

SECRETARIA DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO
COORDENADORIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL -SIM

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 08/2024

Estabelece programa de prevenção e combate à fraude e o cronograma de coleta de produtos de origem animal.

A Secretária Municipal da Agricultura e Desenvolvimento Econômico, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº 005/2024, de 30 de janeiro de 2024, no Art. 38, Parágrafo Único,

Art. 1º. Este programa tem a finalidade de estabelecer os procedimentos operacionais padrão que possibilitem ao Serviço de Inspeção Municipal identificar fraudes e falsificações nos produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos registrados sob SIM e implementar ações para combater sua ocorrência, garantido o fornecimento de alimentos inócuos e em conformidade com suas características de identidade e qualidade.

Art. 2º. Objetivos Específicos:

- I- Definir as ações de combate a fraudes e falsificações e seus indicadores;
- II- Definir a frequência, quantidade, fluxo e prazos para as coletas oficiais e análises de produtos de origem animal nos estabelecimentos, bem como para as demais ações definidas;
- III- Avaliar os resultados obtidos nas análises laboratoriais com base nos critérios/parâmetros físico-químicos dos produtos de origem animal;
- IV- Aplicar as sanções previstas na legislação, conforme as situações constatadas;
- V- Monitorar e controlar as ações fiscais aplicadas frente aos resultados.

Art. 3º. O programa deve ser aplicado nas atividades rotineiras de inspeção executadas pelos Médicos Veterinários Oficiais nas fiscalizações em todos os

estabelecimentos registrados sob SIM e em toda e qualquer atividade relacionada com o processo de produção de produtos de origem animal.

Art. 4º. Considera-se:

I- Adulterados: matérias-primas ou produtos de origem animal fraudados ou falsificados.

II- Alterados: matérias-primas ou produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

III- Falsificados: as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas em normas ou no registro de produtos no SIM; as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado no SIM e que se denominem como este sem que o sejam; as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; as matérias-primas e os Produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado; as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou as matérias- primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

IV- Fraudados: as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendam ao disposto na legislação específica; as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto; as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto.

V- Inocuidade: a característica do produto de origem animal que não oferece risco desconhecido à saúde do consumidor.

VI- Norma Interna Regulamentadora (NIR): ato normativo municipal ou estadual que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal não contemplados por RTIQs.

VII- Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou Norma Interna Regulamentadora (NIR).

VI- Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos.

VII- Rastreabilidade: capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação.

VIII- Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

Art. 5º. Processo de registro dos produtos e rastreabilidade:

I- Nomenclatura de produtos registrados: analisar se a nomenclatura utilizada no rótulo condiz com o produto embalado e segue as normas vigentes.

II- Processo de fabricação: avaliar se as etapas de produção são realizadas conforme descrito no memorial descritivo de fabricação e rotulagem, avaliando os procedimentos executados, tempo e temperatura dos processos e se estão em conformidade com os regulamentos e normas vigentes.

III- Formulação do produto: o controle de formulação é realizado para evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação. Verificar a rastreabilidade da origem das matérias-primas, ingredientes e aditivos, controlar a formulação (peso de cada matérias-primas, ingredientes e aditivos), bem como sua conformidade/integridade mediante parâmetros legais existentes.

IV- Conservação: avaliar a conservação dos produtos em processo, em estoque e dos insumos, bem como o local de conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas. Verificar se a temperatura de conservação atende ao previsto.

V- Datas de validade: verificar a validade de todos insumos, ingredientes, aditivos envolvidos na produção.

VI- Data de fabricação: verificar o controle e rastreabilidade da data de fabricação do produto pronto analisado.

VI- Rotulagem: verificar a presença das informações obrigatórias do rótulo, bem como sua legibilidade ou não.

VII- Volume de produção e expedição: analisar o relatório de recebimento de matéria-prima e o relatório de expedição de produtos prontos (ou documentos equivalentes a estes controles) para avaliar a quantidade de matéria prima adquirida com a quantidade de produto expedido.

Art. 6º. Coletas oficiais de produtos para análise de fraude:

I- O Médico Veterinário Oficial é responsável pelas coletas oficiais de amostras de produtos visando o combate a fraudes, devendo coletar amostras seguindo cronograma de coleta e remessa de produtos e água (Anexo 01).

II- Analisar os relatórios de ensaios referentes às coletas oficiais e fazer interpretação e ação fiscal (Anexo 02). Instaurar ação fiscal quando houver resultados insatisfatórios aos padrões físico-químicos definidos.

Art. 7º. Analisar os processos de formulação (Anexo 03). Será preenchido no estabelecimento no dia do desenvolvimento da atividade pelo médico veterinário do SIM.

Art. 8º. Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições ao contrário.

Sertão, 03 de dezembro de 2024.

MAURA DE OLIVEIRA FRANDALOZO
COORDENADORA DO S.I.M

ANEXO I

CRONOGRAMA DE COLETA E REMESSA DE ÁGUA E PRODUTOS - 2025

Estabelecimento:

SIM:

Classificação:

ÁGUA

Nº SIM	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ
	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ
	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ
	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ
	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ

Produtos

Estabelecimento: _____ **nº sim:** _____

Nº REGISTRO PRODUTO	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
01	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ
02	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ
03	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ
04	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ
05	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ
06	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ

ANEXO II

AVALIAÇÃO REFERENTE A COLETA E REMESSA DE PRODUTOS E ÁGUA - 2025

Estabelecimento: _____ SIM: _____

Classificação: _____

INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS E AÇÕES FISCAIS

Data: ____/____/____

Nº do formulário de coleta de produto:/ relatório de ensaio _____

Produto coletado: _____

Número do registro do produto: _____

Análise solicitada: () Microbiológica () Físico-Química.

() _____

RESULTADO DA ANÁLISE:

() Dentro dos padrões regulamentares água e ou alimentos

() Fora dos padrões regulamentares água e ou alimentos

() Fora do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ)

() _____

PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS:

() Providenciar nova colheita e enviar ao laboratório

() Autuar o estabelecimento de acordo com a legislação vigente

() Instalar ou aferir dosador de cloro

() Suspender a fabricação do produto até a correção da (s) não conformidade (s)

() _____

Médico (a) veterinário (a) responsável pelo SIM

ANEXO III

CONTROLE DE FORMULAÇÃO

1- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

MATÉRIA PRIMA (rótulo)	Kg ou L	MATÉRIA PRIMA (na aferição in loco)	Kg ou L

INGREDIENTES (rótulo)	Kg ou L	INGREDIENTES (na aferição in loco)	Kg ou L
Total		Total	

RESULTADOS E AÇÕES FISCAIS

Data: ____/____/____

Número do registro do produto: _____

A formulação in loco é equivalente a descrita no registro de rótulo: () SIM () NÃO

PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS:

() Autuar o estabelecimento de acordo com a legislação vigente

() Providenciar atualização do registro de rótulos

() Suspender a fabricação do produto até a correção da (s) não conformidade (s)

() _____

Médico (a) veterinário (a) responsável pelo SIM