - envio da Nota Técnica de auditoria ao estabelecimento auditado;

VI - recebimento do plano de ação (anexo IV);

VII - avaliação do plano de ação enviado pelo estabelecimento, para correção das não conformidades identificadas na auditoria (prazo 15 dias);

VIII - emissão de parecer técnico pelo Serviço de Inspeção, quando da adesão;

IX - atualização das informações junto ao sistema de monitoramento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, quando necessário.

Art. 10 A auditoria prévia documental será realizada após solicitação formal dos interessados.

Parágrafo único. Caso sejam evidenciadas não conformidades na auditoria documental o estabelecimento será identificado por meio de Nota Técnica a fim de que proceda com as correções.

Art. 11 A auditoria in loco de adesão se dará após verificação de conformidade documental por parte do estabelecimento.

§1º Caso sejam identificadas não conformidades na auditoria in loco de adesão, o estabelecimento deve apresentar plano de ação para correção das não conformidades identificadas na auditoria e os programas de autocontrole corrigidos e implementados.

§2º Após vencidos os prazos estipulados no plano de ação será realizada nova auditoria in loco dentro de até 30 dias.

Art. 12 É vedada a realização de nova auditoria em estabelecimento que não apresente documentação que comprove correção das não conformidades levantadas em avaliação anterior.

Art. 13 Em caráter supletivo, quando o estabelecimento sob Serviço de Inspeção Federal pretender migrar para o Serviço de Inspeção Distrital – SID com adesão SISBI/POA, poderá requerer auditoria durante a vigência do serviço anterior (SIF), desde que tenha como comprovar por meio de documentos auditáveis a implantação e implementação de todos os programas de autocontrole e APPCC.

Art. 14 A qualquer momento, o Serviço de Inspeção Distrital poderá realizar auditorias para fins de verificação do cumprimento das normas.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Art. 15 Quando do recebimento de parecer favorável de adesão ao SISBI-POA, o estabelecimento deverá:

I – Enviar documentação para registro de produtos com o logotipo SISBI junto à DIPOVA, conforme legislação específica, solicitando inclusão de croqui.

a) Entre os documentos enviados devem constar ambos os rótulos, com e sem logotipo SISBI.

II – Completar o cadastro nacional do estabelecimento no Sistema de Gestão de Estabelecimentos (e-SISBI/SGE).

Parágrafo único. O estabelecimento que integra o SISBI-POA só poderá realizar o comércio interestadual após cumpridos os requisitos neste artigo e com informação atualizada e publicamente disponibilizada no e-SISBI.

Art. 16 O estabelecimento aderido ao SISBI-POA deverá manter atualizado, junto ao serviço de inspeção, as duas versões de rotulagem, com e sem o logotipo SISBI.

Art. 17 O estabelecimento aderido ao SISBI-POA deverá manter atualizadas as informações cadastrais e sanitárias junto à SEAGRI.

CAPÍTULO IV

DA DESABILITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Art. 18 A constatação durante as auditorias de manutenção de não conformidades relacionadas aos Programas de Autocontrole, APPCC e demais normas, considerando sua natureza e gravidade, acarretará nas seguintes medidas:

I - suspensão da prerrogativa de inclusão de novos produtos;

II - suspensão parcial de produção, quando do impedimento de processamento de produtos com logotipo SISBI em determinada seção ou área de fabricação;

III - suspensão total de produção, quando do impedimento de produção de produtos com logotipo SISBI no estabelecimento.

§1º O descumprimento do previsto na legislação e em normas complementares, a ausência de confiabilidade para o processo apresentado, isolada ou cumulativamente, implicará na suspensão da prerrogativa de inclusão de novos produtos para comércio interestadual.

§ 2º O descumprimento do previsto na legislação e normas complementares, a ausência de confiabilidade de autocontroles realizados, o não cumprimento de plano de ação corretiva,

a falta de atualização dos dados cadastrais ou de produtos e a falta de atendimento tempestivo às solicitações formais do Serviço de Inspeção, isolada ou cumulativamente, implicará na suspensão parcial ou total de produção dos produtos com o logotipo SISBI.

§3º A suspensão poderá ser levantada após a correção das não conformidades que as motivaram.

§4º Se a suspensão total de produção não for levantada, decorridos 6 (seis) meses, o estabelecimento será DESABILITADO do SISBI-POA e terá seu cadastro nacional inativado.

Art. 19 Nos casos dos estabelecimentos que tenham obtido adesão imediata ao SISBI-POA logo após o registro, a constatação nas auditorias periódicas iniciais, de que não detêm o controle efetivo dos Programas de Autocontrole e do APPCC acarretará a suspensão ou a desabilitação no sistema, a depender da gravidade das não conformidades.

Art. 20 A desabilitação do estabelecimento aderido ao SISBI-POA será formalizada por emissão de documento emitido pela Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal.

Art. 21 Estabelecimentos desabilitados ou sob suspensão total de produção ficam impedidos de estamparem o logotipo SISBI em sua rotulagem e de realizar comércio interestadual de seus produtos.

Parágrafo único. A DIPOVA poderá comunicar a situação a outros órgãos fiscalizadores, organizações representativas da sociedade, da região ou setores afetados, quando for o caso.

Art. 22 Uma vez desabilitado, o estabelecimento interessado poderá reiniciar o processo de adesão ao SISBI-POA, após um prazo de 120 dias.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 23 A Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural disponibilizará os modelos de documentos de que trata esta Portaria no sítio eletrônico <https://agricultura.df.gov.br/>.

Art. 24 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I

REQUERIMENTO DE ADESÃO AO SISBI-POA

Senhor (a) Diretor (a) _____ da Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal – DIPOVA da SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E DESENVOLVIMENTO RURAL-SEAGRI-DF.

Eu, _____, RG _____, CPF _____, telefone _____, e-mail _____, responsável legal na

qualidade de _____ (proprietário, arrendatário, sócio proprietário, diretor-presidente, responsável técnico etc.), pelo estabelecimento _____

SID _____, classificado como _____, CNPJ _____, IE/DIF _____, localizado à _____

Distrito Federal, CEP _____, solicito a ADESÃO ao SISBI para a Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal.

Nestes termos,

Aguardo deferimento.

Brasília-DF, _____ de _____ de _____.

Assinatura do Responsável Legal

ANEXO II

CHECKLIST DE AUDITORIA DOCUMENTAL PARA ADESÃO AO SISBI

ESTABELECIMENTO:	SID:
PROCESSO DE REGISTRO N.º:	
CHECK LIST N.º: (nº sequencial/SID/ano)	
DATA:	
Identificação	

Processos auditados (nome/Nº):																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">ASPECTO VERIFICADO</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">C</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">NC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Consta no Processo de Registro o Certificado de Registro.</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Consta no Processo de Registro o Requerimento dirigido ao (à) Diretor (a) da DIPOVA, solicitando vistoria prévia do terreno ou das instalações.</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Consta no Processo de Registro o Requerimento dirigido ao titular da SEAGRI-DF, solicitando o registro e a inspeção pela DIPOVA.</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Consta no Processo de Registro a autorização de livre acesso do Serviço de Inspeção Distrital ao estabelecimento.</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Consta no Processo de Registro o comprovante de abertura da empresa (CNPJ/CPF/RLE).</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Consta no Processo de Registro a consulta de viabilidade de localização deferida pela Administração Regional, para os tipos jurídicos atendidos pelo RLE.</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Consta no Processo de Registro a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou documento equivalente do respectivo Conselho de Classe do responsável técnico.</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Consta no Processo o projeto de construção do estabeleciamento, incluindo planta baixa, layout dos equipamentos e fluxo de produtos e manipuladores.</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Consta no Processo o Memorial descritivo da construção e Memorial econômico-sanitário do estabeleciamento.</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Consta no Processo Programa de Autocontrole e APPCC.</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Data da última revisão do Programa de Autocontrole condiz com solicitação à não conformidade evidenciada em auditoria de PAC.</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">O estabeleciamento faz o envio dos relatórios de produção.</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;"></td> </tr> </tbody> </table>		ASPECTO VERIFICADO	C	NC	Consta no Processo de Registro o Certificado de Registro.			Consta no Processo de Registro o Requerimento dirigido ao (à) Diretor (a) da DIPOVA, solicitando vistoria prévia do terreno ou das instalações.			Consta no Processo de Registro o Requerimento dirigido ao titular da SEAGRI-DF, solicitando o registro e a inspeção pela DIPOVA.			Consta no Processo de Registro a autorização de livre acesso do Serviço de Inspeção Distrital ao estabelecimento.			Consta no Processo de Registro o comprovante de abertura da empresa (CNPJ/CPF/RLE).			Consta no Processo de Registro a consulta de viabilidade de localização deferida pela Administração Regional, para os tipos jurídicos atendidos pelo RLE.			Consta no Processo de Registro a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou documento equivalente do respectivo Conselho de Classe do responsável técnico.			Consta no Processo o projeto de construção do estabeleciamento, incluindo planta baixa, layout dos equipamentos e fluxo de produtos e manipuladores.			Consta no Processo o Memorial descritivo da construção e Memorial econômico-sanitário do estabeleciamento.			Consta no Processo Programa de Autocontrole e APPCC.			Data da última revisão do Programa de Autocontrole condiz com solicitação à não conformidade evidenciada em auditoria de PAC.			O estabeleciamento faz o envio dos relatórios de produção.		
ASPECTO VERIFICADO	C	NC																																						
Consta no Processo de Registro o Certificado de Registro.																																								
Consta no Processo de Registro o Requerimento dirigido ao (à) Diretor (a) da DIPOVA, solicitando vistoria prévia do terreno ou das instalações.																																								
Consta no Processo de Registro o Requerimento dirigido ao titular da SEAGRI-DF, solicitando o registro e a inspeção pela DIPOVA.																																								
Consta no Processo de Registro a autorização de livre acesso do Serviço de Inspeção Distrital ao estabelecimento.																																								
Consta no Processo de Registro o comprovante de abertura da empresa (CNPJ/CPF/RLE).																																								
Consta no Processo de Registro a consulta de viabilidade de localização deferida pela Administração Regional, para os tipos jurídicos atendidos pelo RLE.																																								
Consta no Processo de Registro a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou documento equivalente do respectivo Conselho de Classe do responsável técnico.																																								
Consta no Processo o projeto de construção do estabeleciamento, incluindo planta baixa, layout dos equipamentos e fluxo de produtos e manipuladores.																																								
Consta no Processo o Memorial descritivo da construção e Memorial econômico-sanitário do estabeleciamento.																																								
Consta no Processo Programa de Autocontrole e APPCC.																																								
Data da última revisão do Programa de Autocontrole condiz com solicitação à não conformidade evidenciada em auditoria de PAC.																																								
O estabeleciamento faz o envio dos relatórios de produção.																																								
Listar produtos registrados (Nº de registro/denominação de venda):																																								
Não marcar C/NC caso não aplicável, apenas riscar os campos.																																								
CONCLUSÃO:																																								

ANEXO III

ESTABELECIMENTO:		SID:		
PROCESSO DE REGISTRO N.º: (nº sequencial/SID/ano)				
LAUDOS E TERMOS ASSOCIADOS:				
DATA:	HORA DE INÍCIO:			
ELEMENTO DE INSPEÇÃO	ASPECTO VERIFICADO	C	NC	IN LOCO (L) DOCUMENTAL (D)
1. MANUTENÇÃO	1.1 - Abrange toda indústria - predial, equipamentos, áreas externas - há previsão de manutenção para todas, contemplando iluminação, ventilação, sanitários, águas residuais, calibração e aferição de instrumentos.			D
	1.2 - Os desvios foram identificados, houve o registro, a identificação do local ou equipamento e foram adotadas as medidas corretivas (de imediato), garantindo a segurança dos alimentos e os processos produtivos, e providenciadas ações preventivas de modo que evite que o desvio ocorra novamente.			L/D
	1.3 - O monitoramento está sendo realizado de acordo com a metodologia descrita e garante o controle dos aspectos de manutenção, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração/aferição.			D
	1.4 - As ações corretivas são registradas e garantem a segurança dos alimentos e os processos produtivos. (Verificar as manutenções e conferir a higienização posterior - elemento de Higiene Operacional).			L/D
	1.5 - Todos os registros previstos são realizados, de modo a garantir a eficiência e verificação dos controles para o elemento avaliado.			D
2. ÁGUA DE ABASTECIMENTO	2.1 - Possui reservatórios e distribuição adequada para as áreas e equipamentos, com tratamento adequado para o tipo de captação da água e para o volume consumido. A higienização do reservatório está dentro da validade e condiz com a análise da água.			L/D
	2.2 - Os pontos de coleta estão identificados, de acordo com a captação e distribuição da água.			L/D
	2.3 -** O vapor e/ou gelos que entrem em contato direto ou indireto com o alimento foram obtidos de forma a garantir a inocuidade do alimento.			L/D
2. ÁGUA DE ABASTECIMENTO	2.4 - O monitoramento é realizado adequadamente, por pessoa treinada, com medição confiável e registros auditáveis. (Aferir pH e Cloro residual em um ou mais pontos de coleta com medição antes do início das atividades). Parâmetro para CRL (Cloro Residual Livre) de 0,2 a 2,0 ppm.			L/D
	2.5 - As ações corretivas são registradas e garantem o retorno à normalidade.			D
	2.6 - A verificação é realizada de acordo com a frequência estabelecida e garante que desvios registrados não voltem a ocorrer com frequência			D

3. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS (CIP)	3.1 - O controle é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área do complexo industrial. Exercido por pessoa qualificada e treinada para o manuseio dos produtos químicos utilizados (registrados no órgão competente). Certificado de dedetização está dentro da validade e contempla todas as pragas necessárias.			L/D	5. HIGIENE E HÁBITOS HIGIÉNICOS DOS COLABORADORES	5.1 - Há treinamentos e um padrão quanto aos hábitos de higiene definidos para colaboradores que entrem em contato com os alimentos, direta ou indiretamente. Há regras definidas para visitantes.			L/D
	3.2 - Possui mecanismos e barreiras físicas que evitem a entrada e proliferação de pragas no complexo industrial, além da entrada de outros animais. Evita acumular entulhos, possui local adequado para lixo e resíduos sólidos.			L/D		5.2 - Colaboradores se apresentam com uniformes completos e limpos (lavanderia/terceirizado), unhas aparadas, sem esmaltes; sem: adornos, maquiagem e seguem as regras definidas pelo PAC/estabelecimento. Todos possuem os ASOs atualizados.			L/D
	3.3 - O monitoramento é realizado adequadamente, por pessoa treinada, na frequência estipulada, garantindo a eficácia do controle.			D		5.3 - O monitoramento é realizado de acordo com a frequência estabelecida e as não conformidades e as ações corretivas são registradas.			D
	3.4 - As ações corretivas são registradas e garantem o retorno à normalidade.			D		5.4 - A verificação é realizada de acordo com a frequência estabelecida .			D
4. HIGIENE INDUSTRIAL OPERACIONAL (PPHO)	3.5 - A verificação é realizada de acordo com a frequência estabelecida e garante que desvios registrados não voltem a ocorrer com frequência.			D	6. PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO)	6.1 - Os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados de acordo com o processo produtivo, incluindo os procedimentos para controle de alergénicos.			D
	4.1 - Os procedimentos de limpeza e sanitização são realizados antes (pré-operacional) e durante as operações e nos intervalos (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação, de modo a manter as áreas, equipamentos e utensílios higienizados adequadamente (frequência e procedimentos).			L/D		6.2 - Os colaboradores são treinados para seguirem os procedimentos como descrito no programa.			L/D
	4.2 - Todas as áreas da indústria estão abrangidas, inclusive reservatórios de água, caminhões e jardins. Os procedimentos são descritos e difundidos entre os colaboradores (treinamentos).			L/D		6.3 - O monitoramento é realizado de modo a gerar registros auditáveis das conformidades ou não conformidades.			L/D
	4.3 - Os EPIs e utensílios adequados e específicos por superfície e ambiente são utilizados conforme definidos (produtos - tipo, concentração, tempo de contato).			L/D		6.4 - As ações corretivas são anotadas e são efetivas, evitando a recorrência de desvios.			D
4. HIGIENE INDUSTRIAL OPERACIONAL (PPHO)	4.4 - O monitoramento é realizado de acordo com a frequência determinada (pré-operacional/operacional, reservatório de água de abastecimento, caminhões, coletores de lixo e resíduos não comestíveis, etc.)			D	7. CONTROLE DE MATERIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM	7.1 - Os procedimentos na recepção de matérias-primas são definidos e seguidos pelos colaboradores, gerando registros que garantem a rastreabilidade e condições de recebimento e devolução, incluídas as análises na recepção, quando for o caso.			L/D
	4.5 - As ações corretivas reestabelecem a normalidade e os aspectos higiênicos. São registradas e garantem a rastreabilidade das informações.			D		7.2 - Os locais de armazenamento e câmaras são definidos, identificados e de acordo com o tipo de produto e tipo de conservação.			L/D
	4.6 - A verificação é realizada de acordo com a frequência estabelecida e garante que desvios registrados não voltem a ocorrer com frequência			D		7.3 - O monitoramento é realizado de acordo com a frequência estabelecida e as não conformidades são registradas.			D
						7.4 - Há registro das ações corretivas e estas reestabelecem os padrões estabelecidos, evitando a recorrência de desvios.			D
					8. CONTROLE DE TEMPERATURAS	7.5 - A verificação é realizada de acordo com a frequência estabelecida.			D
						8.1 - Os procedimentos de aferição de temperaturas de locais e produtos são estabelecidos e estão de acordo com a legislação.			D
						8.2 - Os colaboradores possuem treinamento e realizam o controle das temperaturas durante a produção de modo a não ocorrerem grandes oscilações em produtos e ambientes.			L/D
						8.3 - O monitoramento é realizado de acordo com a frequência estabelecida e as não conformidades são registradas.			D
						8.4 - Há registro das ações corretivas e estas reestabelecem os padrões estabelecidos. (Verificar casos de falta de luz e ações quanto aos produtos)			D
						8.5 - A verificação é realizada de acordo com a frequência estabelecida.			D

9. MANEJO DE RESÍDUOS	9.1 - Os resíduos são caracterizados e segregados de acordo com o descrito, de modo a evitar contaminações cruzadas.			L/D	13. BEM-ESTAR ANIMAL **	13.1 - As instalações são descritas e monitoradas de modo a minimizar estresse e/ou dor.			L/D
	9.2 - Os colaboradores seguem os procedimentos descritos.			L/D		13.2 - O manejo atende aos preceitos de bem-estar animal. Os equipamentos e instalações permitem a contenção e insensibilização adequadas de acordo com o porte do animal. Os colaboradores recebem constante treinamento e demonstram correto manejo nas diferentes etapas (transporte, recepção, insensibilização e sangria).			L/D
	9.3 - O monitoramento é realizado de modo a gerar registros auditáveis das conformidades ou não conformidades.			D		13.3 - Os procedimentos para o abate de emergência são descritos e há ferramentas adequadas para evitar a dor e o estresse desnecessário, de acordo com a ocasião. Os colaboradores são treinados para agir nestas situações.			L/D
	9.4 - As ações corretivas são anotadas e são efetivas, evitando a recorrência de desvios.			D		13.4 - O monitoramento é realizadas de acordo com o descrito, inclusive frequência, abrange todas as etapas (até após a sangria) e gera registros auditáveis.			D
	9.5 - A verificação é realizada de acordo com a frequência estabelecida.			D		13.5 - As ações corretivas são anotadas e efetivas, evitando a recorrência do desvio			D
10. ANÁLISES LABORATORIAIS	10.1 - Há a descrição da coleta, dos tipos de análises realizadas de acordo com os controles a serem efetuados em ambientes, processo produtivo e produtos com padrões aceitáveis por tipo de produto.			D	14. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO	14.1 - O lote permite a rastreabilidade dos produtos? Ou existe algum código associado que permita a rastreabilidade adequada?			L/D
	10.2 - ** Para estabelecimentos com laboratório: possuem POPs para as análises, com descrição das metodologias, controle de validade de reagentes e as análises, estão de acordo com as normas - recepção, análises, registros e resultados.			L/D		14.2 - É possível realizar a rastreabilidade de toda a cadeia de acordo com os controles exercidos pela indústria?			L/D
11. CONTROLE DE FORMULAÇÃO E COMBATE À FRAUDE	10.3 - As análises são realizadas na frequência estabelecida e há acompanhamento dos resultados com registros auditáveis (monitoramento).			D		14.3 - Os colaboradores são treinados e entendem a importância da rastreabilidade dos produtos.			L/D
	10.4 - São anotadas e previstas ações corretivas para casos de desvios que reestabeleçam a normalidade.			D		14.4 - O monitoramento é realizado de modo a gerar registros auditáveis das conformidades ou não conformidades.			D
	11.1 - Há descrição do controle de produção/formulação, de forma a garantir a rastreabilidade de ingredientes e matérias-primas utilizadas e estas são identificadas in loco e possuem registros auditáveis.			L/D		14.5 - As ações corretivas são anotadas e são efetivas, evitando a recorrência de desvios.			
	11.2 - Para produtos que possuem meios de controle, por equipamentos ou outros, estes são descritos e realizados na frequência definida, com registros auditáveis, permitindo o controle do produto e o combate à fraude.			L/D		14.6 - As reclamações, sugestões e elogios são registrados? Há registros auditáveis?			D
	11.3 - Todos os produtos comercializados pela indústria possuem registros na Dipova.			L/D		14.7 - Os responsáveis pelo recolhimento são definidos e treinados para atuarem em situações de recolhimento?			L/D
12. MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO - MER**	11.4 - O monitoramento é realizado de acordo com a frequência estabelecida e as não conformidades e as ações corretivas são registradas.			D		14.8 - A destinação dos produtos é descrita, e realizada de acordo com a avaliação do produto recolhido? Há áreas definidas para segregação dos produtos? A área e como devem ser segregados os produtos é de conhecimento dos colaboradores?			L/D
	11.5 - A verificação é realizada na frequência estabelecida e gera dados auditáveis.			D		14.9 - O monitoramento é realizado de modo a gerar registros auditáveis das conformidades ou não conformidades.			D
	12.1 - Descreve os procedimentos de remoção, segregação e destinação final do MER e estes são seguidos pelos colaboradores indicados e treinados para fazê-lo.			L/D		14.10 - As ações corretivas são anotadas e são efetivas, evitando a recorrência de desvios.			D
	12.2 - Os equipamentos e utensílios são apropriados à atividade e evitam desvios na segregação do MER.			L/D		14.11 - A verificação é realizada de acordo com a frequência estabelecida.			D
	12.3 - O monitoramento é realizado na frequência e de acordo com o descrito, com registros auditáveis.			D	15. APPCC	15.1. Os Pontos Críticos de Controle foram definidos de acordo com o produto ou processo produtivo seguindo uma árvore decisória e de acordo como tipo de perigo - físico, químico e biológico.			L/D
12. MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO - MER**	12.4 - As ações corretivas são efetivas e evitam a recorrência do desvio.			D		15.2. Há monitoramento adequado dos pontos, utilizando-se métodos para garantir os controles estipulados.			D
	12.5 - A verificação é realizada de acordo com a frequência estabelecida.			D		15.3. As ações corretivas garantem o retorno da normalidade. Gera registros auditáveis.			D
						15.4. A verificação é realizada de acordo com o descrito, gera registros auditáveis e permite a avaliação do processo para permitir a segurança do produto pela avaliação do processo.			D

** não marcar C/NC caso não aplicável, apenas riscar os campos.

