**ANEXO XII -** PORTARIA N° 074, DE 14 DE MARÇO DE 2023.

**TERMO DE CONFORMIDADE DO ESTABELECIMENTO**

**PARA MUNICIPIO ADERIDO PELO PROCESSO SIMPLIFICADO DE ADESÃO – PSA AO SUSAF/PR**

RELATÓRIO DE CONFORMIDADE DE ESTABELECIMENTO INDICADO AO SUSAF-PR

|  |
| --- |
| 1 – Técnico Responsável Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná – IDR-Paraná (\*) |
| Regional | Nome | Assinatura |
| 2 – Dados do estabelecimento |
| Nome/ razão social |  | N° de registro no SIM |
| CPF/CNPJ |  | Classificação |
| Endereço completo |  |
| Município |  | Telefone |  |
| e-mail |  | Site |  |
| 3 – Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M Responsável pelo Estabelecimento |
|  | Nome | CRMV-Pr | Assinatura |
| 4 – Responsável Técnico pelo Estabelecimento |
|  | Nome | Conselho Regional... | Assinatura |

(\*)*Quando o Técnico Responsável for de outra Instituição alterar o documento.*

 Segundo as verificações e acompanhamentos realizados pelo Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná – IDR-Paraná, informamos que o estabelecimento acima indicado está em conformidade com a legislação pertinente, estando apta a indicação para o Susaf/Pr.

Itens observados:

|  |  |
| --- | --- |
| 5 |   |
| 5.1 |  | C | CM | NC |
| a) | Condições das instalações e equipamentos (limpeza, conservação, etc.) |  |  |  |
| b) | Compatibilidade entre volume de produção com as instalações e memoriais. |  |  |  |
| c) | Todos os produtos estão devidamente registrados no SIM e os rótulos atendem a legislação pertinente ou, no caso de isenção, atendem ao previsto no Decreto nº 9.013/2017 |  |  |  |
| d) | A formulação e processo de fabricação dos produtos atendem osregulamentos técnicos de identidade e qualidade do MAPA ou diretrizes do MAPA. |  |  |  |
| e) | O SIM registra o acompanhamento do processo de fabricação e formulação dos produtos |  |  |  |
| f) | Os programas de autocontrole mínimos exigidos pelo Susaf/Pr estão devidamente implantados (programa de limpeza e desinfecção; higiene e hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores; controle integrado de pragas;  análises laboratoriais; manutenção de instalações/ equipamentos;  controle de potabilidade da água; controle de temperatura; e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens ) |  |  |  |
| g) | O estabelecimento atende aos requisitos de Boas Práticas Agropecuárias (quando for o caso) |  |  |  |
| h) | A frequência/programação de análises laboratoriais do programa de autocontrole de água e de produtos está sendo atendida  |  |  |  |
| i) | Existem registros dos controles dos resultados de análise e há a adoção de medidas corretivas diante de laudos não-conformes |  |  |  |
| **Item** | **Descrições das oportunidades de melhorias ou não conformidades** |
|  |  |
| **Conclusão** |
| ( ) O estabelecimento possui o controle referente aos programas de autocontrole e está em condições de requerer ao SIM a indicação ao SUSAF/PR.( ) O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas de autocontrole e não está apto a requerer ao SIM a indicação ao SUSAF-PR. |

Assinatura

**Identificação do técnico do IDR**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_de**