



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

INSTRUÇÃO DE TRABALHO SICOPES Nº 16, DE 06 DE AGOSTO DE 2025

INSTITUI OS PROCEDIMENTOS E MODELOS PARA PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA NOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAIS CONSORCIADOS.

O Presidente do Consórcio Público do Extremo Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Contrato de Constituição e pelos Estatutos da Entidade,

RESOLVE:

Art. 1º Ficam instituídos os procedimentos e modelos para prevenção e combate à fraude econômica nos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipais consorciados, constantes nos Anexos I, II, III e IV da presente Instrução de Trabalho.

Art. 2º Revoga-se a Instrução de Trabalho SICOPES 06, de 26 de junho de 2025.

Art. 3º Esta Instrução de Trabalho entra em vigor na data da sua publicação.

Pelotas, 06 de agosto de 2025

Ivan Eduardo Scherdien
Presidente do COPEs

Med. Vet. Carlos Henrique Schabbach
CRMV/RS 4.697
Coordenador Técnico SICOPES



ANEXO I

1. OBJETIVO

Este programa tem a finalidade de estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite ao serviço veterinário oficial identificar fraudes e falsificações nos produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipais e implementar ações para combater sua ocorrência, garantido o fornecimento de alimentos inócuos e em conformidade com suas características de identidade e qualidade.

1.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Definir as ações de combate a fraudes e falsificações e seus indicadores;
- b) 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;
- c) Avaliar os resultados obtidos nas análises laboratoriais com base nos critérios/parâmetros físico-químicos dos produtos de origem animal que constam nos RTIQs;
- d) Aplicar as sanções previstas na legislação, conforme as situações constatadas; e
- e) Monitorar e controlar as ações fiscais aplicadas frente aos resultados.

2. DEFINIÇÃO

2.1. **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.

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

2.3. **Fraudados:**

a) 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 que não atendam ao disposto na legislação específica;

b) 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;

c) 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;



d) 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.

2.4. **Falsificados:**

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas em normas ou no registro de produtos no SIM;

b) 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;

c) 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;

d) 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;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

2.5. **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 Técnica.

2.6. **Qualidade:** Conjunto de parâmetros que permitem 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.

2.7. **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.

2.8. **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ):** ato normativo que tem como objetivo fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os alimentos de origem animal devem atender.

2.9. **Inocuidade:** a característica de um produto de origem animal que não oferece risco desconhecido à saúde do consumidor.



3. APLICAÇÃO

O programa deve ser aplicado nas atividades rotineiras de inspeção executadas pelos Médicos Veterinários Oficiais (MVO) 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.

4. PRINCIPAIS USUÁRIOS

Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal.

5. PROCEDIMENTOS

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.

5.1 Análises Físico Químicas:

As análises físico-químicas dos produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios, através do cronograma estabelecido no programa de trabalho do fiscal do SIM/POA, com frequência estabelecida conforme a Instrução de Trabalho SICOPES n° 12 e conforme procedimento descrito na Instrução de Trabalho SICOPES n° 15, ambas de 06 de agosto de 2025. O fiscal do SIM/POA poderá solicitar análises fora do cronograma estabelecido na suspeita de fraudes, embasado na Lista de parâmetros físico-químicos para produtos de origem animal comestíveis do MAPA. Mediante o recebimento do laudo, o fiscal do SIM/POA deve verificar se o mesmo se apresenta conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produtos ou a diretriz publicada pelo MAPA, bem como se, nos casos pertinentes, atende aos parâmetros declarados no memorial de fabricação e rotulagem de produtos de origem animal.

5.2 Controle de Formulação:

O controle de formulação é realizado como forma de verificar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação, a fim de evitar que os produtos sejam elaborados em desacordo com a formulação e o processo produtivo declarado ao SIM/POA. O



mesmo deve ser realizado através do preenchimento do formulário constante no Anexo II, conforme o cronograma estabelecido no Programa de Trabalho do fiscal do SIM/POA, com frequência mínima anual de cada produto registrado.

5.3 Fiscalização documental “in loco” de Combate a Fraudes:

Na fiscalização documental do PAC de controle de formulação de produtos e combate à fraude, o fiscal do SIM/POA deve avaliar:

a) Se o programa contempla registro e monitoramento do controle de formulações, medidas corretivas e preventivas, a fim de evitar que seus produtos sejam elaborados em desacordo com a formulação e processo de fabricação declarado;

b) Se o programa contempla a descrição de como será a utilização e o controle de aditivos químicos e coadjuvantes de tecnologia que façam parte do processo de fabricação, desde que constem como autorizados pelo órgão regulador da saúde e possuam autorização tecnológica de uso pelo MAPA;

c) Se o programa contempla medidas preventivas, corretivas e destinação adequada para os produtos nos casos em que sejam constatados erros de fabricação ou formulação;

d) Se os resultados de análises laboratoriais demonstram compatibilidade com as formulações declaradas; e

e) Se os resultados de análises laboratoriais oficiais são condizentes com os resultados das análises do autocontrole da empresa.

5.3.1 Estabelecimentos de Leite:

Adicionalmente ao solicitado no item 5.3 nos estabelecimentos beneficiadores de leite, o fiscal do SIM/POA deve:

a) Verificar se há cronograma para realização das análises de pesquisa de fraude nas amostras individuais de produtores e se o cronograma contempla de forma alternada todas as análises disponíveis para pesquisa de fraude em período determinado em seu autocontrole, bem como a execução do cronograma;

b) Acompanhar, desde a coleta, uma análise físico-química de parâmetros cuja técnica permita a análise in loco de pelo menos um produto final; Ex.: Acidez em creme;



- c) Avaliar se o produtor é comunicado de eventual não conformidade e se é realizada análise completa na captação subsequente do leite cru do produtor que apresenta não conformidade e se houve correção da não conformidade;
- d) Verificar se os registros das análises anteriores estão disponíveis no laboratório e se são compatíveis com a rotina observada no momento da fiscalização.

5.3.2 Estabelecimentos de Ovos:

Adicionalmente ao solicitado no item 5.3 nos estabelecimentos beneficiadores de ovos, o fiscal do SIM/POA deve:

a) Realizar a classificação dos ovos conforme legislação vigente através da pesagem individual em uma amostra de 30 (trinta) ovos, após a classificação, por cada tipo, de acordo o cronograma definido no Programa de Trabalho do fiscal do SIM/POA, e registro no formulário Controle de Classificação de Ovos (Anexo III). Obs. Nos procedimentos de avaliação oficial da conformidade de classificação dos ovos Jumbo, Extra, Grande e Pequeno, serão tolerados, no ato da amostragem, a presença de até dez por cento de ovos pertencentes à classificação imediatamente inferior;

b) O pH da salmoura utilizada nas semiconservas de ovos de codorna e o pH do produto final no caso de conservas mantidas em temperatura ambiente;

c) Se a empresa executa regularmente as análises dos ovos enriquecidos para comprovar o teor declarado na rotulagem (por exemplo: alto teor de Ômega 3, rico em Vitamina E etc.);

d) Se no PAC consta o monitoramento laboratorial para os parâmetros estabelecidos na legislação, a verificação da pesagem dos ovos e, em caso de haver ovoscopia eletrônica, a verificação da eficiência deste processo, como através da realização de ovoscopia manual de uma amostra de ovos classificados no dia de produção.

5.3.3 Estabelecimentos de Pescados:

Adicionalmente ao solicitado no item 5.3 nos estabelecimentos beneficiadores de pescado, o fiscal do SIM/POA deve:



a) Verificar a utilização de fosfatos apenas para uso na água de glaciamento nos casos em que houver essa etapa tecnológica, não sendo permitido seu uso antes da etapa de congelamento, bem como de outros aditivos químicos ou coadjuvantes de tecnologia (tripolifosfatos, citratos, peróxido de hidrogênio, entre outros). O emprego destes aditivos antes da etapa de congelamento, especialmente em filé de peixe e no camarão descascado, por meio de monoblocos, bacias ou tanques de imersão contendo soluções de polifosfatos, água e gelo, tem a finalidade de incorporar peso ao produto, mascarar a qualidade da matéria-prima ou branquear algumas espécies para se passarem por outras de maior valor econômico, caracterizando adulteração por fraude. Nestes casos, a matéria-prima deve ser encaminhada para análise físico-química, com adoção das ações fiscais cabíveis nos lotes de produtos com evidências de adulteração;

b) Realizar avaliação anátomo-morfológica de pescado com a finalidade de identificar fraudes por substituição de espécies;

c) Se no PAC está descrito, de modo detalhado, como será a realização do controle do glaciamento, da troca de espécies e, quando couber, das análises de produtos pré-medidos (peso líquido e drenado para enlatados).

5.4 Outros métodos de combate à fraude:

Durante as inspeções de rotina, supervisões e auditorias, serão avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas conforme descrito na Instrução Normativa SICOPES 04.

Além disso, para o combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, devem ser realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos não inspecionados. Podem ser realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral, além do desenvolvimento de ações em conjunto com órgãos de interesse como vigilância sanitária, ministério público, entre outros.

Neste mesmo princípio, outra atividade que deve ser desenvolvida é de Educação Sanitária, através de panfletagem, reportagens em jornal, entrevistas em rádio, palestras, entre outras.

Tanto a fiscalização da rastreabilidade, quanto às ações de combate a clandestinidade e educação sanitária devem ser realizadas conforme a frequência estabelecida no cronograma previsto no Programa de Trabalho do fiscal do SIM/POA.



5.5 Ações Fiscais:

As ações fiscais mediante desvios em análises laboratoriais estão descritas nos Decretos municipais que regulamentam as atividades dos Serviços de Inspeção Municipais. Para desvios na formulação dos produtos, controle de classificação de ovos, bem como na fiscalização documental in loco, o fiscal do SIM/POA deve: lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração, e/ou apreensão, e/ou interdição e/ou suspensão.

5.6. Frequência de Vistorias

As ações específicas para Combate à fraude econômica devem ser realizadas trimestralmente nos estabelecimentos registrados nos |Serviços de Inspeção Municipais, devendo cada serviço estabelecer cronograma anual de realização.



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

ANEXO II

CHECK LIST – VERIFICAÇÃO COMBATE À FRAUDE

Identificação do Estabelecimento

Razão Social:

CNPJ/CPF:

Nº 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

Nº	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 às 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 às 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 à legislação vigente.		
5	Validade dos condimentos e aditivos	Avaliar as informações de validade dos ingredientes e aditivos utilizados na formulação do produto avaliado		
6	Controle da data de fabricação/lote	Avaliar a data de fabricação, verificando os controles de produção		
7	Rotulagem	Avaliar as informações do rótulo, legibilidade, carimbo, peso do produto e outras informações obrigatórias		
8	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.		
9	Volume de produção x Expedição	Avaliar o registro de entrada de matéria prima e saída de produto pronto.		



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

10	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.		
10.1	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.		
11	Foi constatado histórico de reincidência de laudos não conformes para o produto analisado?	Verificar a reincidência de laudos FQ não conformes no produto.		

CONCLUSÃO FINAL

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: ____/____/____



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

ANEXO III - CONTROLE DE CLASSIFICAÇÃO DOS OVOS

INFORMAÇÕES DO ESTABELECIMENTO	
ESTABELECIMENTO	
CNPJ	
REGISTRO NO SIM/POA	
MUNICÍPIO:	
E-MAIL:	

CLASSIFICAÇÃO: () Jumbo () Extra () Grande () Pequeno

CONTROLE DE CLASSIFICAÇÃO DOS OVOS

QUANTIDADE	PESO (g)	CONFORMIDADE

Conforme o registro do produto? () Conforme () Não conforme

Descrição da não conformidade:

Identificação e assinatura do fiscal do SIM/POA



CONSÓRCIO PÚBLICO
DO EXTREMO SUL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO

sicopes.rs@gmail.com

ANEXO IV

CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA

Serviço de Inspeção Municipal de _____

MÊS	AÇÃO	ASSUNTO	DATAS DE EXECUÇÃO
JANEIRO / ANO			
FEVEREIRO / ANO			
MARÇO / ANO			
ABRIL / ANO			
MAIO / ANO			
JUNHO / ANO			
JULHO / ANO			
AGOSTO/ANO			
SETEMBRO / ANO			
OUTUBRO / ANO			
NOVEMBRO / ANO			
DEZEMBRO / ANO			