

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	28/05/2025
Data de Fim	28/05/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI	CNPJ
Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento do Território Nordeste do Paraná	08.146.697/0001-15

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

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Prefeitura Municipal de São Jerônimo da Serra	76.290.683/0001-20	São Jerônimo da Serra	PR
Prefeitura Municipal de Assaí	76.290.709.0001-30	Assaí	PR
Prefeitura Municipal de Cornélio Procópio	76 331.941/0001-70	Cornélio Procópio	PR
Prefeitura Municipal de Itambaracá	76.235.738/0001-08	Itambaracá	PR
Prefeitura Municipal de Leópolis	75.827.204/0001-08	Leópolis	PR
Prefeitura Municipal de Ribeirão do Pinhal	76.968.064/0001-42	Ribeirão do Pinhal	PR
Prefeitura Municipal de Santa Mariana	75.392.019/0001-20	Santa Mariana	PR
Prefeitura Municipal de Nova Fátima	75.828.418/0001-90	Nova Fátima	PR
Prefeitura Municipal de Congonhinhas	75.825.828/0001-88	Congonhinhas	PR
Prefeitura Municipal de Santa Cecília do Pavão	76.290.691/0001-77	Santa Cecília do Pavão	PR
Prefeitura Municipal de Sapopema	76.167.733/0001-87	Sapopema	PR
Prefeitura Municipal de Sertaneja	75.393.082/0001-80	Sertaneja	PR
Prefeitura Municipal de Curiúva	76.167.725/0001-30	Curiúva	PR
Prefeitura Municipal de Andirá	76.235.761/0001-04	Andirá	PR
Prefeitura Municipal de Rancho Alegre	75.829.416/0001-16	Rancho Alegre	PR
Prefeitura Municipal de Bandeirantes	76.235.753/0001-48	Bandeirantes	PR
Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Paraíso	75.832.170/0001-31	Santo Antonio do Paraíso	PR

1.3 Área de atuação

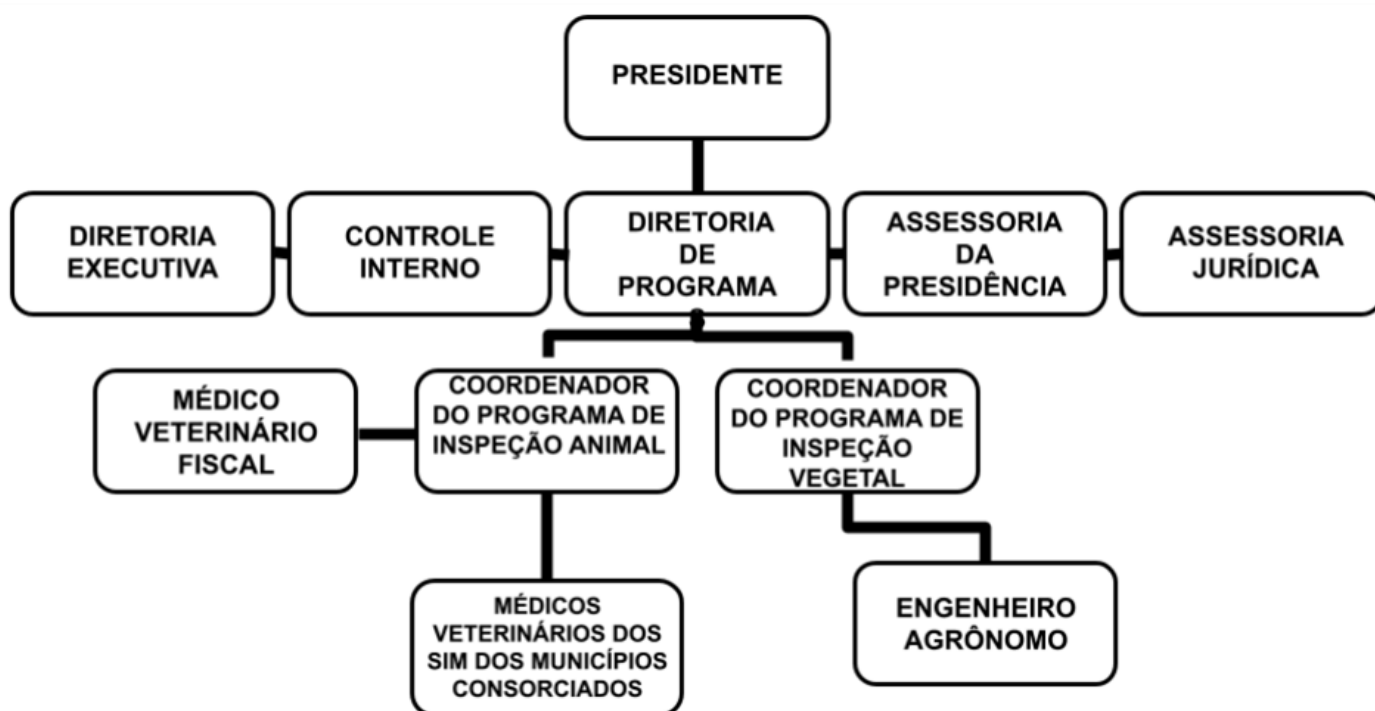
Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA

Marque com "X" as áreas de atuação de interesse

I – Abatedouro frigorífico	
	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento	
X	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



2.2 - Sistemas de Informação

O Serviço de Inspeção do consórcio CODENOP (SICODENOP) é o ente coordenador e executor nos municípios consorciados. A coordenação do serviço monitora, supervisiona e verifica se os municípios e colaboradores cumprem os requisitos estabelecidos. É responsável por oferecer

suporte técnico aos SIM/POA e realiza a supervisão por meio de profissionais cedidos e nomeados em portarias específicas (MV fiscais de inspeção).

O Decreto Federal nº 10.032/2019 dispõe sobre as competências dos consórcios públicos de Municípios no âmbito do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), e conforme o Art. 3º, da Resolução 005/2024 do CODENOP-PR, de 28 de novembro de 2024, o consórcio CODENOP é o Órgão Coordenador-executor deste sistema unificado. Para realizar a gestão de informações, o sistema e-SISBI disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é uma ferramenta utilizada no controle dos estabelecimentos e dos produtos registrados no SIM/POA daqueles municípios que participam do SICODENOP.

Os estabelecimentos não registrados no SIM/POA não poderão comercializar seus produtos no município de sua jurisdição e nos municípios consorciados. Aqueles estabelecimentos que tiverem interesse em expandir seus mercados de comercialização para os municípios consorciados devem requerer pedido ao SIM/POA de seu município, o qual remeterá a documentação específica ao SICODENOP para aprovação. Neste processo, a ampliação da comercialização é liberada somente após a devida fiscalização e aprovação realizada pelo SICODENOP, conforme atendimento às adequações necessárias.

2.3 - Controle de Documentos

A gestão e a organização de processos e documentos são estruturadas local e fisicamente na sede do SICODENOP. O consórcio mantém banco de dados atualizados em sua sede com registro dos estabelecimentos, registro dos produtos, de rótulos e de projetos aprovados, quantitativo de abate por espécie, dados nosográficos, dados de produção e de comercialização, frequência das inspeções e fiscalizações realizadas, dados de análises laboratoriais, autuações e penalidades aplicadas.

Os municípios mantêm os arquivos físicos originais do SIM/POA em sua sede, e na sede do consórcio, são arquivadas as cópias documentais dos estabelecimentos e produtos que já estão habilitados para a comercialização entre os municípios consorciados. As cópias dos documentos são entregues ao consórcio em formato digital ou físico, sendo protocolados, conferidos, analisados, deferidos ou indeferidos e arquivados nas respectivas pastas de controle de processos.

O email (sicodenop@gmail.com) é uma forma de contato e recebimento de arquivos e processos acessados diariamente.

Todos os documentos são de livre acesso no endereço eletrônico portal da transparência

(<https://www.codenop.com.br/portal-da-transparencia/programa-de-inspecao/>) localizado no site oficial (<https://www.codenop.com.br/>).

3. Infraestrutura Administrativa

3.1 – Estrutura Física

A sede do SICODENOP está localizada na Prefeitura Municipal, na cidade de São Jerônimo da Serra - PR, em conjunto com a Secretaria Executiva do consórcio CODENOP. Possui sala compartilhada, com mesas, materiais de expediente, impressora, notebooks e mobiliário para arquivamento documental e acesso aos sistemas de informações. As estruturas físicas e dependências atendem a necessidade das atividades de inspeção e fiscalização, permitindo o adequado atendimento às demandas deste serviço, na sede e nos municípios consorciados.

3.2 - Materiais e Equipamentos

Nas instalações da sede tem-se mesas, cadeiras, arquivos, pastas, armários, lixeiras e material de escritório/expediente. Também conta com notebooks, impressoras e acesso à internet, como especificado abaixo:

- 4 mesas para escritório;
- 4 cadeiras secretária;
- 1 notebook;
- 1 armário de arquivos;
- 1 impressora.

Possui um veículo Chevrolet Astra na sede do consórcio para uso exclusivo do SICODENOP.

Os municípios auxiliam no deslocamento dos MV fiscais oferecendo, de sua sede, veículos compartilhados de outro setor.

3.3 – Laboratório

As análises laboratoriais fiscais oficiais de alimentos de origem animal e água são realizadas em laboratório credenciado pelo Consórcio. Conforme o Art. 496º da Resolução 005/2024 CODENOP-PR, de 28 de novembro de 2024, os estabelecimentos serão responsáveis pelos custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais.

4.Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

4.1 - Inspeção e Fiscalização de Rotina

A execução das ações e atividades de inspeção e fiscalização são especificadas e detalhadas na Resolução 005/2024 CODENOP-PR, de 28 de novembro de 2024,

O profissional responsável pela coordenação do SICODENOP deve ser Médico Veterinário com cadastro ativo no CRMV-PR, com contratação proveniente de cargo comissionado, cabendo a ele coordenar e verificar o cumprimento do cronograma e atividades.

Os Médicos Veterinários são contratados por Processo Seletivo Simplificado (PSS) e nomeados como fiscais em portaria específica. Os profissionais seguem o cronograma de inspeção estabelecido para realizar as atividades de inspeção, fiscalização e supervisão de estabelecimentos e produtos de origem animal nos municípios consorciados.

4.1.1 - Inspeção Permanente

A inspeção permanente é realizada somente em estabelecimentos de abate (bovinos, aves, suínos, caprinos e ovinos) por Médico Veterinário do SIM/POA, conforme sua programação. Se houver necessidade da presença do inspetor do consórcio, sua presença deve ser solicitada com antecedência. O responsável pelo estabelecimento pode solicitar, ainda, que a demanda na inspeção permanente seja suprida por profissionais do consórcio em casos de férias, afastamentos e licenças desde que haja comunicação com antecedência mínima de 20 dias e disponibilidade de profissionais cedidos.

4.1.2 - Inspeção Periódica

A fiscalização nos estabelecimentos sob inspeção periódica está definida no § 2º do Art. 11 e no Art. 13 do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017. A frequência das inspeções periódicas

será estabelecida de acordo com o risco dos estabelecimentos, baseado no risco associado ao volume de produção, no risco associado ao produto e no risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização de produtos de origem animal. A equipe de inspeção, com base no grau de risco, identifica quais são os estabelecimentos que necessitam maior ou menor atenção à fiscalização e sua frequência conforme a organização dos serviços, dos controles realizados, problemas relatados, autuações e infrações. Os documentos gerados e os registros do atendimento às não conformidades, apontados nas ações de inspeção/supervisão, são controlados pelo Médico Veterinário fiscal em planilha específica, para verificação e supervisão conforme cronograma estabelecido pela coordenação do SICODENOP.

4.1.3 - Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Os produtos são coletados conforme frequência estabelecida no cronograma de análises laboratoriais citada no item 4.3. Os laudos das análises laboratoriais são avaliados pelo médico veterinário fiscal do SICODENOP quando são recebidos do laboratório, os laudos são arquivados em pastas específicas de arquivo. As amostras que estiverem fora dos padrões também serão registradas para tomar as providências de adequação.

O processo de rotulagem é parte da verificação de conformidade dos produtos, o registro de produtos é baseado no RTQI por meio de análise documental. Podem ser tomadas ações fiscais em casos de violações dos padrões estabelecidos conforme as irregularidades.

4.1.4- Programas de Autocontrole

Conforme o Art. 79º da Resolução 005/2024 do SICODENOP-PR, de 28 de novembro de 2024, os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos na resolução e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

O Serviço Oficial de Inspeção deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento. A verificação oficial sobre o autocontrole se dará por meio da avaliação *in loco* ou documental em estabelecimentos registrados e consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo SICODENOP, baseado no Manual De Procedimentos De Verificação Oficial Dos Autocontroles Dos Estabelecimentos Registrados No SICODENOP (disponível em: <https://www.codenop.com.br/portal-da-transparencia/programa-de-inspecao/documentos>) com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento, e a verificação e avaliação dos documentos comprobatórios dos estabelecimentos, entre outros, Guias de Trânsito Animal (GTA), Boletins Sanitários ou Carta do Produtor e relatórios de produção e comercialização.

4.1.5 - Autuação e Aplicação de Penalidades

É de responsabilidade dos estabelecimentos e seus funcionários manterem a conformidade de seus produtos. Conforme o Art. 503º da Resolução 005/2024 do SICODENOP-PR, de 28 de novembro de 2024, se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal e vegetal representa risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SICODENOP deverá adotar, isolada ou cumulativamente a suspensão provisória da fabricação dos produtos, apreensão dos produtos já fabricados e a coleta de amostras dos produtos para análises laboratoriais.

O Auto de Infração é o documento que instaura o processo administrativo para apuração de infração. É aplicado ao autuado no local onde foi comprovada a irregularidade e lavrada

pelo Médico Veterinário fiscal que constatou a infração. Este procedimento é realizado quando há ação ou omissão, podendo acarretar nas sanções administrativas previstas. As ações que constituem infrações são detalhadas no Art. 505º da Resolução 005/2024 do SICODENOP-PR, de 28 de novembro de 2024. A natureza da falta cometida pode variar entre infrações leves, moderadas, graves e gravíssimas. Os valores, suas circunstâncias atenuantes e agravantes são detalhadas no CAPÍTULO III – DAS PENALIDADES da Resolução 005/2024 do SICODENOP-PR, de 28 de novembro de 2024.

4.2 - Supervisões

As supervisões são realizadas pela coordenação do Serviço de Inspeção do SICODENOP, conjuntamente com os Médicos Veterinários fiscais nos estabelecimentos registrados no SIM/POA, com frequência semestral, e nas sedes SIM dos municípios consorciados, conforme se achar necessário. Nela avalia-se a organização; a gestão de documentos; o controle de processos; a inocuidade, identidade e qualidade dos produtos; os programas de autocontrole; as autuações e aplicação de penalidades pelos SIM/POA em seus estabelecimentos registrados.

As eventuais irregularidades serão apontadas e descritas em um relatório de supervisão no caso dos estabelecimentos, ou em uma lista de verificação do SIM/POA no caso das sedes SIM dos municípios, para que as ações corretivas que se façam necessárias sejam realizadas.

4.3 - Coleta de Amostras para Análise Laboratorial

Conforme o Art. 486º, da Resolução 005/2024 do SICODENOP-PR, de 28 de novembro de 2024, para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação. Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SICODENOP ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá

ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção oficial.

A frequência das análises deve seguir o cronograma descrito no Manual de Procedimentos e Frequência de Coletas de Análises Laboratoriais (disponível em: <https://www.codenop.com.br/portal-da-transparencia/programa-de-inspecao/documentos>), seguindo as orientações do Manual de Coleta instituído pelo MAPA, e as amostras enviadas ao laboratório acompanhada da Solicitação Oficial de Análises (SOA). Os laudos do laboratório devem ser avaliados e registrados para ações de correção ou não.

4.4 - Prevenção e Combate à Fraude Econômica

A prevenção e combate à fraude econômica nos produtos são realizados diferentes métodos como ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária, como forma de conscientização dos produtores e da população sobre o risco de consumo de alimentos sem procedência. Análise físico-química dos produtos, *Dripping Test* no caso de aves e suínos, nas inspeções de rotina são realizadas aferição de peso, procedencia e integridade da matéria- prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas, controle do registro e formulação dos produtos baseado no RTIQ.

A indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos seus produtos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, APPCC – Portaria MAPA nº 46/1998, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/SDA). Serão tomadas providências, de acordo com a gravidade, contra os estabelecimentos que não estiverem seguindo as recomendações de padrão e forem constatadas irregularidades.

4.5 - Combate à Atividade Clandestina

As ações de combate às atividades clandestinas são desenvolvidas com outros órgãos fiscalizadores e o SIM/POA dos municípios, de acordo com um cronograma pré-

estabelecido. São realizadas ações anuais para fiscalização, atendimento às denúncias e verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

4.6 - Educação Sanitária

Para as Ações de Educação Sanitária serão realizadas atividades que promovam a conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Serão realizadas, periodicamente, divulgações das informações sobre as atividades agropecuárias da região, assim como saúde e sanidade animal e qualidade de produtos, de forma clara e compreensível para a população em redes sociais, entrevistas em rádio, reuniões e palestras para produtores, responsáveis de estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal e também para o público em geral.

5. Programa de capacitação

Nome do curso	Público Alvo			Modalidade			2025	2026
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-presencial	EAD		
Reunião extraordinária da equipe oficial	X			X			Sempre que necessário	Sempre que necessário
Reunião com Prefeitos e Secretários da Agricultura para início do programa	X	X	X	X			Julho	-
Capacitação dos RT's do SIM/POA dos municípios e dos estabelecimentos	X	X	X	X			Julho	Conforme demanda
Treinamento e capacitação dos fiscais oficiais	X			X			Sempre que necessário	Sempre que necessário

6. Relação de estabelecimentos Interessados em realizar comércio

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ/CPF	Nº Registro no Serviço	Classificação
1				
2				
3				
4				
5				

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

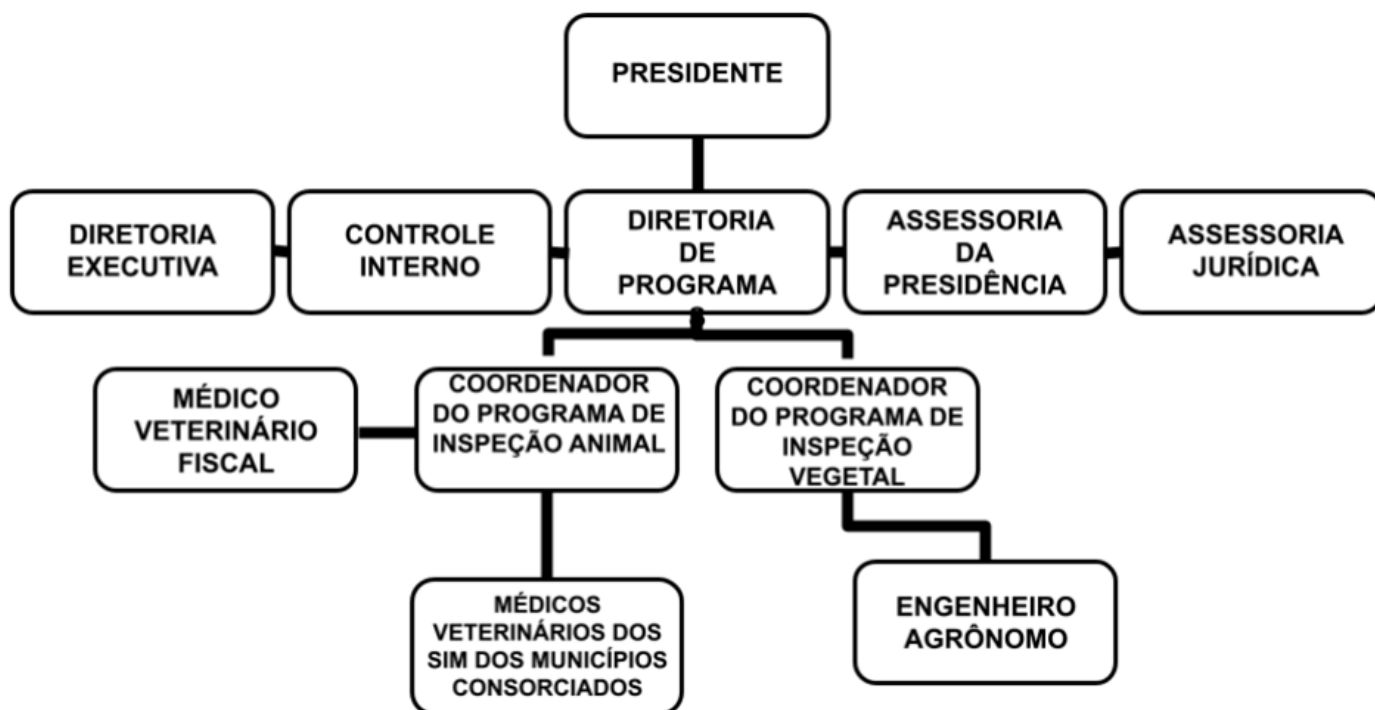
São Jerônimo da Serra, 28 de maio de 2025.

Dianara Christina Martins
Diretora Executiva

9. Anexos

ANEXO I – Organograma;
ANEXO II - Relação de análises laboratoriais realizadas por laboratório que atende o Serviço Oficial;
ANEXO III – Contrato do Programa de Inspeção SICODENOP;

ANEXO I - ORGANOGRAMA



ANEXO II – Relação de análises laboratoriais realizadas por laboratório que atende o Serviço Oficial;

Alimentos em geral:

- I.M01 - Contagem presuntiva de *Bacillus cereus* (UFC/g);
- II. M02 – Contagem de Bolores e Leveduras (UFC/g);
- III. M03 - Contagem total de *Clostridium perfringens* (UFC/g);
- IV. M06 - Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C (UFC/g);
- V. M07 - Contagem de Coliformes Totais (UFC/g);
- VI. M11 - Contagem de Micro-organismos Mesófilos Aeróbios Viáveis a 30°C (UFC/g);
- VII. M12A - Contagem de *Staphylococcus* Coagulase Positiva (UFC/g);
- VIII.M20 - Detecção de *Listeria monocytogenes* (em 25g);
- IX. M26 - Detecção de *Salmonella spp.* (em 25g);
- X. M32 - Enumeração de *Escherichia coli* (UFC/g); XI.Sorotipificação de *Salmonella spp.* (em 25g); XII.Acidez;
- XIII.FQ 013 - Amido (g/100g);
- XIV. FQ 016 - Atividade de Água (g/100g);
- XV. FQ 022 - Cloretos (NaCl) (g/100g) ;
- XVI. FQ 058 - Lipídios (g/100g);
- XVII. FQ 064 - Nitrato (g/100g);
- XVIII. FQ 065 - Nitrito (g/100g);
- XIX. FQ 071 – pH;
- XX. FQ 075 – Proteína Total;
- XXI. FQ 082 - Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) (g/100g);
- XXII. FQ 090 - Umidade e Voláteis (g/100g);
- XXIII. FQ 096 - Carboidrato Total (g/100g);
- XXIV. FQ107 - Potássio (mg/Kg);
- XXV. FQ108 - Sódio (mg/Kg);
- XXVI. Glicídeos Não Redutores em Sacarose (g/100g); XXVII.Glicídeos Redutores em Glicose (g/100g); XXVIII.Sólidos Totais (g/100g);
- XXIX.Valor Calórico

(kcal/100g); Água (água

tratada):

- I.Cloro residual livre (mg/L);

- II. Dureza total (mg CaCO_3/L)
- III. FQ 089 - Turbidez (uT);
- IV. FQ 119 - Cor aparente (uH);
- V. M08 - Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo (UFC/100mL);
- VI. M10 - Contagem de Escherichia coli em Água e Gelo (UFC/100mL);

Mel e derivados:

- I. Atividade Diastásica - unidades de Gothe (Escala de Gothe); II. FQ 082 - Resíduo Mineral Fixo (Cinzas) (g/100g); III. Glicídeos Não Redutores em Sacarose (g/100g); IV. Glicídeos Redutores em Glicose (g/100g);
- V. Pesquisa de Hidroximetilfurfural - Reação de Fiehe (P/A);