PORTARIA 34, DE 28 DE MAIO DE 2025

Estabelece a obrigatoriedade de realizações de supervisões periódicas, os modelos de relatórios de supervisão nos estabelecimentos registrados no SIM – CONVALE e a frequência mínima de supervisões.

O Presidente do Consórcio Público de Desenvolvimento Sustentável do Vale do Jiquiriçá - CONVALE, no uso de suas atribuições estatutárias, conforme Protocolo de Intenções e Estatuto:

CONVALEERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONVALEERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONVALEERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do CONVALE;

CONVALEERANDO a Resolução de nº 002, de 27 de maio de 2025, deste Consórcio.

RESOLVE:

Art. 1º Fica determinada a obrigatoriedade da realização de supervisões periódicas oficiais nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado/supervisionado pelo Consórcio CONVALE, devendo ser realizadas por profissional diferente daquele que realiza as inspeções de rotina.

Art. 2º A frequência mínima de supervisão será de 1 ano nos estabelecimentos registrados junto ao SIM – CONVALE, podendo ser alterada a critério do SIM – CONVALE.

§1º O SIM – CONVALE deverá atender ao cronograma estabelecido.

Art. 3º Fica criado o modelo de relatório de supervisões a serem usados para avaliar as atividades do SIM – CONVALE.

Art. 4º A supervisão consistirá na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos utilizados pelo Serviço Local.

Art. 5º Os Relatórios de supervisão a serem aplicados ao estabelecimento e os procedimentos a serem realizados seguirão os modelos disponibilizados em anexo, respeitando o caráter de inspeção do estabelecimento.

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

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

Art. 6 º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Maracás-BA, 28 de maio de 2025.

Nelson Portela
PRESIDENTE DO CONVALE

ANEXO I

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento:_____

Nº do SIM:_____Classificação:_____

Município:_____Data:_____/_____/_____

Médico(a) Veterinário(a) Oficial:_____

Supervisor(es)/Auditor(es):_____

_____

_____

I - ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES ANTERIORES DO SERVIÇO OFICIAL				
1.	**AUDITORIAS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
1.1	Plano de Ação.			
1.2	Cumprimento do Plano de Ação.			

II - AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO *IN LOCO*				
2.	**EC 01 – MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS (INCLUINDO CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO)**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
2.1	As mesmas estão de acordo com o projeto aprovado.			
2.2	Forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização.			
2.3	Não existem sujidades nas áreas, formação de condensação, neve ou gelo.			
2.4	Observar a vedação das aberturas (portas, janelas etc.), o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo.			
2.5	Os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis.			
2.6	As condições gerais de manutenção estão adequadas e suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas.			
2.7	Acabamento, natureza das soldas e os materiais constituintes das instalações, equipamentos e utensílios são condizentes e não alteram as matérias-primas e os produtos acabados.			

2.8	As barreiras sanitárias estão adequadas.			
2.9	Observar se condições higiênicas são mantidas nessas instalações.			
2.10	Se os uniformes estão condizentes e se são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos.			
2.11	Os instrumentos de controle de processos estão identificados.			
2.12	Há registro da última calibração e aferição dos instrumentos, bem como, data prevista para a próxima aferição ou calibração.			
2.13	Observar se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua.			

3.	**EC 02 – ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
3.1	Existe iluminação nas diferentes áreas da indústria, com cor e intensidade da luz em condições adequadas.			
3.2	As luminárias são dispostas de forma correta sem formação de sombras e são providas de protetores.			
3.3	A ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis.			
3.4	A ventilação é adequada ao controle da condensação.			
3.5	Há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos.			

4.	**EC 03 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO E ÁGUAS RESIDUAIS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
4.1	Os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas.			
4.2	As redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado.			
4.3	Existem pontos de coleta de água e estes estão identificados.			
4.4	Observar se a água tem pressão adequada.			
4.5	Observar se todo o volume de águas residuais é drenado.			
4.6	As águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios.			
4.7	As instalações foram projetadas e construídas			

	facilitando o recolhimento das águas utilizadas.			
4.8	Observar se as águas residuais não se deslocam em contrafluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso.			

5.	**EC 04 – HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
5.1	Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais.			
5.2	Não existem resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização.			

6.	**EC 05 – HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS COLABORADORES**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
6.1	O pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos obedecem às práticas higiênicas.			
6.2	Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação.			
6.3	Observar se os uniformes utilizados se apresentam limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades.			
6.4	Se os colaboradores estão sem adornos, maquiagem, unhas compridas, barba, cabelos desprotegidos e roupas civis expostas.			
6.5	As operações realizadas pelos funcionários são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos.			
6.6	Os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá- las.			

7.	**EC 06 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS – PSO**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
7.1	Na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas.			
7.2	Durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, e evitando-se contrafluxos.			

7.3	As matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e estão identificados.			
7.4	Todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização.			
7.5	Os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidas em condições higiênicas.			
7.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos e apropriados para uso industrial.			
7.7	Os recipientes são adequados, resistentes e de fácil higienização.			
7.8	Os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias.			
7.9	Os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas. Apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos.			
7.10	Os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos estão funcionando de maneira correta.			
7.11	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado.			

8.	**EC 07 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
8.1	O ambiente externo está limpo e não apresenta condições que favoreçam o abrigo ou a reprodução de pragas.			
8.2	Na inspeção das áreas internas não é observado indícios da presença de pragas.			
8.3	Verificar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas,			

	janelas, outras aberturas).			
8.4	Quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma.			
8.5	Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal.			

9.	**EC 08 – CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGENS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
9.1	As matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção.			
9.2	A empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole.			
9.3	As matérias primas apresentam suas embalagens íntegras.			
9.4	Os ingredientes são mantidos em local específico, separado, e em condições higiênicas adequadas.			
9.5	O uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes apenas para utilização por períodos restritos.			
9.6	Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima.			
9.7	A empresa mantem atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima.			
9.8	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL).			
9.9	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite.			

10.	**EC 09 – CONTROLE DE TEMPERATURAS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
10.1	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de			

	acordo com o que é exigido pela legislação.			
10.2	Os registros são automatizados, quando possível ou necessário.			

11.	**EC 10 – CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
11.1	As empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção.			
11.2	Os produtos que requerem formulação, são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção.			

12.	**EC 11 – ANÁLISES LABORATORIAIS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
12.1	Quando da existência de laboratórios de análises, se possui o manual de bancada, e se está à disposição dos analistas.			
12.2	Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada.			
12.3	Se os analistas dominam as técnicas realizadas.			
12.4	Se a conduta dos analistas é adequada, utilizam os equipamentos de proteção individual de forma correta e se respeitam as normas de segurança.			
12.5	Se as amostras e reagentes são descartados de acordo com o previsto no MBPL.			
12.6	Cronograma e resultados das análises de Autocontrole.			

13.	**EC 12 – RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS (*RECALL*)**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
13.1	As matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade.			

14.	**EC 13 – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
14.1	Verificação se há monitoramentos dos PCC.			
14.2	Identificação dos PCC.			

15.	**EC 14 – BEM-ESTAR ANIMAL**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
15.1	Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria.			

16.	EC 15 – IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
16.1	Procedimento é realizado conforme o descrito.			
16.2	Colaboradores dominam a técnica de remoção.			
16.3	Recipientes identificados.			
16.4	Material de risco é descartado de forma correta.			

III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)				
17.	EC 01 – MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS (INCLUINDO CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
17.1	Programa descrito.			
17.2	Registros.			
17.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
17.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

18.	EC 02 – ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
18.1	Programa descrito.			
18.2	Registros.			
18.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
18.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

19.	EC 03 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO E ÁGUAS RESIDUAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
19.1	Programa descrito.			
19.2	Registros.			
19.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
19.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

20.	EC 04 – HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
20.1	Programa descrito.			
20.2	Registros.			
20.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
20.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os			

	registros da empresa.			

21.	EC 05 – HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS COLABORADORES	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
21.1	Programa descrito.			
21.2	Registros.			
21.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
21.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

22.	EC 06 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
22.1	Programa descrito.			
22.2	Registros.			
22.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
22.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

23.	EC 07 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
23.1	Programa descrito.			
23.2	Registros.			
23.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
23.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

24.	EC 08 – CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGENS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
24.1	Programa descrito.			
24.2	Registros.			
24.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
24.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

25.	EC 09 – CONTROLE DE TEMPERATURAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
25.1	Programa descrito.			
25.2	Registros.			
25.3	Efetividade na execução do Programa de			

	Autocontrole.			
25.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

26.	**EC 010 – CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
26.1	Programa descrito.			
26.2	Registros.			
26.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
26.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

27.	**EC 011 – ANÁLISES LABORATORIAIS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
27.1	Programa descrito.			
27.2	Registros.			
27.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
27.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

28.	**EC 012 – RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
28.1	Programa descrito.			
28.2	Registros.			
28.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
28.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

29.	**EC 013 – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
29.1	Programa descrito.			
29.2	Registros.			
29.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
29.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

30.	**EC 014 – BEM-ESTAR ANIMAL**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
30.1	Programa descrito.			

30.2	Registros.			
30.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
30.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

31.	**EC 014 – IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO – MER**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
31.1	Programa descrito.			
31.2	Registros.			
31.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
31.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

IV. DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES (NC)	
ITEM	**NÃO CONFORMIDADE**

V. CONCLUSÃO	
	O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de controle avaliados no presente relatório e está apto a integrar/se manter no SISBI/POA.
	O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de controle: **Nesse caso, a empresa tem _____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 demoção das ações está condicionada à verificação oficial de retomada do Autocontrole do processo.
Descrição:	

VI. REUNIÃO FINAL		
Após a visita, foi realizada uma reunião, durante a qual foi apresentado e discutido o presente relatório. Foram apontadas as não conformidades que necessitam de ações corretivas imediatas por parte da Empresa. Na reunião estavam presentes:		
NOME	ASSINATURA	REPRESENTANTE

Todas as folhas do presente relatório foram rubricadas pelo (s) supervisor (es). Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.		

ANEXO II

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO - EMPREENDIMENTO

Razão Social:_____SIM nº_____

Município:_____Data:_____Relatório de NC nº:_____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
Data de Aprovação do Plano:					
Prazo final para a conclusão do Plano:					
Assinatura: Representante legal do Estabelecimento		Assinatura: Responsável Técnico		Assinatura: Fiscal do SIM	

ANEXO III

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DOCUMENTAL DO SIM			
Realizado pelo(s) Médico(as) Veterinário(as) do Consórcio CONVALE e município consorciado, na sede do Serviço de Inspeção Local do Município a ser supervisionado.			
Município:			
Responsável do SIM:			
Supervisor:			
Data:			
1. VERIFICAÇÃO CHECKLIST	**CONFORME (C)**	**NÃO CONFORME (NC)**	**NÃO SE APLICA (NA)**
1.1 – As não conformidades do último checklist foram sanadas?			
2. VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL	**CONFORME (C)**	**NÃO CONFORME (NC)**	**NÃO SE APLICA (NA)**
2.1 - Organização da sede da Inspeção Local ou local apropriado para a guarda de documentos e materiais pertinentes ao trabalho.			
2.2 - A IE possui equipamentos necessários aos trabalhos.			
2.3 – Gestão de Documentos (verificar o controle de entrada e saída de documentos, organização das pastas, uso dos formulários-modelo).			
2.4 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos (conferir se há documentação e se seguiu rito de avaliação).			
2.5 – Avaliação de Registro de Produtos e Controle de Rótulos (verificar os memorais descritivos e croquis dos rótulos).			
2.6 - A Inspeção Local controla o uso de produtos, permitindo somente aqueles aprovados e com Ficha Técnica.			
2.7 – Rastreabilidade (uso de formulários, preenchimento de planilhas, recebimento de planilhas dos estabelecimentos).			
2.8 – Análises Físico-Químicas e Microbiológicas de			

Alimentos e Água (conferir cumprimento de cronograma de envio, planilha de compilação de dados e histórico de NC).			
2.9 – Verificação Oficial Programas de Autocontrole (avaliar formulários de fiscalização e verificação oficial dos PAC).			
2.10 – Realização de atividades de combate a fraudes de produtos de origem animal.			
2.11 – Realização de atividades de combate a clandestinidade.			
2.12 – Realização de atividades de Educação Sanitária.			
2. 13 - A Inspeção Local aplica as planilhas em conformidade com as Normas Complementares.			
2.14 – A Inspeção Local possui registro de ações fiscais (RNC, autos e termos emitidos).			
3. INSPEÇÃO PERMANENTE (EXCLUSIVO)	**CONFORME (C)**	**NÃO CONFORME (NC)**	**NÃO SE APLICA (NA)**
3.1 - A equipe de Inspeção é suficiente para desenvolver as atividades.			
3.2 - Inspeção ante e post mortem (equipamentos adequados).			
3.3 - Inspeção ante e post mortem (execução das técnicas).			
3.4 - Inspeção ante e post mortem (destinação adequada).			
3.5 - Inspeção ante e post mortem (registro de atividades).			
3.6 - Os critérios de julgamento são aplicados e registrados de forma correta.			
3.7 - A uniformização dos auxiliares da Inspeção Local atende as normas.			

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	PRAZO PARA SOLUÇÃO

Assinatura e Carimbo dos Médicos Veterinários responsáveis pela verificação:

ANEXO IV

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO LOCAL

Razão Social:_____SIM nº_____

Município:_____Data:_____Relatório de NC nº:_____

Médico Veterinário Responsável:_____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
Data de Aprovação do Plano:					
Prazo final para a conclusão do Plano:					
Assinatura: Fiscal Local			Assinatura: Fiscal Supervisor		