PREFEITURA MUNICIPAL DE
Serafina Corrêa

Serviço de Inspeção Municipal – SIM

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	29/07/2025
Data de Fim	29/07/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Município de Serafina Corrêa	88.597.984/0001-80

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

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Informar o nome completo do SIM/Órgão, incluindo sigla, se for o caso.	Informar o número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica pertencente ao SIM/Órgão que é composto por 14 números dispostos da seguinte forma: XX.XXX.XXX/YYYY-ZZ	Município a que pertence o SIM	Unidade da Federação a que pertence o Município.
Devem ser informados no mínimo dois.			

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**
	X	a) Carne e derivados

	x	b) Leite e derivados
		c) Mel e produtos apícolas
		d) Ovos e derivados
		e) Pescado e derivados

1.4. **Histórico de atualização:**

Finalidade		Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
1-Integração /	x	29/07/2025	Versão 1.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria n° 672/2024.
2-Ampliação de Escopo	x		

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1. Organização Administrativa

A Médica Veterinária responsável pelo SIM é também a Coordenadora do mesmo, está vinculada ao Serviço de Inspeção Municipal dentro da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Agronegócio, a qual possui um Secretário Municipal .

2.1.1. Controle de Documentos

O SIM de Serafina Corrêa implantou um excel de protocolos para controle da entrada e saída de documentos.

2.1.2. Sistemas de Informação

Conforme o **Anexo I**, todas as informações pertinentes sobre controle/gestão do registro de estabelecimentos, registro de produtos e do recebimento dos mapas estatísticos de produção, comercialização (recebimento e expedição) e de condenação dos produtos pelos estabelecimentos seguem esse modelo de organização.

2.2. Infraestrutura Administrativa

2.2.1. Estrutura Física

A sala do SIM é localizada dentro da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Agronegócio, localizada na Avenida Ipiranga, N° 2124, CEP 99250-000. Possui mesa, cadeiras, computador, impressora, armário para o armazenamento de documentos, materiais de escritório e materiais de trabalho (termômetro, prancheta, uniformes, kits de análise laboratorial, kits para medição do cloro).

2.2.1.1 Materiais e Equipamentos

A Prefeitura fornece uniformes completos (calça, avental, touca, botas) de cor clara, limpos, em quantidade adequada e com troca diária para todos que trabalham na inspeção. Também fornece EPI's (jaquetas, luvas, protetores auriculares, capacete, capa de chuva, entre outros) conforme necessidade do local. O Serviço de Inspeção possui um carro cedido pela Prefeitura para realizar as fiscalizações e coleta de produto/matéria-prima/água de abastecimento, o mesmo não é exclusivo do SIM, é disponibilizado sempre que necessário.

2.2.2. Laboratórios

Semestralmente são enviadas amostras oficiais para o laboratório terceirizado, Sanuvitas localizado na cidade de Garibaldi (https://www.sanuvitas.com.br/servicos.php) para análise físico-química e microbiológica dos produtos registrados, matéria-prima e água de abastecimento o qual o SIM tem contrato e também com o laboratório Unianálises-FUNDAÇÃO VALE DO TAQUARI DE EDUCAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL- FUVATES, localizado na cidade de Lajeado :

(https://www.univates.br/unianalises/?orig=unianalisesga2025&utm_source=google_ads&utm_medium=pesquisa&utm_campaign=Laboratorio-Unianalises-).

As análises microbiológicas e físico-químicas e os métodos realizados para as amostras estão de acordo com o que consta no site https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas . Na aba complementares da página do SGSI consta o termo de contrato entre o laboratório e o SIM : https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/app/servicos/me/dados-complementares

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1. Inspeção

3.2. Periódica

A periodicidade das inspeções e fiscalizações é determinada conforme o cálculo de risco estimado associado ao estabelecimento, seguindo o padrão utilizado pelo MAPA no documento “Manual do DIPOA para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos”, sendo calculada a frequência mínima de fiscalização conforme a tabela a seguir:

Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R)	Frequência mínima de fiscalização
0- 1	Semestral
1,1 – 1,7	Trimestral
>1,8	Mensal

Os cálculos são atualizados anualmente ou sempre que o Serviço de Inspeção identificar a necessidade, seja devido a alterações no processo produtivo da empresa ou a não conformidades detectadas durante fiscalizações e inspeções. Essas atualizações são baseadas no formulário de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento. Com essas informações, é elaborado um cronograma de inspeção e fiscalização. A inspeção e a fiscalização são baseadas no Decreto Municipal nº 913/2020, especificamente nos artigos 39 a 44, e, também, no RIISPOA, estabelecido pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, com as alterações do Decreto nº 10.468, de 2020. O SIM possui uma Médica Veterinária que é responsável pelas fiscalizações, as quais são realizadas quinzenais. Os procedimentos padronizados estão cadastrados no e-Sisbi.

3.3. **Inspeção Permanente :**Não se aplica.

3.4. **Programas de Autocontrole**

Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos contendo registros auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênicos-sanitários e tecnológicos estabelecidos em decreto e em normas complementares com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção da matéria prima, dos ingredientes e dos insumos até a expedição destes. Os PACs deverão estar em ordem e em número dos listados nos incisos I ao XIV e todos tópicos estejam contemplados. Deverão estar implantadas, as planilhas de autocontrole relativas aos Programas de Autocontrole constantes nos incisos de I a XII. O serviço de inspeção municipal – SIM irá realizar as verificações in loco quinzenalmente até estabelecer a análise de risco de cada estabelecimento. A verificação oficial é realizada de forma “in loco” e/ou por meio de análise documental, abrangendo os procedimentos executados, os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento, bem como outros documentos de suporte. De acordo com o Decreto Municipal nº 1.174, 19 de Agosto de 2022, Art. 25º, § 2º, estabelecimentos que desejarem adesão ao SIM/SUSAF-RS, devem possuir o Manual de Boas Práticas de Fabricação com os seguintes programas de autocontrole implantados, com prazo de adequação de um ano a partir do seu registro:

I – Manutenção das instalações e equipamentos;

II - Água de abastecimento;

III – Águas residuais;

IV - Controle integrado de pragas;

V – Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO);

VI – Higiene, hábitos higiênicos, saúde e treinamento dos colaboradores;

VII - Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);

VIII - Controle das matérias-primas, ingredientes e embalagens;

IX - Controle de temperaturas;

X – Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;

XI - Análises laboratoriais

XII - Rastreabilidade e recolhimento;

XIII – Iluminação e ventilação;

XIV - Abate humanitário e bem-estar animal (para abatedouros frigoríficos);

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

para abatedouros frigoríficos;

XVI – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) somente para estabelecimentos com adesão ao SISBI-POA).

3.5. Autuação e Aplicação de Penalidades

As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo Art. 3° § 1º da Lei n° 4.013, de 13 de maio de 2022, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

ANEXO IV.

3.6. Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Para garantir a inocuidade, identidade e qualidade dos produtos, o serviço de inspeção monitora e avalia a cadeia produtiva, desde a forma do recebimento, composição de matéria prima, processo de fabricação, transportem através da aprovação do Memorial Descritivo para Registro de Produto e Rótulo, serão preenchidos pelo responsável técnico do estabelecimento, observando se está conforme com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQs) prescrito de acordo com o produto, é utilizado o checklist de rotulagem para conferência dos rótulos aprovados

Produtos que não são regulamentados (sem RTIQ) é preciso que comprove que está cumprindo as normas vigente na qualidade e inocuidade do produto, e solicitar, via e-SISBI, as diretrizes estabelecidas pelo Ministério de Agricultura e Abastecimento – MAPA. Na avaliação e monitoramento de todo processo é realizado coletas oficiais para análises laboratoriais, e os resultados apresentados dos produtos e da água para abastecimento. Os resultados são analisados e interpretado conforme a legislação vigente. Os resultados são extraídos e anexado na planilha localizado na pasta do servidor do Serviço de Inspeção Municipal. Se forem constatados resultados fora dos padrões legais vigentes, sofrerá as ações fiscais e medidas cautelares cabíveis prevista no DECRETO nº 1.174, de 19 de agosto de 2022. Em casos que couber, pode ser realizado a análise de contraprova, solicitado plano de ação e tomados medidas cautelares cabíveis, quando necessário.

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1. Mecanismos de Controle

4.1.1. Coleta de Amostras

De acordo com o que está descrito no Manual de coleta de amostras de produtos de origem animal o objetivo é orientar sobre os procedimentos para coleta de amostras de produtos de origem animal, detalhando o passo a passo para atividades importantes na coleta. O Link do Manual está disponibilizado no site:

https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/Produto-Origem-Animal/Manual-de-coleta-de-amostras-de-produtos-de-origem-animal. Neste sentido, o manual apresenta orientações gerais, sendo possível observar: Requisitos gerais para coleta, acondicionamento e remessa de amostras de produtos de origem animal e água de abastecimento para análises físico-químicas e microbiológicas e Requisitos específicos de coleta, acondicionamento e remessa de amostras. Outro aspecto importante que é considerado, anteriormente à coleta propriamente dita, é a busca de informações para o preenchimento da documentação de solicitação oficial de análise fornecida pelo laboratório oficial conveniado trata-se de um formulário oficial no qual são fornecidos os dados necessários ao processamento e análise de amostras nos laboratórios. No site do e-Sisbi na aba complementares consta a Instrução normativa referente à coleta de amostras https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/app/servicos/me/dados-complementares .

4.1.2. Prevenção e Combate à Fraude Econômica

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso para ovos, inspeções de rotina, supervisões, auditorias, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária. No site do e-Sisbi na aba complementares consta a Instrução normativa referente à coleta de amostras https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/app/servicos/me/dados-complementares.

PREFEITURA MUNICIPAL DE
Serafina Corrêa

Serviço de Inspeção Municipal – SIM

O SIM estabelece o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal combater as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal:

CHECK LIST – VERIFICAÇÃO COMBATE À FRAUDE				
Identificação do Estabelecimento				
Razão Social: CNPJ/CPF: N° registro no SIM: Classificação do Estabelecimento:				
Dados da verificação:				
Médico Veterinário responsável:				
Identificação do produto:				
Categoria: Nome do Produto: Número do registro do produto: Marca:				
PROCESSO DE REGISTRO, FABRICAÇÃO, FORMULAÇÃO E RASTREABILIDADE				
N°	**ITEM AVALIADO**	**ORIENTAÇÕES**	**C/NC/CM/NA**	**OBSERVAÇÕES**
1	**Nomenclatura do produto**	Verificar se a denominação do produto regulamentado está de acordo com o RTIQ, e em casos de produtos não regulamentados se atendem as diretrizes do MAPA.		

2	**Processo de fabricação**	Verificar se o processo do produto atende ao RTIQ e em caso de produto não regulamentado se atende as diretrizes do MAPA. Verificar se o processo de fabricação in loco atende o descrito no registro de produtos e rótulos.		
3	**Formulação do produto**	Avaliar matérias-primas, ingredientes e aditivos no memorial e in loco.		
4	**Conservação**	Avaliar as informações de conservação do produto no registro de produtos e rótulos e in loco. Avaliar se a temperatura corresponde atende a legislação vigente.		
5	**Validade dos condimentos e aditivos formulação do produto avaliado**	Avaliar as informações de validade dos ingredientes e aditivos utilizados na		
6	**Controle da data de fabricação/lote**	Avaliar a data de fabricação, verificando os controles de produção		
7	**Aferição do peso**	Avaliar os produtos acabados e ou em processo de fabricação para a verificação do peso. Verificar se o peso avaliado condiz com o que consta na rotulagem.		
8	**Rotulagem**	Avaliar as informações do rótulo, legibilidade, carimbo, peso do produto e outras informações obrigatórias		
9	**Volume de produção x Expedição**	Avaliar o registro de entrada de matéria-prima e saída de produto pronto.		

VERIFICAÇÃO DE RESULTADOS DAS ANÁLISES LABORATORIAIS				
1	Foram constatados laudos não conformes para o produto?	Verificar os últimos laudos laboratoriais de análises físico-química de produtos e informar no campo de observação se encontrou algum parâmetro violado.		
1.1	Se sim, foram adotadas medidas corretivas pelo estabelecimento frente às não conformidades?	Verificar a comprovação de ações adotadas pelo estabelecimento frente às não conformidades dos resultados obtidos.		
2	Foi constatado histórico de reincidência de laudos não conformes para o produto analisado?	Verificar a reincidência de laudos FQ não conformes no produto.		

PREFEITURA MUNICIPAL DE
Serafina Corrêa

Serviço de Inspeção Municipal – SIM

CONCLUSÃO

ITEM	**RESPOSTA**
Foram constatados indícios de fraude, falsificação ou adulteração do produto?	
Se sim, informar quais as ações fiscais foram adotadas pelo fiscal do SIM. O estabelecimento deverá apresentar plano de ação com medidas corretivas? Em que prazo?	

OBSERVAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO DATA: ____/____/_____

4.1.3. Combate à Atividade Clandestina

Conforme está presente na aba complementares do site do Mapa (SGSI), item 17.

https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/app/servicos/me/dados-complementares

4.1.4. Habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI

Conforme está presente na aba complementares do site do Mapa (SGSI), item 22.

https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/app/servicos/me/dados-complementares

4.1.5. Supervisões/Auditorias Internas

Conforme está presente na aba complementares do site do Mapa (SGSI), item 18.

https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/app/servicos/me/dados-complementares

4.2. Melhorias Continuadas

4.2.1. Educação Sanitária

Com o objetivo de levar o conhecimento de forma continuada, estratégica e programada junto à comunidade de Serafina Corrêa, o Serviço de Inspeção Municipal utiliza dos meios de comunicação como instrumento de informação e educação envolvendo assuntos de saúde única, podendo ser utilizado o site e mídias sociais – Facebook da Prefeitura de Serafina Corrêa; grupos de whatsapp, jornais, rádios e palestras. Fica proposta a seguinte forma de trabalho em relação ao programa de educação sanitária:

1) Serão realizados sempre que possível, programas informativos na rádio ou publicações no jornal, redes sociais e WhatsApp;

2) Serão realizadas, sempre que possível, reuniões nas comunidades rurais e urbana divulgando os serviços prestados para regularização das atividades produtivas/agroindústrias, assuntos relacionados a saúde única, entre outros temas, sempre que possível em parceria com alguma entidade, o cronograma de palestras poderá ser alterado em decorrência de incompatibilidades de horários e afins. As palestras serão ministradas pela Médica Veterinária do SIM e por outros profissionais qualificados. A comprovação da participação da população dar-se-á através da assinatura de listas de presenças e fotos.

4.2.2. **Programa de Capacitação**

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi- Presencial	EAD	
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de leite e derivados (SISBI-POA ou e-SISBI)	X					X	Julho/2025
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de carne e derivados (SISBI-POA ou e-SISBI)	X					X	Julho/2025
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de mel e produtos das abelhas (SISBI-POA ou e-SISBI)	X					X	Julho/2025
Rotulagem de produtos de origem animal	X			X			Janeiro 2026

4.2.3 Mitigação de conflitos de interesse

O Médico Veterinário do Serviço Municipal de Inspeção deverá comunicar imediatamente qualquer situação que possa ensejar risco de conflito de interesses, ou a presunção de sua existência, ao superior hierárquico.

Conforme está presente na aba complementares do site do Mapa (SGSI), item 21.

https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/app/servicos/me/dados-complementares

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	LATICÍNIOS FINO LATTE LTDA	48.352.948/0001-32	SIM 002	GRANJA LEITEIRA	LEITE e DERIVADOS
2	DEFUMADOS & EMBUTIDOS CANTELLI	40018366000102	SIM 005	UNIDADE De BENEFICIAMENTO de CARNE e PRODUTOS CÁRNEOS	CARNE e DERIVADOS
3					

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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE
Serafina Corrêa

Serviço de Inspeção Municipal – SIM

7. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Serafina Corrêa, 31 de Julho de 2025

Dirlaine Ilha Martins

Médica Veterinária Responsável pelo Serviço de Inspeção

CRMV 13856

gov.br
Documento assinado digitalmente
DIRLAINE ILHA MARTINS
Data: 31/07/2025 14:56:51-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

_____

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

8. Anexos

ANEXO I – Planilhas de gestão (relação de estabelecimentos, rótulos, dados estatísticos,);

ANEXO II – Planilhas de controle de protocolo

ANEXO III – Planilha de controle e programação de análises laboratoriais;

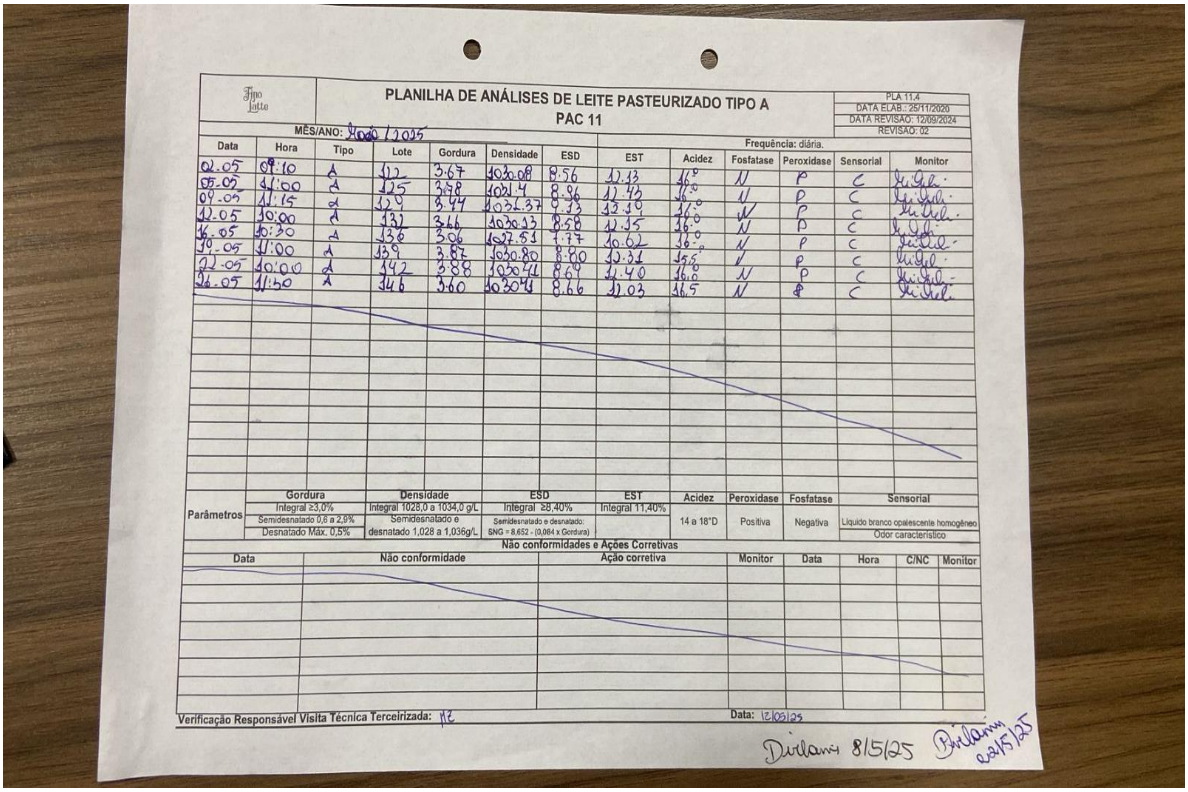
ANEXO IV – Planilha de controle de fiscalizações realizadas, modelos de relatórios de Fiscalização para verificação de autocontroles; e modelos de planilhas e fichas de controle dos abates)

ANEXO V – Planilha de controle do histórico de infrações, e modelos de formulários (auto de infração, termo de apreensão, termo de interdição cautelar, etc);

ANEXO VI –Planilha de programação de análises laboratoriais para o combate à fraude econômica;

ANEXO I

Planilhas de autocontroles: alguns modelos



Fino Latte

PLANILHA DE ANÁLISES DE LEITE PASTEURIZADO TIPO A
PAC 11

PLA 11.4
DATA ELAB.: 25/11/2020
DATA REVISÃO: 12/09/2024
REVISÃO: 02

MÊS/ANO: Maio / 2025

Frequência: diária.

Data	Hora	Tipo	Lote	Gordura	Densidade	ESD	EST	Acidez	Fosfatase	Peroxidase	Sensorial	Monitor
02.05	09:10	A	112	3.67	1030.08	8.56	12.13	16°	N	P	C	[illegible]
05.05	11:00	A	125	3.78	1031.4	8.96	12.43	16°	N	P	C	[illegible]
09.05	11:15	A	129	3.44	1031.37	9.13	12.10	16°	N	P	C	[illegible]
12.05	10:00	A	131	3.66	1030.13	8.58	12.15	16°	N	P	C	[illegible]
16.05	10:30	A	136	3.06	1027.51	7.77	10.62	16°	N	P	C	[illegible]
19.05	11:00	A	139	3.87	1030.80	8.80	12.31	15.5	N	P	C	[illegible]
22.05	10:00	A	142	3.88	1030.41	8.69	12.40	16.0	N	P	C	[illegible]
26.05	11:50	A	146	3.60	1030.41	8.66	12.03	16.5	N	P	C	[illegible]

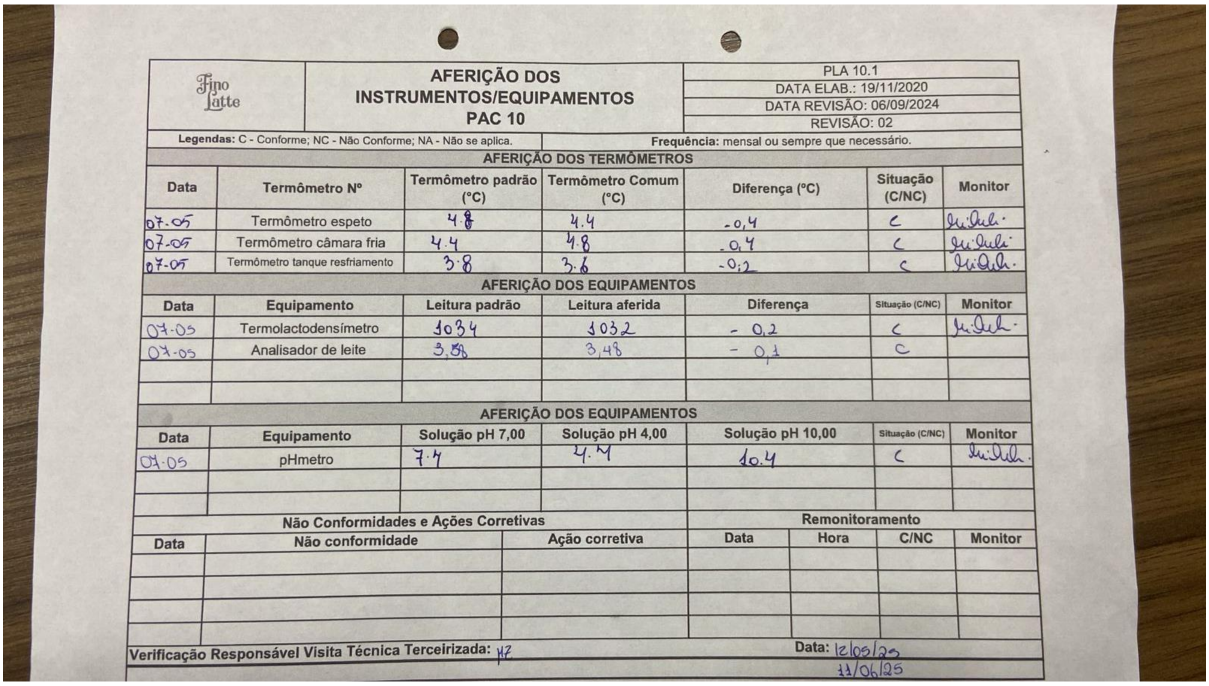
Parâmetros	Gordura	Densidade	ESD	EST	Acidez	Peroxidase	Fosfatase	Sensorial
	Integral ≥3,0%	Integral 1028,0 a 1034,0 g/L	Integral ≥8,40%	Integral 11,40%	14 a 18°D	Positiva	Negativa	Líquido branco opalescente homogêneo
	Semidesnatado 0,6 a 2,9%	Semidesnatado e desnatado 1,028 a 1,036g/L	Semidesnatado e desnatado: SNG = 8,652 - (0,084 x Gordura)					Odor característico
	Desnatado Máx. 0,5%							

Não conformidades e Ações Corretivas

Data	Não conformidade	Ação corretiva	Monitor	Data	Hora	C/NC	Monitor

Verificação Responsável Visita Técnica Terceirizada: MZ   Data: 12/05/25

Dirlane 8/5/25   Dirlane 22/5/25



Fino Latte

AFERIÇÃO DOS INSTRUMENTOS/EQUIPAMENTOS
PAC 10

PLA 10.1
DATA ELAB.: 19/11/2020
DATA REVISÃO: 06/09/2024
REVISÃO: 02

Legendas: C - Conforme; NC - Não Conforme; NA - Não se aplica.   Frequência: mensal ou sempre que necessário.

AFERIÇÃO DOS TERMÔMETROS

Data	Termômetro Nº	Termômetro padrão (°C)	Termômetro Comum (°C)	Diferença (°C)	Situação (C/NC)	Monitor
07.05	Termômetro espeto	4.8	4.4	-0,4	C	[illegible]
07.05	Termômetro câmara fria	4.4	4.8	0,4	C	[illegible]
07.05	Termômetro tanque resfriamento	3.8	3.6	-0,2	C	[illegible]

AFERIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

Data	Equipamento	Leitura padrão	Leitura aferida	Diferença	Situação (C/NC)	Monitor
07.05	Termolactodensímetro	1034	1032	- 0,2	C	[illegible]
07.05	Analisador de leite	3,58	3,48	- 0,1	C	

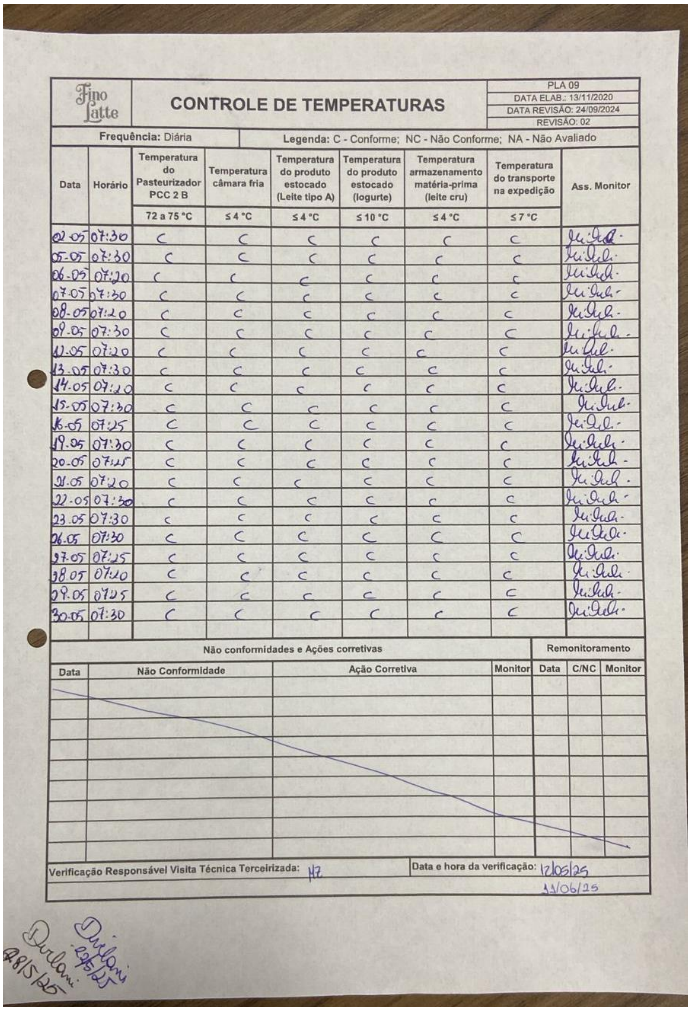
AFERIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

Data	Equipamento	Solução pH 7,00	Solução pH 4,00	Solução pH 10,00	Situação (C/NC)	Monitor
07.05	pHmetro	7.4	4.4	10.4	C	[illegible]

Não Conformidades e Ações Corretivas / Remonitoramento

Data	Não conformidade	Ação corretiva	Data	Hora	C/NC	Monitor

Verificação Responsável Visita Técnica Terceirizada: MZ   Data: 12/05/25
11/06/25

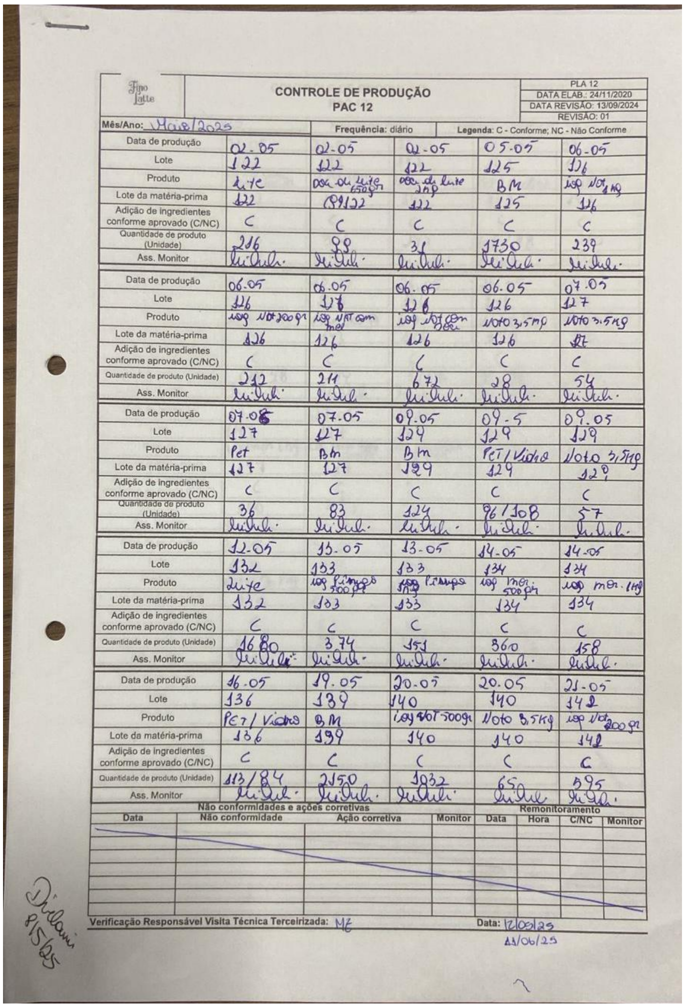


Fino Latte	CONTROLE DE TEMPERATURAS						PLA 09 / DATA ELAB.: 13/11/2020 / DATA REVISÃO: 24/09/2024 / REVISÃO: 02
Frequência: Diária	Legenda: C - Conforme; NC - Não Conforme; NA - Não Avaliado						
Data	Horário	Temperatura do Pasteurizador PCC 2 B (72 a 75 °C)	Temperatura câmara fria (≤ 4 °C)	Temperatura do produto estocado (Leite tipo A) (≤ 4 °C)	Temperatura do produto estocado (Iogurte) (≤ 10 °C)	Temperatura armazenamento matéria-prima (leite cru) (≤ 4 °C)	Temperatura do transporte na expedição (≤ 7 °C)
02-05	07:30	C	C	C	C	C	C
05-05	07:30	C	C	C	C	C	C
06-05	07:20	C	C	C	C	C	C
07-05	07:30	C	C	C	C	C	C
08-05	07:20	C	C	C	C	C	C
09-05	07:30	C	C	C	C	C	C
12-05	07:20	C	C	C	C	C	C
13-05	07:30	C	C	C	C	C	C
14-05	07:20	C	C	C	C	C	C
15-05	07:30	C	C	C	C	C	C
16-05	07:25	C	C	C	C	C	C
19-05	07:30	C	C	C	C	C	C
20-05	07:25	C	C	C	C	C	C
21-05	07:20	C	C	C	C	C	C
22-05	07:30	C	C	C	C	C	C
23-05	07:30	C	C	C	C	C	C
26-05	07:30	C	C	C	C	C	C
27-05	07:25	C	C	C	C	C	C
28-05	07:20	C	C	C	C	C	C
29-05	07:25	C	C	C	C	C	C
30-05	07:30	C	C	C	C	C	C

Não conformidades e Ações corretivas — Data | Não Conformidade | Ação Corretiva | Monitor — Remonitoramento: Data | C/NC | Monitor

Verificação Responsável Visita Técnica Terceirizada: MZ — Data e hora da verificação: 12/05/25, 11/06/25

Dirlaini 28/5/25



CONTROLE DE PRODUÇÃO PAC 12 — PLA 12 / DATA ELAB.: 24/11/2020 / DATA REVISÃO: 13/09/2024 / REVISÃO: 01

Mês/Ano: Maio/2025 — Frequência: diário — Legenda: C - Conforme; NC - Não Conforme

Data de produção	Lote	Produto	Lote da matéria-prima	Adição de ingredientes conforme aprovado (C/NC)	Quantidade de produto (Unidade)
02.05	122	Leite	122	C	216
02-05	122	Doce de leite 650 gr	89/122	C	88
02-05	122	Doce de leite 2 kg	122	C	31
05.05	125	BM	125	C	1730
06-05	126	Iog Nat 1 kg	126	C	239
06.05	126	Iog Nat 200 gr	126	C	212
06.05	126	Iog Nat com mel	126	C	211
06.05	126	Iog Nat com doce	126	C	672
06.05	126	Nata 3,5 kg	126	C	28
07.05	127	Nata 3,5 kg	127	C	54
07.05	127	Pet	127	C	36
07.05	127	Bm	127	C	83
09.05	129	Bm	129	C	124
09.5	129	Pet / Vidro	129	C	96 / 108
09.05	129	Nata 3,5 kg	129	C	57
12-05	132	Leite	132	C	1680
13-05	133	Iog Pêssego 500 gr	133	C	374
13-05	133	Iog Pêssego 1 kg	133	C	151
14-05	134	Iog mor. 500 gr	134	C	360
14-05	134	Iog mor. 1 kg	134	C	158
16.05	136	PET / Vidro	136	C	113 / 84
19.05	139	BM	139	C	2150
20-05	140	Iog Nat 500 gr	140	C	1032
20.05	140	Nata 3,5 kg	140	C	65
21-05	142	Iog Nat 200 gr	142	C	595

Não conformidades e ações corretivas — Data | Não conformidade | Ação corretiva | Monitor — Remonitoramento: Data | Hora | C/NC | Monitor

Verificação Responsável Visita Técnica Terceirizada: MZ — Data: 12/05/25, 11/06/25

Dirlaini 28/5/25

Planilhas de gestão- produção mensal

Nome do Responsável pelo SIM	Dirlaine Ilha Martins															
ESTABELECIMENTO	FINO LATTE															
Número do Registro	002															
Nº do Registro	Nome do Produto	Unidade	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	TOTAL
001/002	Leite Pasteurizado Tipo A Integral Homogeneizado (Embalagem Plástica 1L)	Litros	504	399	15148	8550	7311								
	Leite Pasteurizado Tipo A Integral Homogeneizado (Embalagem de Vidro 1L)	Litros	444	344	280	175	380								
	Leite Pasteurizado Tipo A Integral Homogenizado (Embalagem Pet 1L)	Litros	24558	27635	564	568	533								
006/002	Leite Pasteurizado Tipo A Desnatado Homogenizado (Embalagem Plástica 1L)	Litros	0	0	0	0									
002/002	Doce de leite (Balde Plástico 2 Kg)	Kg	30	2	58	110	72								
	Doce de leite (Embalagem de Vidro 650g)	Kg	323	353	360	456	664								
003/002	Iogurte Natural Integral (Embalagem Plástica 500g)	Kg	564	1284	1088	1004	1032								
	Iogurte Natural Integral (Embalagem Plástica 1 Kg)	Kg	0	0	254	230	239								
	Iogurte Natural Integral (Embalagem Plástica 200g)	Kg	300	0	375	333	807								
007/002	Iogurte Natural Integral com Doce de Leite (Embalagem Plástica 200g)	Kg	1526	640	1055	1014	1535								
008/002	Iogurte Natural Integral com Mel (Embalagem Plástica 200g)	Kg	383	410	322	320	531								
004/002	Iogurte Integral com Preparado de Morango (Embalagem Plástica 500g)	Kg	0	1240	832	812	843								
	Iogurte Integral com Preparado de Morango (Embalagem Plástica 1 Kg)	Kg	0	0	200	158	258								
005/002	Iogurte Integral com Preparado de Pêssego (Embalagem Plástica 500g)	Kg	682	862		566	374								
	Iogurte Integral com Preparado de Pêssego (Embalagem Plástica 1 Kg)	Kg	0	880		586	151								
009/002	Nata 3,5kg	kg					313								313
	Nata 300 g						239								239
															0
															0
															0

ESTABELECIMENTO	Embutidos Cantelli														
Número do Registro	005														
Nº do Registro	Nome do Produto	Unidade	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	TOTAL
001/005	Salame Colonial Defumado		7000	7000	7000	6500	6000								
002/005	Salame Tipo Milano Defumado		3200	3000	3500	3500	3500								
003/005	Lombo Defumado de Suíno		200	250	300	200	150								
004/005	Copa Defumada			50	50		98								
005/005	Torresmo														
006/005	Banha														
007/005	Carne Resfriada de Suíno com Osso- Costela				98	110									
008/005	Linguiça de Carne Suína Defumada														
009/005	Linguiça Defumada de Lombo e Pernil Suíno														
010/005	Ossos Resfriados de Suíno														

ESTABELECIMENTO	Granja de Ovos Varela														
Número do Registro	003														
Nº do Registro	Nome do Produto	Unidade	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	TOTAL
001/003	Ovos Tipo Pequeno Vermelho		792	805	1124	934	870								
002/003	Ovos Tipo Grande Vermelho		66770	66782	56908	48316	35656								
003/003	Ovos Tipo Extra Vermelhos		1009	1014	64780	32915	27521								
004/004	Ovos Tipo Jumbo Vermelhos				1954	2237	1150								
															0
															0
															0

-Planilhas de rótulos, memoriais descritivos, ofício de solicitação

EXPEDIDO PELO ESTABELECIMENTO

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Ao SIM: A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.
Obs: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com o SIM.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento: 005		N° de sequencial do produto: 017	
Razão social: Jean Pier Cantelli			
CPF Nº: 019.623.750-56 Inscrição Estadual nº: 135/0027321		Classificação do estabelecimento: UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS	
Endereço: Linha 15 de Novembro			
Bairro: interior	CEP: 99.250-000	Município: Serafina Corrêa	UF: RS
Telefone: 54 – 3444-9794 ou 54 – 3444 -9465		E-mail: jeanp.cantelli@gmail.com	

SOLICITAÇÃO

[x] Registro [ ] Cancelamento	[ ] Alteração de processo de fabricação [ ] Alteração de composição de produto	[ ] Acréscimo de rótulo [ ] Alteração de croqui de rótulo

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto: CARNE CONGELADA DE SUÍNO COM OSSO	
Marca Comercial: EMBUTIDOS CANTELLI	Tipo de Rótulo: Rótulo tipo etiqueta
Tipo de Embalagem: Embalagem plástica. Peso da embalagem: 7g	Conteúdo: DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR Peso varia entre 0,8 a 20Kg.
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade: Manual com carimbo – Dia/Mês/Ano – Validade na forma dia/mês/ano: 12 meses O controle do lote será realizado a partir da data de fabricação do produto.	

COMPOSIÇÃO

Ingredientes/Matéria-prima (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria-prima)	**Quantidades** (Kg ou L)	**Percentuais** (%)
Carne Congelada de Suíno com Osso (Costela)	100 kg	100%
TOTAL	**100 kg**	**100,00000%**

PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever todas as operações):

A matéria prima, carcaças resfriadas de suíno com e/ou sem pele ou Carne Resfriada de Suíno sem Osso. As meias carcaças suínas resfriadas ou Carne resfriada de Suíno sem osso serão transportadas em caminhão tipo baú com temperatura controla de até 4º C. A matéria prima será transferida do caminhão para a câmara fria de matéria prima, por trilhagem aérea ou em carrinhos de inox. A matéria prima (meia carcaça resfriada ou carne resfriada de suíno sem osso – pernil ou lombo) ficarão armazenadas na câmara fria de matéria prima, em balancins, carrinhos de inox ou em caixas plásticas brancas, com temperatura entre -1 a +1ºC.
Para dar início as etapas de processamento, as meias carcaças ou a Carne Resfriada de Suíno com Osso (Costela) serão retiradas da câmara fria de matéria prima e conduzidas por trilhagem aérea até a sala de desossa e processamento, a temperatura da sala é controlada de 12 A 16º C e da matéria-prima igual ou menor que 7ºC.

Após o toalete da costela as mesmas são acondicionadas em embalagem plástica fechada a lacre e/ou grampos, rotulados, encaminhados para o freezer de congelamento com temperatura inferior a -18ºC onde permanece no máximo 24 horas ou até atingir temperatura igual ou inferior a -12ºC. Após atingir esta temperatura os produtos são encaminhados para o freezer de estocagem de congelados com temperatura controlada mantendo o produto a -12ºC, aonde permanecem até a sua expedição.

ANEXO II – Planilhas de controle de protocolo

PREFEITURA MUNICIPAL DE SERAFINA CORRÊA
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

PROTOCOLO DE ENTRADA DE DOCUMENTOS - SIM

Número	Data	emetent	Data	Descrição	Local	Observações	Status
1							Concluído
2							Concluído
3							Concluído
4							Concluído
5							Concluído
6							Concluído
7							Concluído

PREFEITURA MUNICIPAL DE SERAFINA CORRÊA
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

PROTOCOLO DE SAÍDA DE DOCUMENTOS - SIM

Ano: 2022

Número	Emitido em	Recebido em	Empresa	Descrição	Local	Observações	Status
1							Concluído
2							Concluído
3							Concluído
4							Concluído
5							Concluído
6							Concluído
7							Concluído

ANEXO III – Planilha de controle e programação de análises laboratoriais;

Cronograma de coleta de análises laboratoriais 2025 (Fiscal)

Cronograma de coleta oficial de matéria-prima (microbiológica e físico-química)

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Granja Leiteira Fino Latte (SIM 002)		X Leite cru refrigerado						X Leite cru refrigerado				

Cronograma de coleta oficial de produto (microbiológica)

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Agroindústria Scalabrin (SIM 001)		X			X			X			x	
Granja Leiteira Fino Latte (SIM 002)		x			X			X			x	
Granja de Ovos Varela (SIM 003)		x			X			X			x	
Cantelli (SIM 005)		x			X			X			x	

Cronograma de coleta oficial de produto (físico-química)

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Granja Leiteira Fino Latte (SIM 002)		X						X				
Canteli (SIM 005)		X						X				

Cronograma de coleta oficial de água de abastecimento (microbiológica)

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Agroindústria Scalabrin (SIM 001)		X			X			X			X	
Granja Leiteira Fino Latte (SIM 002)		X			X			X			X	
Granja de Ovos Varela (SIM 003)		X			X			X			X	
Cantelli (SIM 005)		X			X			X			X	

Cronograma de coleta oficial de água de abastecimento (físico-química)

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Agroindústria Scalabrin (SIM 001)		X						X				
Granja Leiteira Fino Latte (SIM 002)		X						X				
Granja de Ovos Varela (SIM 003)		X						X				
Catelli (SIM 005)		X						X				

ANEXO IV – Planilha de controle de fiscalizações realizadas, modelos de relatórios de Fiscalização para verificação de autocontroles; e modelos de planilhas e fichas de controle dos abates)

Item 13 : https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/app/servicos/me/dados-complementares

ANEXO V – Planilha de controle do histórico de infrações, e modelos de formulários (auto de infração, termo de apreensão, termo de interdição cautelar, etc);

- Modelo de documento-controle do histórico de infrações

Nº PROCESSO	Nº AUTO DE INFRAÇÃO	NÃO CONFORMIDADE	ESTABELECIMENTO/ SIM	M. V OFICIAL AUTUANTE	DATA DO JULGAMENTO EM 1ª INSTANCIA	DATA DO JULGAMENTO DE 2ª INSTANCIA	RESULTADO	DATA DO ENCERRAMENTO DO PROCESSO

ANEXO VI –Planilha de programação de análises laboratoriais para o combate à fraude econômica;

CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS

Realizado pelo responsável pelo Serviço de Inspeção, conforme cronograma. Quando constatadas Não Conformidades, ações fiscais deverão ser tomadas.

Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável

DATA:

ESTABELECIMENTO: **Nº SIM:**

MUNICÍPIO: **DATA:**

PRODUTO: **Nº REGISTRO:**

INGREDIENTE	**QUANTIDADE (Kg ou L)**	**%**
	TOTAL:	

Atende o RTIQ do produto? ( ) C ( ) NC ( ) NA

Conforme memorial de registro do produto? ( ) C ( ) NC ( ) NA

Os mix utilizados apresentam a composição declarada no registro do produto?

( )C ( )NC ( )NA

Observações:_____
_____
_____

_____

Médico Veterinário do SIM/POA

CONTROLE DE CHECAGEM DE PESO E VOLUME					
Aferição do peso líquido: pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, de forma a verificar se o peso descrito condiz com o verificado. Quando constatar Não Conformidade deve-se realizar um Relatório de Não Conformidade (RNC). Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável					
DATA: ESTABELECIMENTO: Nº SIM:					
MUNICÍPIO: DATA:					
PRODUTO: Nº REGISTRO:					
LOTE	**PRODUTO**	**PESO BRUTO**	**PESO LÍQUIDO**	**PESO DA EMBALAGEM**	**C/NC/ NA**

_____

Médico Veterinário do SIM/POA