



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
 COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
 DEPARTAMENTO DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL
 CENTRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Instrução de Serviço CIPOA n° 04/2022

Campinas, 23 de fevereiro de 2022

Aos **Diretores Técnicos dos Escritórios de Defesa Agropecuária.**

Cc: **Assistentes Agropecuários dos EDA, Estabelecimentos SISP e seus Responsáveis Técnicos.**

Assunto: **Procedimentos para verificação oficial dos programas de autocontrole na rotina defiscalização dos estabelecimentos SISP.**

Considerando:

- As legislações federais pertinentes;
- As obrigações das empresas sob a chancela do Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo (SISP);
- A lei n°. 17.373 de 26 de maio de 2021, que dispõe sobre a inspeção e a fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal do estado de São Paulo.
- O decreto n° 66.286, de 01 de dezembro de 2021 que regulamenta a lei n° 17.373, de 26 de maio de 2021, que dispõe sobre a inspeção e a Fiscalização sanitária e industrial de produtos de origem animal do estado de São Paulo.
- O Artigo 158 do Decreto 66,417, de 30 de dezembro de 2021;
- A Resolução SAA 43/2010 que institui a obrigatoriedade de implantação de Boas Práticas de Fabricação para os estabelecimentos produtores/industrializadores de matéria-prima, produtos e subprodutos de origem animal, com registro junto à Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA) - Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA);
- A Portaria CDA 09 de 21 de fevereiro de 2021 que aprova regulamento técnico do programa de autocontrole implantados nos estabelecimentos registrados no SISP;
- A necessidade de implementar procedimentos para verificação dos programas de autocontrole por parte do Serviço Oficial em sua rotina de fiscalização nos estabelecimentos registrados, tendo em vista a existência de normativas que estabelecem e disciplinam a implantação desses programas nas indústrias;
- A necessidade de padronização de ações de fiscalização nos estabelecimentos SISP, coordenadas pelo CIPOA, junto aos EDAs;
- Que a verificação oficial da Implantação e Manutenção dos Programas de Autocontrole fundamenta-se na inspeção do processo e na revisão dos registros de monitoramento dos programas de autocontrole da indústria, é essencial que médicos veterinários assistentes agropecuários envolvidos nas atividades de verificação, preliminarmente, conheçam os programas escritos pelas empresas.
- Que Elemento de controle refere-se à verificação oficial da Implantação e Manutenção dos Programas de Autocontrole e fundamenta-se na inspeção do processo e na revisão dos registros de monitoramento dos programas de autocontrole da indústria.

O Diretor do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal decide:

Artigo 1° - Aprovar os modelos de formulários a serem utilizados na verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados junto ao CIPOA em sua rotina de fiscalização, bem como o manual de procedimentos.





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL
CENTRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Parágrafo Único - A verificação dos autocontroles não exclui a inspeção tradicional tais como: *ante mortem*, *post mortem*, coleta de amostras, a reinspeção, os procedimentos de registro de estabelecimentos (projeto e afins), o registro de produtos (avaliação e afins), verificação oficial de planos de ação (Anexo III) e a adoção de ações fiscais (medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outros).

Artigo 2º - Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo de relatório de fiscalização a ser utilizado no âmbito do SISP local para a verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados no CIPOA.

§1º - A fiscalização será realizada por Médico Veterinário Oficial da CDA, lotado no EDA local ou requisitado pelo Diretor da regional, do CIPOA ou DDSIA;

§2º - O relatório de fiscalização deverá ser preenchido a cada fiscalização realizada nos estabelecimentos;

§3º - Todos os elementos de controle devem ser verificados ao menos uma vez ao ano;

§4º - O preenchimento do relatório de fiscalização não extingue a necessidade de preenchimento de outros documentos que se fizerem necessários.

Artigo 3º A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação *in loco* e documental.

Parágrafo Único - A frequência de verificação será definida por análise de risco estimado de acordo com os procedimentos de cálculo de risco estimado estipulado pelo CIPOA.

Artigo 4º - Os relatórios de fiscalização em estabelecimentos devem ser preenchidos e arquivados eletronicamente e enviados ao estabelecimento e respectivo responsável técnico nos endereços eletrônicos cadastrados no Gedave.

Artigo 5º - Estabelecer, na forma do Anexo III, o modelo único de plano de ação a ser utilizado pelo estabelecimento para a correção das não conformidades constatadas em fiscalização.

§1º - Fica estabelecido o prazo de sete dias úteis para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas pelo estabelecimento, frente às não conformidades notificadas no relatório de fiscalização, podendo ser estendido à critério do médico veterinário oficial da CDA.

§ 2º - O plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento serão avaliados, preferencialmente, pelo Médico Veterinário Oficial da CDA que realizou a fiscalização, podendo este estabelecer necessidade de melhorias e prazo para apresentá-las.

§ 3º - Dentre outros aspectos, a verificação da conformidade do plano de ação deverá verificar se:

I – as medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio;

II – as medidas adotadas restabelecem as condições higiêncio- sanitárias do produto;

III – as medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios;

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

§ 4º - O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve ser arquivado na forma digital pelo SISP local.

§ 5º - O encaminhamento do plano de ação pelo estabelecimento deve ser realizado por correio eletrônico, endereçado ao mesmo e-mail que enviou o relatório de fiscalização.





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL
CENTRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

§ 6º - Caso o plano de ação não atenda aos requisitos descritos no § 3º deste artigo, o Médico Veterinário Oficial da CDA irá notificar o estabelecimento sobre tal situação, sendo determinado prazo para adequação do plano.

Artigo 6º - Estabelecer, na forma do Anexo II, o Manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles.

Artigo 7º - Esta Instrução de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I – Modelo de relatório de fiscalização em estabelecimentos SISP.

ANEXO III – Manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles.

ANEXO III – Modelo de plano de ação referente à verificação oficial dos elementos de controle.





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
 COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
 DEPARTAMENTO DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL
 CENTRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ANEXO I

RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO N° _____/EDA_____
(PROGRAMA DE AUTOCONTROLE)

A – Identificação		
SISP n°		
Fone: ()	Endereço eletrônico do estabelecimento:	
Responsável técnico e registro em conselho:		
N° total de funcionários:	M:	F:
Observações:		

B – Relatórios de Fiscalização			
01- Atendimento aos planos de ação anteriores (se aplicável)			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			

C – Elementos de controle			
01- Manutenção de instalações e equipamentos			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			

02- Água de abastecimento			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			

03 - Controle integrado de pragas			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			

04- Higiene industrial e operacional (PPHO)			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
 COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
 DEPARTAMENTO DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL
 CENTRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			

06- Procedimentos sanitários operacionais (PSO)			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			

07- Controle da matéria prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			

08- Controle de temperatura			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			

09- Análises laboratoriais			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Comentários:			

10- Controle de formulação e combate à fraude			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			

11- Rastreabilidade e recolhimento			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			

12- Bem-estar animal			
Aplicável?	Sim ()	Não ()	
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			

13- Identificação, remoção, segregação e destruição do material especificado de risco (MER)			
Aplicável?	Sim () (somente matadouro de ruminantes)	Não ()	
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			

14- Programa de Análise de Prigos e Pontos Críticos de Controle			
Existe deficiência?	Sim ()	Não ()	Não Verificado ()
Observações:			





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL
CENTRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

D – Conclusão

Em todos os casos o estabelecimento tem 7 (sete) dias úteis para enviar plano de ação ao SISP, identificando as ações adotadas, os prazos e as não conformidades já consideradas como solucionadas.

E – Nomes e data

Data:





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL
CENTRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ANEXO II

Manual de procedimentos de verificação oficial dos autocontroles dos estabelecimentos registrados

A verificação do programa de autocontrole deverá ser um dos procedimentos a serem realizados durante a fiscalização dos estabelecimentos registrados no SISP, devendo contemplar verificações in loco e documental.

Ambas avaliações deverão ser integradas, estando as informações descritas e registradas em consonância com o avaliado in loco.

A verificação anual de todos os elementos de controle é um parâmetro mínimo, estando o responsável pela fiscalização livre para analisar quantos elementos achar necessário em cada fiscalização.

A parte documental deve seguir os princípios de programas de autocontrole, contemplando para cada elemento de controle (e todos os itens incluídos em cada um deles), dentre outros, medidas preventivas, padrões de conformidade, procedimentos de monitoramento, ações corretivas e procedimentos de verificação e registro.

Todos os elementos de controle estipulados em normas deverão ser contemplados no programa de autocontrole. Porém, a disposição dos mesmos, assim com inclusão de elementos adicionais, ficam a critério do estabelecimento.

Importante ressaltar ainda que, apesar de não haver validação do plano pelo serviço de inspeção oficial, o mesmo deve seguir todos os aspectos legais e normativos envolvidos, podendo, entretanto, estabelecer procedimentos ou limites mais rigorosos que a legislação. Neste caso, tais definições serão as consideradas para todos os fins, inclusive para aplicação de ações fiscais.

Já a avaliação in loco deverá constatar se os procedimentos estão sendo realizados conforme o estipulado no programa descrito, assim como buscar elementos que indiquem ou não a conformidade dos registros existentes.

Diante do exposto, na verificação oficial, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

Manutenção

Deve incluir não somente os aspectos relacionados à conformidade de instalações e equipamentos, mas também iluminação, ventilação, águas residuais, aferição e calibração.

Avaliar se as 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 há disposição de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

Avaliar se há disposição 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 o sistema de recolhimento de águas residuais facilita o recolhimento e é 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 estão disponíveis instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL
CENTRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

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, incluindo a higienização e manutenção dos reservatórios de água de abastecimento.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, armazenamento 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.

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.

Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as instalações e equipamentos estejam limpos e sanitizados antes e durante as operações, 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 a conformidade ou não das condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar a manutenção das condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

Higiene e Hábitos Higiénicos 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.

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.





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
DEPARTAMENTO DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL
CENTRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Controle da 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 quando a resistência e selagem ou recravação.

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.

Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)

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 no programa de autocontrole, garantindo assim a validação dos procedimentos que objetivam a inocuidade e conformidade dos produtos e que os 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.

Controle de formulação de produtos e combate a 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 corresponde 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 a 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 seja por injeção ou tumbleamento).

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.





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
 COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
 DEPARTAMENTO DE DEFESA SANITÁRIA E INSPEÇÃO ANIMAL
 CENTRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Exemplo: dripping test, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão.

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

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 produto 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.

Bem-estar animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente 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 disposto na Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021.

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 o disposto na Instrução de Serviço CIPOA 05/2018.

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 dano 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 contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.



SAADCIC202209249A





GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
 COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
 CENTRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
 ANEXO III
PLANO DE AÇÃO

Referente ao relatório de fiscalização N° XXX/EDA _____

ESTABELECIMENTO: _____
 SISP n° _____

Elemento de controle e número	Deficiência registrada no relatório de fiscalização acima referenciado	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial (Atendido, não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do SISP local responsável pela verificação oficial

Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):

Responsável pela equipe do SISP (nome, cargo e assinatura):

