cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI–POA

(Conforme inciso I do art. 8º da Portaria nº 672, de 08 de abril de 2024 -)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	15/04/2025
Data de Fim	15/04/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e comercialização de produtos hortigranjeiros - COINTER	09.595.691/0001-98

1.2. Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios, e com leis harmonizadas

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Secretaria de Agricultura do município de Baixo Guandu	27.165737/0001-10	Baixo Guandu	Espírito Santo.
Secretaria de Agricultura do município de Governador Lindenberg	04.217.786/0001-54	Governador Lindenberg	Espírito Santo
Secretaria de Agricultura do município de Ibiraçu	27.165.208/0001-17	Ibiraçu	Espírito Santo
Secretaria de Agricultura do município de Itapemirim	27.174.168/0001-70	Itapemirim	Espírito Santo
Secretaria de Agricultura do município de João Neiva	31.776.479/0001-86	João Neiva	Espírito Santo
Secretaria de Agricultura do município de Marilândia	27.744.176/0001-04	Marilândia	Espírito Santo
Secretaria de Agricultura do município de Pancas	27.174.150/0001-78	Pancas	Espírito Santo
Secretaria de Agricultura do município de Santa Leopoldina	27.165.521/0001-55	Santa Leopoldina	Espírito Santo
Secretaria de Agricultura do município de Sooretama	01.612.155/0001-41	Sooretama	Espírito Santo
Secretaria de Agricultura do município de Piúma	27.165.695/0001-18	Piúma	Espírito Santo
Secretaria de Agricultura do município de Águia Branca	31.796.584/0001-87	Águia Branca	Espírito Santo
Secretaria de Agricultura do município de São Roque do Canaã	01.612.865/0001-71	São Roque do Canaã	Espírito Santo

1.3. Escopo do Serviço de Inspeção:

Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA (Marque com "X" as áreas correspondentes)		
Integrado	**Nova Integração ou Ampliação**	**I – Abatedouro frigorífico**
		a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
		b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados (apenas para répteis e anfíbios)
Integrado	**Nova Integração ou Ampliação**	**II – Entrepostos e Unidades de Beneficiamento**
		a) Carne e derivados
		b) Leite e derivados
		c) Mel e produtos apícolas
	X	d) Ovos e derivados
		e) Pescado e derivados

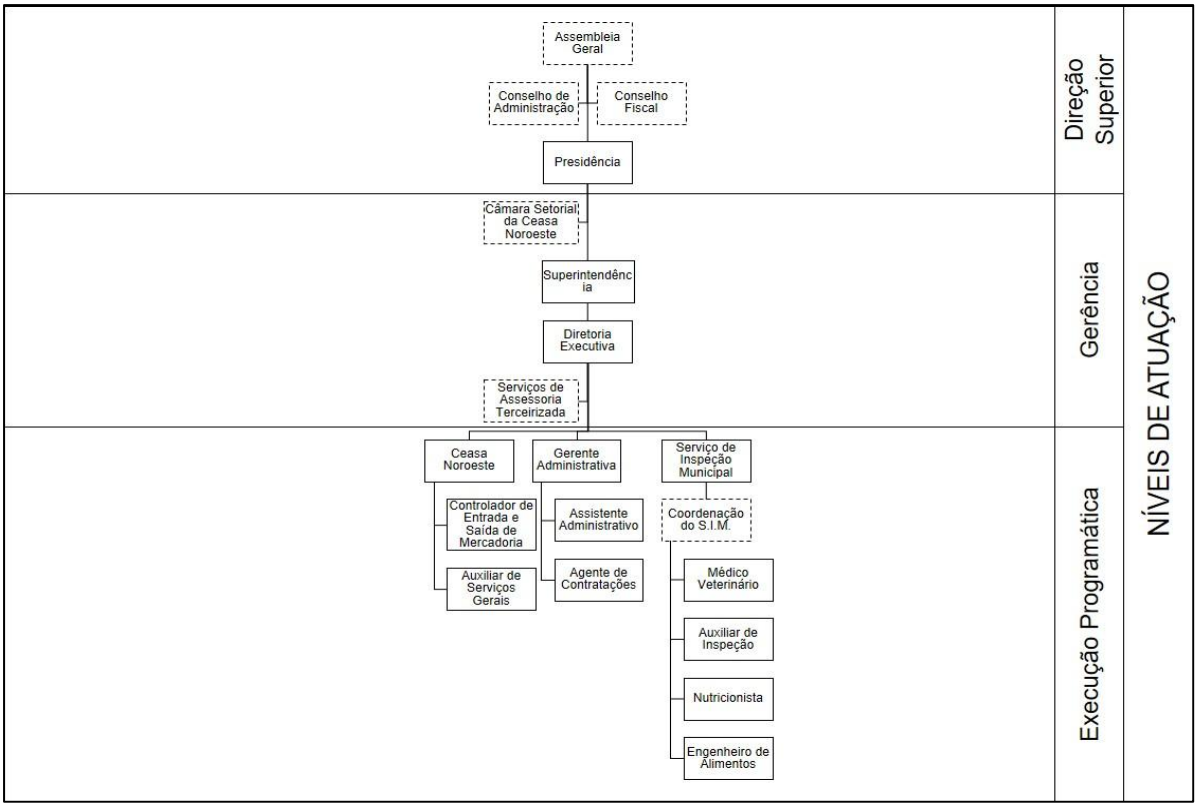
1.4. Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
1-Integração	01/07/2025	Versão 1.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria n° 672/2024.

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1. Organização Administrativa

Organograma



O COINTER organiza-se como autarquia, que compõe a administração pública indireta de cada ente consorciado, por contar com a participação de vários municípios.

O Consórcio possui como órgão máximo de deliberação a Assembleia Geral, que é instaurada por seu Presidente e conta com a participação dos chefes do Poder Executivo Municipal e com os secretários municipais de agricultura. Em sequência abaixo do colegiado, encontra-se o Conselho de Administração, que possui competência para celebração de contratos e convênios, e o Conselho Fiscal que conta com a participação de membros indicados pelos entes consorciados no intuito de acompanhar a regularidade das contas do Consórcio.

A presidência do COINTER é função do chefe do Poder Executivo eleito em Assembleia Geral, tendo para si a função de ordenador da despesa e poder diretivo sobre o Consórcio, dentre outras atribuições listadas no Contrato de Consórcio Público.

Com o objetivo de auxiliar na organização do Consórcio, há as câmaras setoriais, que são compostas pelos secretários municipais, que tem como atribuições propor e acompanhar a execução de projetos do COINTER.

O cargo de secretário executivo é função de confiança, com atribuições de gestão, acompanhamento e direcionamento aos programas desenvolvidos pelo COINTER, contando também com os cargos auxiliares. O consórcio possui ainda os serviços de consultorias e assessorias terceirizados, que através de pessoa jurídica atuam auxiliando em diversas atividades desenvolvidas no Consórcio.

O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., prestado via COINTER, é firmado pelos municípios por meio do Contrato de Programa, dessa forma o consórcio estará autorizado a executar o acompanhamento, inspeção, orientação e fiscalização das agroindústrias. A equipe do S.I.M. atualmente é composta por quatro Médicos Veterinários, com três profissionais contratados através de processo seletivo simplificado, e uma profissional com vínculo efetivo, pertencente a um dos municípios consorciados.

A função de coordenação do S.I.M. compreende a proposição e desenvolvimento de projetos que trabalhem a capacitação dos técnicos do Serviço, bem como pontos focais dos municípios e empreendimentos registrados e acompanhados, fortalecendo a qualidade sanitária dos alimentos manipulados de origem animal, além de exercer a gestão das agroindústrias no serviço de inspeção municipal.

O consórcio também possui o setor administrativo, fixado na sede, que se encarrega junto à Procuradoria, da celebração dos contratos entre municípios e o S.I.M. COINTER.

A equipe técnica do Consórcio é formada pelos seguintes membros:

Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. COINTER:

1- Ana Estela Pessin Arrivabene, e Médica Veterinária CRMV- ES 969. Instrumento de designação: art. 1° da Portaria nº 20/2023 de 13/11/2023.

Médicos Veterinários – S.I.M. COINTER:

1- Ana Carolina Dalmazio Santos, Médica Veterinária do Serviço de Inspeção Municipal, CRMV- ES 02758/VP, aprovada no processo seletivo n° 004/2023.

2- César Matos Reis Carvalhos, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, CRMV- ES 4155, aprovado no processo seletivo nº 003/2023;

3- Michelle de Fátima da Silva Mariano, Médica Veterinária do Serviço de Inspeção Municipal, CRMV- ES 04246/VP, aprovada no processo seletivo nº004/2024.

2.1.1. Sistemas de Informação

Os processos de registro das agroindústrias são abertos no protocolo das prefeituras dos municípios consorciados, pelos seus representantes, e são encaminhados até a Secretaria Municipal de Agricultura. O servidor do município, denominado ‘‘ponto focal’’, fica encarregado de enviar toda a documentação digitalizada por e-mail ao S.I.M COINTER. Cabe também ao ponto focal, o arquivamento de todos os documentos em processos físicos, referentes a cada agroindústria. Visto que o bloco de inspeção é constituído em três vias, sendo uma via permanecendo na Secretária de Agricultura Municipal ou equivalente, uma no Serviço de Inspeção Municipal COINTER e uma via é entregue ao empreendedor.

Os processos do Serviço de Inspeção Municipal COINTER são identificados e cadastrados no banco de dados, possibilitando a identificação das agroindústrias, dos seus responsáveis, número de protocolo, prioridades, situação dos processos e anexos. Complementam este banco de dados, o arquivamento físico dos processos, numerados e ordenados em móveis (arquivo de aço), com pelo menos uma gaveta

por município, divididos por denúncia, registro de agroindústria, e registro de produto e rótulo.

O S.I.M. COINTER também utiliza o sistema do Ministério da Agricultura e Pecuária E-SISBI/SGSI, onde possui cadastrados os dados dos empreendimentos registrados e seus produtos.

2.1.2. Controle de Documentos

O S.I.M. COINTER faz o controle de documentos de forma manual pelos médicos veterinários, que ficam encarregados em arquivar todos os documentos emitidos, e os recebidos via e-mail, sempre incluindo a informação de origem, o nº de processo dado pelo município e a numeração de sequência (dada pelo carimbo), cronologicamente, e a assinatura do responsável pela inserção dos documentos no processo.

Os despachos são organizados em planilhas e divididas por município, no banco de dados do S.I.M. COINTER, na rede interna de computadores do escritório, possibilitando que a equipe de Médicos Veterinários possam consultar os últimos despachos, e andamento do processo de cada estabelecimento. Constam ainda na rede interna do Consórcio, fichas cadastrais do empreendedor para coleta de amostra e análise em laboratório, pareceres, fotografias, vídeos e outros, de forma organizada e identificada por: município, nome do estabelecimento e tipo de documento.

2.2. Infraestrutura Administrativa

2.2.1. Estrutura Física

A sede do COINTER está instalada dentro da unidade regional da Ceasa Noroeste, no Município de Colatina/ES, que está localizada na região Central Noroeste do Estado do Espírito Santo.

A unidade regional Ceasa Noroeste possui área total de 26.464,62m², sendo 2.607,55m² de área construída composta por dois pavilhões denominados Pavilhão Não Permanente (PNP) e Pavilhão Permanente I (PP1).

A sede foi reestruturada para a melhoria do desenvolvimento do Programa S.I.M. COINTER, contando com três salas, sendo uma para as gerências onde também é

compartilhada com a presidência quando necessário, uma sala para o administrativo e uma para coordenação do S.I.M. e equipe técnica, além de uma sala para reuniões, e espaço de convivência e permanência para os funcionários, possui ainda banheiros coletivos, um feminino e outro masculino.

O COINTER não possui escritório regional, visto que sua sede se encontra estrategicamente situada no município de Colatina/ES o qual centraliza os demais municípios da região noroeste do estado do Espírito Santo, porém conta com o apoio das Secretarias Municipais de Agricultura ou equivalente, dos municípios contratantes do S.I.M. COINTER.

2.2.2. Materiais e Equipamentos

Na sede do COINTER possui uma impressora multifuncional monocromática, cinco computadores, um notebook, três arquivos de aço suspenso de quatro gavetas, um armário, um ar-condicionado, uma caixa térmica, equipamentos de proteção individual - EPI's (dois jalecos de manga comprida e dois pares de botas brancas de borracha), uma balança digital suspensa, umtermômetro, cinco mesas de escritório, seis cadeiras giratórias e quatro cadeiras de base fixa.

O S.I.M. COINTER possui um automóvel locado, por meio de contrato, para utilização no deslocamento da equipe técnica durante as visitas de inspeção e fiscalização nas agroindústrias. Dispõe também de equipamentos com seus respectivos insumos, sendo eles: um medidor de pH portátil, um eletrodo de pH em epóxi com faca, três termômetros digitais infravermelhos, dois termômetros digitais tipo espeto, quatro medidores de cloro livre, cloro total e pH da água, um Refrigerador Defrost de 260L, três móveis (arquivo de aço) e um armário.

Dentre outros materiais, o S.I.M COINTER recebeu por meio de doação do Estado do Espírito Santo, via Secretaria da Agricultura Abastecimento Aquicultura e Pesca – SEAG, dois projetores de imagens Epson, dois notebooks Lenovo 14', dois termômetros infravermelhos, dois termômetros de espeto, duas trenas digitais, dois fotômetros portáteis para medição de pH e cloro residual livre e total (incluso maleta de proteção), e quatro frascos de reagentes líquidos para determinação de cloro residual livre para 600 testes.

O Consórcio também recebeu via doação pela SEAG, 20 kits de tratamento simplificados de água, e oferta de forma gratuita, aos proprietários das agroindústrias de pequeno porte interessado.

2.2.3. Laboratórios

Os laboratórios credenciados estão descritos na Norma Técnica nº 01, de 25 de Março de 2025, seguindo os critérios estabelecidos na Norma Técnica nº 16, de 25 de Março de 2025. A lista de laboratórios credenciados será constantemente atualizada conforme novos laboratórios se credenciem ou sejam descredenciados.

O S.I.M. COINTER realiza análises laboratoriais com a frequência estabelecida na Norma Técnica nº 15, de 25 de Março de 2025, e o custo do serviço é estritamente do produtor. Entretanto, afim de diminuir custos dos serviços de análise laboratorial físico-química e microbiológica de produto e água, o consórcio efetuou parceria por meio do programa com SEBRAE (SEBRAETEC), que beneficiou os proprietários das agroindústrias, o desconto de 70%, referente ao valor total de cada análise, pelo laboratório GMO, localizado em Belo Horizonte/MG, credenciado pelo MAPA. As amostras de produtos são coletadas nas agroindústrias por um médico veterinário do S.I.M. COINTER, e o envio é realizado mensalmente, por um funcionário do GMO, que coleta a amostra mantida sob refrigeração no escritório do consórcio.

O S.I.M. COINTER também realiza a coleta de amostra de leite para análise da matéria-prima físico-química e microbiológica no laboratório do IDAF (Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal), especifico para análise de produtos lácteos. Os custos das análises são cobrados pelo IDAF, e o produtor fica responsável por pagar essas taxas antes do envio das amostras.

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1. Inspeção Periódica

As inspeções e fiscalizações são agendadas com o Secretário de Agricultura do Município e ocorrem com objetivo de assegurar a qualidade dos produtos de origem animal.

O calendário mensal preenchido com o cronograma das atividades, fica afixado na parede

do escritório do S.I.M. COINTER, e exposto a todos os funcionários. O pré-agendamento das atividades é feito à medida em que os Secretários Municipais vão confirmando.

As orientações e explicações são dadas de forma contínua, enquanto o ente municipal está consorciado ao S.I.M. COINTER, e toda assistência é dada ao produtor da forma acessível, seja pessoalmente, por ligação telefônica, vídeo-chamada, mensagem watts app ou e-mail.

Para estabelecer a frequência das inspeções periódicas, é realizado o cálculo de Risco Estimado associado ao estabelecimento, com base na Norma Técnica nº 02, de 25 de Março de 2025, podendo ser intensificadas na ocorrência de inconformidade(s). As atividades são determinadas pela ordem de serviço e por despacho, e são inseridas na rede compartilhada, e também em processo físico, na pasta de documentos do S.I.M. COINTER.

Todos os processos recebem um despacho, enumerados e mencionando sua ordem de serviço, com descrição das atividades determinadas pela coordenação, como: aferição de pH e o cloro da água de abastecimento, verificação das planilhas de auto controle, verificar a vigência dos prazos solicitados, orientações para execução das ações corretivas, andamento do processo de registro de produto e rótulo, e demais atividades designadas pela coordenação.

Em atenção a ordem de serviço para execução das tarefas, emitido pela coordenação do S.I.M. COINTER, o médico veterinário ao juntar os documentos referente a visita, descritos no Termo de Fiscalização e Relatório de não Conformidades, emite um despacho de retorno, mencionando todos os documentos juntados e o destina a coordenação, e em seguida deve lançar em planilha controle de despachos S.I.M. COINTER 2025.

3.2. Inspeção Permanente

A inspeção permanente executada pelo S.I.M COINTER é autorizada por meio de Contrato de Prestação de Serviços, de acordo com a necessidade encaminhada pelo município interessado, contendo informações sobre o porte do estabelecimento e quantidade de empreendimentos que serão atendidos.

O Contrato de Prestação de Serviço firmado com o município, abrange todas as

despesas e exigências legais dos abatedouros-frigoríficos, compreendendo o médico veterinário como responsável pela inspeção permanente ante e post mortem.

Nos casos em que o abate não for diário, mas esporádico, a inspeção permanente deverá ser executada obrigatoriamente sob agendamento prévio semanal e/ou escala estabelecida, dentro das possibilidades técnicas do Serviço de Inspeção Municipal COINTER.

Os procedimentos de inspeção permanente em estabelecimentos de abate estão descritos na Norma Técnica nº 12, de 25 de Março de 2025. Atualmente ainda não existem empreendimentos sob inspeção permanente registrados no S.I.M COINTER.

As verificações devem abranger os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento previstos nos autocontroles do estabelecimento e outros documentos necessários. As não conformidades observadas podem gerar infrações, que poderá gerar um RNC (Relatório de não conformidade), de acordo com a Norma Técnica nº 08, de 25 de Março de 2025.

3.3. Programas de Autocontrole

A elaboração, implantação e execução dos Programas de Autocontrole por parte dos empreendimentos registrados está descrita na Norma Técnica nº 04, de 05 de Março de 2024. A descrição do plano dos Programas de Autocontrole deverá conter todos os elementos de controle de acordo com a atividade desenvolvida pela agroindústria, devendo ser aprovado, datado e assinado pelo responsável legal e responsável técnico, e os mesmos deverão implementa-los adequadamente. As demais responsabilidades dos estabelecimentos registrados inclui-se: treinamento e capacitação de pessoal, monitoramento e verificação dos procedimentos e sua eficiência, revisão das ações corretivas e preventivas em casos de desvios e alterações tecnológicas dos processos industrias, condução dos procedimentos e operações de manipulação de alimentos.

Os elementos de controle a serem implantados de acordo com a classificação do estabelecimento são:

I - Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição);

II - Iluminação e ventilação;

III - Água de abastecimento e águas residuais;

IV - Higiene Industrial e operacional;

V - Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;

VI - Procedimentos sanitários operacionais – PSO;

VII - Controle integrado de pragas;

VIII - Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;

IX - Controle de temperaturas;

X – Controle de formulação de produtos e combate à fraude;

XI – Análises laboratoriais;

XII – Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall);

XIII – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);

XIV – Bem-estar animal;

XV – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

Os elementos de controle enumerados de I ao XIII serão implantados em todos os estabelecimentos. O elemento XIV será implantado, exclusivamente, nos estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico. O elemento XV será implantado, exclusivamente, em estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico de Ruminantes.

A frequência mínima de verificação dos Programas de Autocontrole em estabelecimentos registrados será de 01 ano, segundo a Norma Técnica n º 03, de 25 de Março de 2025, independente do risco estimado associado ao estabelecimento. Outras frequências poderão ser determinadas de acordo com o histórico do estabelecimento.

3.4. **Autuação e Aplicação de Penalidades**

A autuação e aplicação de penalidades estão dispostas na Resolução nº 01, de 08 de Janeiro de 2025, deste Consórcio e na Norma Técnica nº 08 de 25 de Março de 2025. O descumprimento das disposições previstas na referida Resolução e nas normas complementares vigentes, serão apurados em processo administrativo devidamente

instruído, sendo iniciado com a lavratura do auto infração, seguindo o rito e prazos estabelecidos nas normativas.

3.5. Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

O S.I.M. COINTER realiza coleta de amostra para análise laboratorial de água e de produtos de origem animal, com o objetivo de avaliar a inocuidade, identidade, qualidade e a integridade dos produtos e de seus processos produtivos, contemplando as análises microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas. A frequência de coleta de amostras para análise laboratorial segue a Nota Técnica nº 15, de 25 de Março de 2025.

Para facilitar o cumprimento das demandas do Serviço de Inspeção Municipal, o S.I.M COINTER realiza a coleta de matéria-prima (leite cru), e envio ao laboratório em conjunto com as Secretárias Municipais de Agricultura dos municípios consorciados. O ponto focal fica responsável em entregar as amostras coletadas e os documentos exigidos pelo laboratório do IDAF (identificação do produtor e propriedade, da amostra de leite e comprovantes de pagamentos das taxas), na sede do Consórcio COINTER, sob refrigeração e temperatura adequadas (em caixa isotérmica vedada e gelo reciclável), de acordo com condições determinadas em legislação. A equipe do S.I.M. COINTER após receber essas amostras coletadas, irá mantê-las armazenadas no refrigerador do Consórcio, na sala do escritório na sua sede em condições adequadas até a entrega das amostras ao motorista exclusivo do laboratório IDAF, que irá transporta-las até o endereço do laboratório.

Os resultados são enviados para o e-mail do S.I.M COINTER e o Médico Veterinário responsável pelas análises do leite, faz a média geométrica trimestral dos valores acumulados de acordo com a legislação, e posteriormente é feito o laudo com parecer, que deverá ser entregue ao produtor e ao ponto focal, explicando-lhes os resultados.

Todas as matérias-primas dos produtos de origem animal e substâncias que entrem em suas elaborações, estarão sujeitas a análises oficiais (microbiológicas, físico-químicas, biologia molecular, histológicas) e demais que se fizerem necessárias para avaliação da conformidade.

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1. Mecanismos de Controle

4.1.1. Coleta de Amostras

Os métodos de coleta e realização das análises oficiais estão descritos na Norma Técnica nº 15, de 25 de Março de 2025, bem como, todos os manuais de coleta de alimentos e de água de abastecimento.

A equipe do S.I.M. COINTER identificou dificuldades financeiras por parte dos pequenos produtores, em realizar as análises laboratoriais, e então buscou parcerias com laboratórios credenciados pelo MAPA (IDAF E GMO). O Laboratório do IDAF realiza as análises microbiológicas e físico-químico de matéria prima (leite), com valores estabelecidos para contagem bacteriana total e composição química.

Visando conciliar a realidade do produtor rural com a legislação, o S.I.M COINTER obteve descontos pelo SEBRAETEC via SEBRAE, ao produtor cuja coleta amostral for realizada pelo S.I.M COINTER, irá receber 70% de desconto sob o valor integral de cada análise cobrado pelo laboratório GMO. A coleta de amostras é feita em agroindústrias que estão prestes a receber o certificado de registro sanitário, onde as documentações e instalações já foram aprovadas pelo S.I.M COINTER.

Toda coleta de amostra de produto de origem animal que seguirá para análise no laboratório GMO pelo convênio com SEBRAETEC, segue o seguinte protocolo: a coordenação requisita a um Médico Veterinário que elabore e envie a ficha cadastral do produtor/empreendedor ao SEBRAE por e-mail, contendo dados da matriz a ser coletada e o tipo de análise solicitada. O SEBRAE após receber a ficha cadastral do produtor, emite um boleto e envia para o produtor efetuar o pagamento, após a efetivação deste pagamento o SEBRAE envia a ordem de coleta ao laboratório GMO. O laboratório GMO então enviará ao S.I.M. COINTER por e-mail a autorização de coleta, que será efetuada por um Médico Veterinário do Consórcio. A amostra coletada pelo médico veterinário do S.I.M. COINTER, fica armazenada no refrigerador/congelador restrito exclusivamente do Consórcio, e o funcionário do laboratório GMO no ato da coleta da amostra armazenada deverá preencher a ficha (Termo de Retirada de Amostra de Produtos de Origem Animal) para garantia da certificação da responsabilidade do transporte das análises oficiais.

4.1.2. Prevenção e Combate à Fraude Econômica

O S.I.M COINTER desempenha ações de controle e combate à fraude, de acordo com o cronograma anual definido, prevendo três ações a serem realizadas segundo a Norma Técnica nº 07, de 25 de Março, de 2025. São utilizados métodos como forma de execução das ações, o controle de formulação dos produtos, coletas de amostras de produtos para análise físico-químico, produção assistida, auditorias, aferição de peso e inspeções de rotina.

4.1.3. Combate à Atividade Clandestina

O S.I.M. COINTER possui um canal disponibilizado no site do Consórcio na aba Serviço de Inspeção Municipal (fale conosco) para envio de manifestações, contendo o campo para descrição da mensagem, anexos, localização e opção de identificar-se ou não em caso de denúncias. As manifestações são enviadas a um e-mail de acesso exclusivo da coordenação, e diante das informações prestadas as ações são planejadas e executadas, e essas ações poderão contar com o apoio das vigilâncias sanitárias municipais, denominadas ações conjuntas.

As ações de combate a atividade clandestina de obtenção, produção e comercialização são realizadas de acordo com o programação anual, sendo realizadas no mínimo três ações, com a verificação de todos os produtos de origem animal. São realizadas conferencias dos produtos sem identificação, com avaliação da sua procedência, origem do estabelecimento, localização e/ou empresa responsável, além da orientação da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência.

4.1.4. Habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI

Os processos de habilitação e desabilitação dos estabelecimentos e produtos no SISBI-POA estão descritos na Norma Técnica nº 18 de 25 de Março de 2025. Após atenderem todos os procedimentos definidos nas normativas, os estabelecimentos serão cadastrados no sistema de Gestão do Serviço de Inspeção- SGSI, e a empresa constará o status como ATIVO quando for habilitada e suspenso nos casos de não cumprimento dos requisitos estabelecidos, podendo ser temporária ou definitiva a depender do grau de não observância dos critérios elencados.

4.1.5. Supervisões/Auditorias Internas

A execução das ações de supervisão são realizadas conforme estabelecido na Norma Técnica nº 07, de 25 de Março de 2025, que define a obrigatoriedade da realização de supervisões periódicas oficiais nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio COINTER, devendo ser realizada com a frequência mínima de um ano, pelo médico veterinário diferente daquele que executa as inspeções de rotina. O cronograma das ações é estabelecido anualmente, e poderá ser alterado a critério do S.I.M. COINTER. Os modelos dos relatórios de supervisão estão previstos no anexo da Norma Técnica nº 07, de 25 de Março de 2025, considerando o caráter de inspeção do estabelecimento. Os procedimentos de supervisão consistem em avaliação dos estabelecimentos e métodos utilizados pelo Serviço de Inspeção. Após o término da supervisão, obrigatoriamente as duas vias devem ser assinadas pelos fiscais e fiscalizados.

4.2. Melhorias Continuadas

4.2.1. Educação Sanitária

As ações de educação sanitária que o S.I.M COINTER executa estão estabelecidas na Norma Técnica nº 10, de 25 de Março de 2025, e incluem o cronograma da programação das atividades realizadas anualmente com no mínimo três ações. Dentre as ações educativas que são desenvolvidas, junto as comunidades e entidades representativas de produtores rurais e o público consumidor compõem: reuniões, palestras, publicações em mídias sociais, ações realizadas em escolas do meio rural e urbano e feiras agropecuárias.

O S.I.M. COINTER também obtém o apoio das Secretárias de Agricultura Municipais na disponibilização de espaços adequados para ministrar as palestras, assim como ampla divulgação no Município. O consorcio COINTER ainda com o objetivo de orientar e informar o seu público alvo, elaborou materiais didáticos sobre alguns temas para distribuir durante as atividades realizadas nos municípios.

4.2.2. Programa de Capacitação

O programa de capacitação visa manter em constante atualização a equipe técnica, nas diversas áreas referentes ao serviço de inspeção. Serão realizados treinamentos

periódicos da equipe, no mínimo trimestralmente como estabelecido na Norma Técnica nº 14, de 25 de Março de 2025, com a finalidade de capacitar os agentes envolvidos na execução do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. executado pelo Consórcio COINTER.

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-Presencial	EAD	
Programa de Autocontrole da Elaboração à Verificação Oficial	X					X	12/04/2025 e 19/04/2025
Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle para Produtos de Origem Animal	X					X	26/04/2025
Rotulagem Geral e Nutricional Produtos de Origem Animal	X					X	03/05/2025
Inspeção de Ovos	X					X	13/05/2025
Seminário de Queijos especiais IDAF	X			X			09/06/2025 e 10/06/2025
Processos Administrativos	X					X	A definir
Interpretação de análises laboratoriais	X					X	A definir

4.2.3. **Procedimentos de mitigação de conflitos de interesse**

Os procedimentos para identificação e prevenção de mitigação de conflitos de interesses estão descritos na Norma Técnica nº 19, de 25 de Março de 2025, e serão adotados com o objetivo de evitar qualquer situação em que o julgamento profissional ou as ações de um indivíduo possam ser influenciados por interesses pessoais ou externos, prejudicando o cumprimento das responsabilidades e comprometendo a imparcialidade e a objetividade.

Os colaboradores devem evitar situações que possam gerar conflitos de interesses, firmando termo de compromisso junto a Comissão do S.I.M COINTER, onde o médico veterinário de um município que tenha a equivalência, via COINTER, de algum

estabelecimento ao SISBI-POA a não prestar, em qualquer hipótese, serviços a determinada pessoa ou grupo de pessoas ou pessoa jurídica que pleiteie o SISBI em qualquer outro município consorciado ao COINTER.

5. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº de Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	Ovos Mariani LTDA	29.846.640/0001-07	ITA.001P	Unidade de Beneficiamento de ovos e derivados.	Ovos Caipira Tipo Grande

6. Declaração

Declaro que as informações correspondem ao planejamento a ser executado pelo Serviço de Inspeção no período de execução deste Programa de Trabalho, bem como, estou ciente da necessidade de manter atualizados este documento e as informações prestadas no Cadastro do e-SISBI, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, sob risco de comprometer os procedimentos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária para integração, ampliação de escopo, revogação de desabilitação ou manutenção da conformidade ao SISBI-POA deste Serviço de Inspeção.

7. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Colatina, 01 de Julho de 2025.

gov.br Documento assinado digitalmente
ANA ESTELA PESSIN ARRIVABENE
Data: 01/07/2025 14:06:02-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

_____

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

8. Anexos

8.1 Cadastro Geral do Serviço de Inspeção e dos empreendimentos

1. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO	
Denominação do Serviço Oficial de Inspeção (Município/Estado): Serviço de Inspeção Municipal	
Nome da Secretaria ou órgão ao qual o SIM está vinculado: Secretaria Municipal de Agricultura	
Endereço do SIM: Rodovia Cônego João Guilherme, S/N CNPJ nº. 09.595.691/0001-98	
Bairro: Santa Helena	
CEP: 29.705-720	Município: Colatina UF: ES
Telefone/Fax: (27) 99532-4877	E-mail: simcointer2023@gmail.com
Site: www.cointernoroeste.com.br	
Nome e cargo do responsável pelo Serviço de Inspeção Oficial: Ana Estela Pessin Arrivabene/Coordenadora do SIM	

cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Nome do suplente ou substituto:

2. Nº. DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL

Abatedouros Frigoríficos por Espécies	Bovideos/Ratitas*	Suídeos**	Misto***	Aves/ Coelhos	Pescado
	0	0	0	0	0

Unidades de Beneficiamento	Carne	Pescado	Ovos	Leite	Produtos de abelhas
	1	0	0	2	0

Ovos e Derivados	Granja Avícola
	2

Leite e Derivados	Granja Leiteira	Posto de Refrigeração	Queijaria
	2	0	4

Nº de estabelecimentos aderidos ao SISBI: 0

3. RELAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS INTEGRANTES DO SIM

Classificação:	**Estabelecimento:**
Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados	**BG.001** - Ilza Frederico - Iha da Fantasia **MAR.005P** – Gustavo Pertel – Lácteos Pertel
Queijaria	**MAR.003** – Élcio Melotti – Queijo do Melotti **BG.003** – Geraldo Adalto Dalmonech **JN.001** – Carlos Alderico Bergantini – Queijos Bergantini **JN.003** – Jocimar Nunes – Queijos do Trevo
Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos	**MAR.001**- Alessandro Perim - Perim Carnes
Granja Avícola	**ITA.001P** – Ovos Mariani **MAR.014P** – Segimar Gregório Gava
Granja Leiteira	**GL.011** – Odair Leopoldo Fehlberg **PAN.002** - MV Indústria e Comércio de Alimentos LTDA.

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM

Razão Social do Estabelecimento: A PERIM - ME

Nome Fantasia: Perim Carnes

Número de registro: MAR.001

Data do registro: 24/11/2022 Nº. do processo de registro: 8207/20 Renovação do registro nº: NA

Classificação do Estabelecimento: Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos

cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Número do CNPJ/CPF: 945.830.647-72	
Nome do Responsável Técnico:	
Nome proprietário: Alessandro Perim	
Endereço: Rua Espírito Santo, 81	
Bairro: Centro	
CEP: 29.725-000	Município: Marilândia UF: ES
Telefone: (27)99903-6037/ (27)99849-9539	E-mail: perimcarne@hotmail.com
Site:	

2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS

Nº.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)
001/MAR.001	Carne Resfriada de Suíno sem Osso - Pernil	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	Variável
002/MAR.001	Carne Resfriada de Suíno com Osso - Costela	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	Variável
003/MAR.001	Carne Resfriada de Suíno sem Osso - Lombo	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	Variável
004/MAR.001	Banha Suína	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Pote Plástico com lacre	Variável
005/MAR.001	Bacon	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
006/MAR.001	Salaminho Defumado	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
007/MAR.001	Linguiça de Carne Suína sem pimenta	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
008/MAR.001	Linguiça de Carne Suína com pimenta	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
009/MAR.001	Linguiça Mista sem pimenta	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0010/MAR.001	Linguiça Mista com pimenta	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg

0011/MAR.001	Linguiça de Carne de Frango	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0012/MAR.001	Linguiça de Carne Suína Defumada - Calabresa	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0013/MAR.001	Codeguim	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0014/MAR.001	Carne Suína Desossada Temperada	NA	Perim Carnes	20/04/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0015/MAR.001	Linguiça de Carne Suína Apimentada	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0016/MAR.001P	Torresmo	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	Variável
0017/MAR.001P	Carne Suína Desossada Defumada	NA	Perim Carnes	10/06/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0018/MAR.001P	Peito de Frango Salgado Defumado	NA	Perim Carnes	20/04/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0019/MAR.001P	Carne de Suíno Salgado Defumado com Osso-Pernilzinho Suíno Defumado	NA	Perim Carnes	20/04/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0020/MAR.001P	Torresmo Prensado	NA	Perim Carnes	20/04/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0021/MAR.001P	Torresmo Moído	NA	Perim Carnes	20/04/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0022/MAR.001P	Linguiça de Carne Suína Curada	NA	Perim Carnes	20/04/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0023/MAR.001P	Linguiça de Carne Suína Caseira	NA	Perim Carnes	20/04/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
0024/MAR.001P	Pele Resfriada de Suíno Temperada	NA	Perim Carnes	20/04/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg

0025/MAR.001P	Máscara Suína Defumada – Miúdos Resfriados de Suíno	NA	Perim Carnes	20/04/2022	Saco plástico – Nylampoli Vácuo	1 kg
Em processo	Linguiça de Carne Suína com tempero verde - Calabresa					
Em processo	Linguiça de Carne Suína sem pimenta - Calabresa					
Em processo	Linguiça de Carne Suína defumada					
Em processo	Linguiça de Carne Suína Apimentada – Calabresa					

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM	
Razão Social do Estabelecimento: Élcio Melotti	
Nome Fantasia: Queijo do Melotti	
Número de registro: MAR.003	
Data do registro: 24/11/2022 Nº. do processo de registro: 3372/20 Renovação do registro nº: NA	
Classificação do Estabelecimento: Queijaria	
Número do CNPJ/CPF: 364.930.747-20	
Nome do Responsável Técnico:	
Nome proprietário: Élcio Melotti	
Endereço: Alto Liberdade – Zona Rural	
Bairro:	
CEP: 29.725-000	Município: Marilândia UF: ES
Telefone: (27) 99944-9233	E-mail: elio.agronomo@gmail.com
Site:	

2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS

Nº.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)
001/MAR.003P	Queijo Minas Frescal	NA	Queijo do Melotti	25/05/2023	Saco plástico	Variável 500 g a 1 kg

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM
Razão Social do Estabelecimento: Ilza Frederico
Nome Fantasia: Iha da Fantasia
Número de registro: BG.001

cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Data do registro: 24/10/2024 Nº. do processo de registro: 1529/18 Renovação do registro nº: NA	
Classificação do Estabelecimento: Unidade de Beneficiamento de Leite e derivados	
Número do CNPJ/CPF: 911.527.126-91	
Nome do Responsável Técnico:	
Nome proprietário: Ilza Frederico	
Endereço: Córrego Km 03, Rodovia Ibituba – Zona Rural	
Bairro:	
CEP: 29.730-000	Município: Baixo Guandu UF: ES
Telefone: (27) 99818-0712	E-mail: mariafrederico@outlook.com
Site:	

2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS

Nº.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)
001/BG.001	Doce de Leite	NA	Ilha da Fantasia	31/10/2024	Potes Plásticos Transparentes	200 g
003/BG.001	Doce de Leite com cacau	NA	Ilha da Fantasia	31/10/2024	Potes Plásticos Transparentes	200 g
002/BG.001	Doce de Leite pastoso	NA	Ilha da Fantasia	31/10/2024	Potes Plásticos Transparentes	250 g

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM

Razão Social do Estabelecimento: Geraldo Adalto Dalmonech	
Nome Fantasia: NA	
Número de registro: BG.003	
Data do registro: 29/10/2024 Nº. do processo de registro: 6143/18 Renovação do registro nº: NA	
Classificação do Estabelecimento: Queijaria	
Número do CNPJ/CPF: IE: 110.126.66-1	
Nome do Responsável Técnico:	
Nome proprietário: Geraldo Adalto Dalmonech	
Endereço: Sítio Boa Sorte, Córrego Laje, Queixada – Zona Rural	
Bairro:	
CEP: 29.160-530	Município: Baixo Guandu UF: ES
Telefone: (27) 99960-4406, (27)9981-58424	E-mail: evaristofdalmonech@gmail.com
Site:	

2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS

Nº.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)
01/BG.003	Queijo Minas	NA	NA	25/08/2023	Saco Plástico	600 a 700 g

cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM	
Razão Social do Estabelecimento: Carlos Alderico Bergantini	
Nome Fantasia: Queijos Bergantini	
Número de registro: JN.001	
Data do registro: 24/11/2022 Nº. do processo de registro: 4576/20 Renovação do registro nº: NA	
Classificação do Estabelecimento: Queijaria	
Número do CNPJ/CPF: 881.160.507-53	
Nome do Responsável Técnico:	
Nome proprietário: Carlos Alberico Bergantini	
Endereço: Rod. BR 259, Km 4 – Sítio Santo Antônio-Cavalinho	
Bairro:	
CEP: 29.680-000	Município: João Neiva UF: ES
Telefone: (27) 99692-1961	E-mail: carlosabergantini@gmail.com
Site:	

2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS

Nº.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)
001	Queijo Montanhês	NA	Queijaria Bergantini	29/08/2022	Sacola Plástica	750 g
002	Queijo Cabacinha	NA	Queijaria Bergantini	29/08/2022	Sacola Plástica	500 g
003	Queijo Palmitinho	NA	Queijaria Bergantini	29/08/2022	Sacola Plástica	500 g
004	Queijo Provolone	NA	Queijaria Bergantini	29/08/2022	Sacola Plástica	500 g
005	Queijo Coalho	NA	Queijaria Bergantini	29/08/2022	Sacola Plástica	1 kg
006	Queijo Parmesão	NA	Queijaria Bergantini	29/08/2022	Sacola Plástica	230 g
007	Queijo Cabacinha com alho	NA	Queijaria Bergantini	29/08/2022	Sacola Plástica	500 g
008	Queijo Mini Montanhês com Tomate Seco e Azeitona	NA	Queijaria Bergantini	29/08/2022	Sacola Plástica	330 g
009	Queijo Mini Montanhês com Goiabada	NA	Queijaria Bergantini	29/08/2022	Sacola Plástica	330 g
010	Manteiga com Sal	NA	Queijaria Bergantini	29/08/2022	Pote plástico atóxico	500g

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM
Razão Social do Estabelecimento: Jocimar Nunes

cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Nome Fantasia: Queijos do Trevo	
Número de registro: JN.003	
Data do registro: 24/11/2022 Nº. do processo de registro: 0855/20 Renovação do registro nº: NA	
Classificação do Estabelecimento: Queijaria	
Número do CNPJ/CPF: 04.401.810/0001-00 – 994.936.837-53	
Nome do Responsável Técnico:	
Nome proprietário: Jocimar Nunes	
Endereço: Rodovia BR 259, Km-1- João Neiva	
Bairro: Santa Luzia	
CEP: 29.680-000	Município: João Neiva UF: ES
Telefone: (27) 99959-5366	E-mail: queijodotrevo@gmail.com
Site:	

2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS

Nº.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)
	Queijo Provolone	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	Variável 330 g a 1 kg
	Queijo Parmesão	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	Variável 450 g a 800 g
	Queijo Palmitinho	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	500 g
	Queijo Montanhês	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	350 g
	Queijo Comum Artesanal	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	800 g
	Queijo Coalho	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	500 g
	Queijo Cabacinha	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	350 g
	Queijo Cabacinha Temperado	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	350 g
	Queijo Cabacinha Defumado	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	350 g
	Queijo Cabacinha com Goiabada	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	350 g
	Queijo Cabacinha com Bacon	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	350 g
	Queijo Cabacinha com Azeitona	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	350 g

	Queijo Rocambole Tomate Seco	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	350 g	
	Queijo Provolone com Salame	NA	Queijo do Trevo		Sacos plásticos embalados a vácuo	350 g	

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM	
Razão Social do Estabelecimento: Segimar Gregório Gava	
Nome Fantasia: Ovos canto da Serra	
Número de registro: MAR.014P	
Data do registro: 19/06/2024 Nº. do processo de registro: 6194/23 Renovação do registro nº: NA	
Classificação do Estabelecimento: Granja Avícola	
Número do CNPJ/CPF: 780.663.957-87	
Nome do Responsável Técnico:	
Nome proprietário: Segimar Gregório Gava	
Endereço: Córrego da Prata – Zona Rural	
Bairro:	
CEP: 29.725-000	Município: Marilândia UF: ES
Telefone: (27) 998483-504	E-mail: emilio.gava@hotmail.com
Site:	

2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS

Nº.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)
001/MAR.014P	Ovo	NA	Ovos Caipira Canto da Serra	17/07/2024	Caixas de plástico	12 UND

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM	
Razão Social do Estabelecimento: Gustavo Pertel	
Nome Fantasia: Lácteos Pertel	
Número de registro: MAR.005P	
Data do registro: Nº. do processo de registro: 423/21 Renovação do registro nº: NA	
Classificação do Estabelecimento: Unidade de Beneficiamento de Leite e derivados	
Número do CNPJ/CPF: 119.481.377-12	
Nome do Responsável Técnico:	
Nome proprietário: Gustavo Pertel	
Endereço: Córrego Patão-Mór-Zona Rural	
Bairro:	
CEP: 29.725-000	Município: Marilândia UF: ES
Telefone: (27) 99829-3739	E-mail: gustavopertel@gmail.com

cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Site:

2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS

Nº.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)
001/MAR.005P	Queijo Minas	NA	Lácteos Pertel	07/08/2024	Saco plástico transparente	800 g
002/MAR.005P	Ricota Fresca	NA	Lácteos Pertel	07/08/2024	Saco plástico transparente	250 g
003/MAR.005P	Requeijão	NA	Lácteos Pertel	07/08/2024	Pote	500 g
004/MAR.005P	Doce de Leite	NA	Lácteos Pertel	07/08/2024	Pote	360 g
005/MAR.005P	Queijo Mussarela	NA	Lácteos Pertel	07/08/2024	Saco plástico transparente	1000 g
006/MAR.005P	Iogurte sabor Morango	NA	Lácteos Pertel	07/08/2024	Garrafa plástica	1000 ml

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM

Razão Social do Estabelecimento: Ovos Mariani LTDA

Nome Fantasia: Ovos Mariani

Número de registro: ITA.001P

Data do registro: 19/06/2024 Nº. do processo de registro: 0646124 Renovação do registro nº: NA

Classificação do Estabelecimento: Granja Avícola

Número do CNPJ: 29.846.640/0001-07

Nome do Responsável Técnico: Leticia Cunha Silva

Nome proprietário: Renata Simões Mariani

Endereço: Rua Projetada – Zona Rural –Brejo Grande do Norte

Bairro:

CEP: 29.330-000 | Município: Itapemirim UF: ES

Telefone: (28) 99921-2862 | E-mail: rs.mariani@hotmail.com

Site:

2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS

Nº.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)
001/ITA.001P	Ovos Caipira Tipo Grande Categoria A	Ovos Mariani	Ovos Mariani	21/06/2024	Papelão 30 und.	30 UND
001/ITA.001P	Ovos Caipira Tipo Grande	Ovos Mariani	Ovos Mariani	21/06/2024	PET (Politereftalato de Etileno)	12 UND

	Categoria A					

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM	
Razão Social do Estabelecimento: MV Indústria e Comércio de Alimentos LTDA.	
Nome Fantasia: Leite Mais	
Número de registro: PAN.002	
Data do registro: 02/04/2025 Nº. do processo de registro: 1051/20 Renovação do registro nº: NA	
Classificação do Estabelecimento: Granja Leiteira	
Número do CNPJ: 15.236.845/0001-58	
Nome do Responsável Técnico:	
Nome proprietário: Fabricio de Sá Menezes	
Endereço: Sítio Itapan – Corrégo Panquinhas – Zona Rural	
Bairro:	
CEP: 29.750-000	Município: Pancas UF: ES
Telefone: (27) 99959-2573	E-mail: leitemais7@gmail.com
Site:	

2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS

Nº.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)
005/PAN.002	Queijo Mussarela Barra	NA	Leite Mais	28/02/2025	Saco plástico	3,100 g
009/PAN.002	Queijo Mussarela Processado	NA	Leite Mais	28/02/2025	Saco plástico	1 kg
010/PAN.002	Bebida Láctea Pasteurizada sabor Morango	NA	Leite Mais	26/02/2025	Garrafa plástica	900 g
011/PAN.002	Bebida Láctea Pasteurizada sabor salada de frutas	NA	Leite Mais	30/05/2025	Garrafa plástica	900 g
010/PAN.002	Bebida Láctea Pasteurizada sabor Morango	NA	Leite Mais	26/02/2025	Garrafa plástica	900 g
Em processo	Queijo Prato					
Em processo	Queijo Comum					
Em processo	Manteiga com sal					
Em processo	Queijo Mussarela (Nozinho)					

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM

cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Razão Social do Estabelecimento: Odair Leopoldo Fehlberg	
Nome Fantasia:	
Número de registro: GL.011	
Data do registro: 02/04/2025 Nº. do processo de registro: 108109/23 Renovação do registro nº: NA	
Classificação do Estabelecimento: Granja Leiteira	
Número do CNPJ/CPF: 031.907.627-08	
Nome do Responsável Técnico:	
Nome proprietário: Odair Leopoldo Fehlberg	
Endereço: Córrego São João do Moacir s/n – Córrego Moacir – Zona Rural	
Bairro:	
CEP: 29.720-000	Município: Governador Lindenberg UF: ES
Telefone: (27) 99849-3027 ou (27) 9989-4050	E-mail: odairfehlberg@gmail.com
Site:	

2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS

Nº.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)
GL.011/001	Queijo Mussarela	NA	Laticínios Fehlberg	26/05/2025	Saco plástico	1 kg
GL.011/002	Queijo Mussarela	NA	Laticínios Fehlberg	26/05/2025	Saco plástico	3 kg
GL.011/003	Queijo Mussarela (nozinho)	NA	Laticínios Fehlberg	26/05/2025	Saco plástico	1 kg
GL.011/04	Manteiga com sal	NA	Laticínios Fehlberg	26/05/2025	Pote	500 g
GL.011/05	Queijo Minas	NA	Laticínios Fehlberg	26/05/2025	Saco plástico	800 g
Em processo	Queijo Prato					

cointer
CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

8.2 Modelo de relatório de visita Técnica

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MUNICÍPIO

cointer
CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

SUMÁRIO

1. Objetivo----------00
2. Atividades Desenvolvidas----------00
3. Conclusão ----------00

1. Objetivo

2. Atividades Desenvolvidas

3. Conclusão

Município, XX de XXXXX de 202X.

Médico Veterinário Oficial

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

MAPA MENSAL DE RECEPÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:		**CLASSIFICAÇÃO:**
CNPJ/CPF:	**MUNICÍPIO E NÚMERO DE REGISTRO:**	**MÊS/ANO:**

ENTRADA DE MATÉRIA - PRIMA					
DATA	**PRODUTO**	**PROCEDÊNCIA**	**SIM/SIE/SIF**	**UNID.**	**QUANT.**
			TOTAL GERAL		
OBSERVAÇÕES					

* anexar cópias das notas fiscais das comprar das matérias –primas.

Local _____, data _____.

_____

Assinatura do representante legal do estabelecimento

cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:		CLASSIFICAÇÃO:
CNPJ/CPF:	MUNICÍPIO E NÚMERO DE REGISTRO:	MÊS/ANO:

PRODUÇÃO									
Data	Produto	Lote	Nº reg. rótulo	Unid.	Estoque anterior	Produção diária (qnt)	Perdas	Estoque atual	Saída/ venda
TOTAL GERAL									
OBSERVAÇÕES									

Local _____, data _____.

_____

Assinatura do representante legal do estabelecimento

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

MAPA MENSAL DE COMERCIALIZAÇÃO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:		CLASSIFICAÇÃO:
CNPJ/CPF:	MUNICÍPIO E NÚMERO DE REGISTRO:	MÊS/ANO:

SAÍDA DE PRODUTOS - COMERCIALIZAÇÃO							
Data	Destinatário	CPF/CNPJ	Local	Produto	Lote	Uni.	Quant.
				TOTAL GERAL			
OBSERVAÇÕES							

Local _____, data _____.

_____

Assinatura do representante legal do estabelecimento

8.3 Modelo de controle de resultados laboratoriais

CONTROLE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS														
UF	Sigla do Consórcio	Município	Estabelecimento (Razão Social)	N° de Registro do Estabelecimento	CPF/CNPJ do Estabelecimento	Classificação do Estabelecimento	Área de Atuação (carne, leite, pescado, ovos e mel)	Categoria de Produto	Produto padronizado	Nº do Certificado de Ensaio (Laudo)	Data de coleta	Data da análise	Tipo de análise	Resultado	Observações

8.4 Modelo de controle do histórico de penalidades

HISTÓRICO DE AUTOS DE INFRAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS - SIM/COINTER																		
Data	SIM/ Município	Data do Auto de Infração	Razão Social	Endereço	Área	CNPJ	N° Processo	Ano	N° do Auto de Infração	Artigos da Legislação	Situação da Penalidade	Data da Penalidade	Nº da Penalidade	Valor	Pagto	Destino	Data do destino	Observações

8.5 Cronograma de fiscalizações

SIM	CRONOGRAMA DE INSPEÇÕES PERIÓDICAS											
	ANO - 2025											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
MAR.001												
MAR.003												
BG.001												
BG.003												
MAR.005P												
JN.001												
JN.003												
MAR.014												
ITA.001P												
GL.011												
PAN.002												

8.6 Cronograma de atividades de educação sanitária.

CRONOGRAMA DE PROGRAMAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO - 2025											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Palestra	Itapemirim			28/03									
Distribuição de Folders na Feira Municipal	Baixo Guandu					08/05							
Palestra em escola	Marilândia					22/05							
Ação no comércio	Pancas								A definir				
Ação no comércio	João Neiva											A definir	

8.7 Cronograma de atividades de combate às atividades clandestinas

CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO - 2025											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Ação conjunta com a Vigilância Sanitária (atendimento a denúncia)	Pancas												
Ação conjunta com a Vigilância Sanitária (atendimento a denúncia)	João Neiva					02/06							
Ação no Comércio	A definir												

8.8 Cronograma de atividades de combate à fraude

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES PARA PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO - 2025											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Aferição de peso	Itapemirim					20/05							
Produção assistida	Pancas							A definir					
Produção assistida	João Neiva											A definir	

8.9 Cronograma de reuniões e capacitações

DATA PROGRAMADA	DATA REALIZADA	TEMA	PALESTRANTE	ASSINATURA DO PALESTRANTE	SITUAÇÃO
Abril	12/04/2025 e 19/04/2025	Programa de Autocontrole da Elaboração à Verificação Oficial	Cláudia Magalhães		Concluído
Abril	26/04/2025	Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle para Produtos de Origem Animal	Cláudia Magalhães		Concluído
Maio	03/05/2025	Rotulagem Geral e Nutricional Produtos de Origem Animal	Cláudia Magalhães		Concluído
Maio	09/05/2025	Inspeção de Ovos	Dra. Adriana Cássia de Oliveira		Concluído
Junho	09/06/2025 e 10/06/2025	Seminário de Queijos especiais IDAF			Concluído
Julho	07,08, 09,10 e 11/07	Treinamento em Fiscalização de Ovos e Derivados e Produtos das Abelhas e Derivados	Divisão de Aperfeiçoamento do SUASA – DIAS do Departamento de Suporte e Normas - DSN		
Agosto		Processos Administrativos	Layra Pré		A definir
Agosto		Pescado			A definir
Novembro		Interpretação de análises laboratoriais			A definir

8.10 Modelo de controle de resultados laboratoriais

CONTROLE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS															
UF	Sigla do Consórcio	Município	Estabelecimento (Razão Social)	N° de Registro do Estabelecimento	CPF/CNPJ do Estabelecimento	Classificação do Estabelecimento	Área de Atuação (carne, leite, pescado, ovos e mel)	Categoria de Produto	Produto padronizado	Nº do Certificado de Ensaio (Laudo)	Data de coleta	Data da análise	Tipo de análise	Resultado	Observações

8.11 Cronograma de coleta de produtos e água para análises

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO – 2025							
MÊS	**DATA**	**ESTABELECIMENTO**	**PRODUTO**	**ANÁLISE SOLICITADA**	**MODALIDADE DE ANÁLISE**	**LABORATÓRIO**	**RESPONSÁVEL PELA COLETA**
Julho		A PERIM – Perim Carnes	Linguiça de carne de frango	MIC	Bactérias mesófilas aeróbias *Escherichia coli* *Salmonella spp*		
Julho		A PERIM – Perim Carnes	Água de Abastecimento Tratada	FQ	Alumínio Cloreto Cloro residual livre (no laboratório) Cor Aparente Dureza total Ferro Manganês Nitrato (como N) Nitrito (como N) Nitrogênio amoniacal (amônia) Sólidos totais Sulfato Turbidez pH (no laboratório)		
Julho		A PERIM – Perim Carnes	Água de Abastecimento Tratada	MIC	Coliformes Totais *Escherichia Coli*		
Julho		Queijaria do Melotti	Queijo Minas	MIC	*Escherichia coli*, Estafilococos coagulase positivo, *Salmonella spp* e Enterotoxinas estafilocócicas		
Julho		Queijaria do Melotti	Água Poço Tratada com Cloro	FQ	Constituintes inorgânicos não metálicos, metais, microbiológicos, propriedades físicas e agregadas, físico-químico		
Julho		Queijaria do Melotti	Água Poço Tratada com Cloro	MIC	Coliformes Totais *Escherichia Coli*		
Julho		Segimar Gregório Gava	Ovo Caipira Tipo Extra	MIC	*Salmonella spp*		
Julho		Segimar Gregório Gava	Água de Abastecimento (Potável)	MIC	Coliformes Totais *Escherichia Coli*		
Julho		Segimar Gregório Gava	Água de Abastecimento (Potável)	FQ	Constituintes inorgânicos não metálicos, metais, microbiológicos, propriedades físicas e agregadas, físico-químico		
Julho		Gustavo Pertel	Queijo Minas	MIC	Coliformes termotolerantes Coliformes totais Estafilococos		

					coagulase positivo *Salmonella spp* *Listeria monocytogenes*		
Julho		Gustavo Pertel	Queijo Minas	FQ	Determinação de perda por dessecação (umidade) Determinação de ácido sórbico		
Julho		Gustavo Pertel	Água Bruta Tratada	FQ	Alumínio Cloreto Cloro livre (no laboratório) Cor aparente Dureza Total Ferro		
Julho		Gustavo Pertel	Água Bruta Tratada	MIC	Coliformes Totais *Escherichia Coli*		
Julho		Gustavo Pertel	Queijo Minas	FQ	Matéria gorda no extrato seco		
Setembro		Ilza Frederico	Doce de Leite – 200 g	MIC	Bolores e leveduras Estafilococos coagulase positivo Enterotoxinas estafilocócicas		
Setembro		Ilza Frederico	Água Bruta Tratada	MIC	Coliformes Totais *Escherichia Coli*		
Setembro		Ilza Frederico	Água Bruta Tratada	FQ	Alumínio Cloreto Cloro livre (no laboratório) Cor aparente Dureza Total Ferro		
Setembro		Geraldo Adalto Dalmonech	Água Bruta	MIC	Coliformes totais *Escherichia Coli*		
Setembro		Geraldo Adalto Dalmonech	Água Bruta	FQ	Alumínio Cloreto Cloro residual livre (no laboratório) Cor Aparente Dureza total Ferro Manganês Nitrato (como N) Nitrito (como N) Nitrogênio amoniacal (amônia) Sólidos totais Sulfato Turbidez pH (no laboratório)		
Setembro		Geraldo Adalto Dalmonech	Queijo Minas	MIC	*Escherichia Coli* Estafilococos coagulase positivo *Salmonella spp* Enterotoxinas estafilocócicas		
Setembro		Jocimar Nunes	Água Bruta Tratada	FQ	Alumínio Cloreto		

					Cloro residual livre (no laboratório) Cor Aparente Dureza total Ferro Manganês Nitrato (como N) Nitrito (como N) Nitrogênio amoniacal (amônia) Sólidos totais Sulfato Turbidez pH (no laboratório)		
Setembro		Jocimar Nunes	Água Bruta Tratada	MIC	Coliformes totais *Escherichia Coli*		
Agosto		Ovos Mariani	Ovos	MIC	*Salmonella spp*		
Agosto		Ovos Mariani	Água Bruta Tratada	MIC	Coliformes totais *Escherichia Coli*		
Agosto		Ovos Mariani	Água Bruta Tratada	FQ	Alumínio Cloreto Cloro residual livre (no laboratório) Cor Aparente Dureza total Ferro Manganês Nitrato (como N) Nitrito (como N) Nitrogênio amoniacal (amônia) Sólidos totais Sulfato Turbidez pH (no laboratório)		

MIC= Microbiológica FQ= Físico-química.

8.12 Cronograma de Supervisões

CRONOGRAMA DE SUPERVISÕES													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO - 2025											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Supervisão	Marilândia				10/04								
Supervisão	João Neiva									A definir			
Supervisão	Itapemirim								A definir				
Supervisão	Baixo Guandu					05/05							
Supervisão	Pancas								A definir				
Supervisão	Governador Lindenberg									A definir			