

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	01/03/2025
Data de Fim	01/06/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Consórcio Intermunicipal Multissetorial Do Vale Do Piranga - CIMVALPI	19.738.706/0001-83

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

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Secretaria de Agricultura de Raul Soares- MG	18.836.965/0001-84	Raul Soares	MG
Secretaria de Agricultura de Rio Casca - MG	18.836.957/0001-38	Rio Casca	MG
Secretaria de agricultura de Paula Cândido - MG	17.763.715/0001-07	Paula Cândido	MG

1.3 Escopo do Serviço de Inspeção:

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

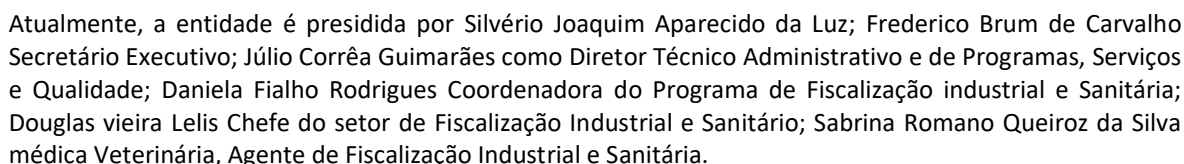
1.4 Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
1-Integração	28/05/2025	Versão 1.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.

2.1 Organização Administrativa



CIMVALPI
CONSORZIO INTERMUNICIPALE
MULTISSETTORIALE DO VALLE D'AOSTANA



O Serviço de Inspeção Municipal, por intermédio do Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga (SIM/CIMVALPI), faz uso de sistemas de informação específicos para a gestão das atividades de inspeção. Dentre eles, destaca-se o sistema e-SISBI, disponibilizado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), o qual constitui uma das ferramentas fundamentais no cadastro dos registros de estabelecimentos vinculados ao SIM/CIMVALPI, em conformidade com as disposições da Portaria nº 672/2025.

A partir do PAI, são originados novos processos denominados **Processos Filhotes**, que permanecem vinculados ao processo principal. Esses processos secundários são classificados conforme sua natureza, abrangendo: registro do estabelecimento, inspeções, fiscalizações, ofícios, autorizações, análises de rotulagem, análises microbiológicas oficiais, análises físico-químicas oficiais, análises oficiais de água, relatórios de recebimento de matéria-prima, produção, comercialização, condenações, relatórios de supervisão, controle de formulação de produtos e controle de aferição de peso/volume.

Adicionalmente, são empregadas plataformas digitais de comunicação simultânea no Microsoft Teams com a equipe técnica, nas quais são compartilhadas planilhas de controle contendo informações pertinentes aos estabelecimentos, bem como cronogramas de inspeções, fiscalizações, análises laboratoriais, entre outros dados operacionais. Essas ferramentas visam assegurar a atualização contínua e em tempo real das informações, promovendo maior eficiência no monitoramento e na gestão das atividades do serviço de inspeção.

2.1.2 Controle de Documentos

As atividades de protocolo englobam o recebimento, registro, classificação e controle da tramitação de documentos e processos. Em determinadas situações, os documentos recebidos podem originar a abertura de um novo processo administrativo.

O arquivamento físico consiste na conservação dos documentos em local apropriado, utilizando caixas ou pastas acondicionadas em mobiliário específico, como estantes ou arquivos. Para garantir a acessibilidade e a recuperação eficiente das informações, é fundamental que os documentos estejam devidamente organizados e ordenados. No caso do arquivamento físico, os documentos serão organizados por município, sendo que cada empresa possuirá uma pasta própria, classificada conforme o número de registro no serviço.

O arquivamento em meio digital será estruturado da seguinte forma: dentro da plataforma de gestão, os processos são identificados como **Processos (PAI)**, nomeados de acordo com a razão social e/ou nome fantasia da empresa registrada ou em processo de registro. O número do Processo PAI é gerado automaticamente pelo sistema. A partir desse processo principal, podem ser criados **Processos Filhotes**, que permanecem vinculados ao PAI e são classificados segundo sua finalidade, tais como registro do estabelecimento, inspeções, fiscalizações, ofícios, autorizações, análises de rotulagem, análises microbiológicas oficiais, análises físico-químicas oficiais, análises oficiais de água, relatórios de recebimento de matéria-prima, produção, comercialização, condenações, relatórios de supervisão, controle de formulação de produtos e controle de aferição de peso/volume. Dessa forma, todos os documentos digitais são organizados e arquivados eletronicamente em seus respectivos processos, o sistema realiza automaticamente a assinatura e o carimbo digital em cada folha do documento, garantindo sua autenticidade e rastreabilidade, integridade e fácil acesso às informações. Todos os documentos físicos recebidos pelo SIM-CIMVALPI devem ser devidamente registrados em livro específico de protocolo. Esse registro deverá conter, obrigatoriamente, as seguintes informações: nome do remetente, descrição do documento, número de identificação, data de recebimento, assinatura do responsável e indicação do local de arquivamento. A numeração dos documentos deve ser sequencial, conforme a ordem do livro de protocolo, e os mesmos devem ser arquivados em pastas apropriadas, conforme sua natureza e origem.

Após o registro físico, os documentos deverão ser digitalizados e inseridos no sistema digital principal.

Além disso, os documentos que são recebidos presencialmente são protocolados com o recebido e entregue ao remetente uma cópia e a outra cópia é alocada na pasta correspondente do documento.

Todos os documentos físicos recebidos pelo SIM-CIMVALPI devem ser obrigatoriamente registrados em livro próprio de protocolo. Esse registro deve conter as seguintes informações essenciais: nome do remetente, descrição do documento, número de identificação, data de recebimento, assinatura do responsável pelo recebimento e indicação do local de arquivamento. A numeração dos documentos deve seguir uma sequência contínua, conforme a ordem registrada no livro de protocolo. Após esse procedimento, os documentos devem ser arquivados em pastas específicas, organizadas de acordo com sua natureza e origem. Posteriormente ao registro físico, os documentos deverão ser digitalizados e inseridos no sistema eletrônico de gestão documental.

Adicionalmente, nos casos de recebimento presencial, os documentos são protocolados com o carimbo de “recebido”, sendo entregue ao remetente uma via protocolada, enquanto a segunda via é destinada à

respectiva pasta física correspondente ao documento, por fim, digitalizado e inserido no sistema.

O controle de documentos digitais difere do procedimento aplicado aos documentos físicos, uma vez que, neste caso, os arquivos são recebidos diretamente em formato PDF através do e-mail. Após o recebimento, os documentos digitais são inseridos no sistema eletrônico de gestão documental, conforme os mesmos critérios e fluxos descritos para os documentos físicos, garantindo a rastreabilidade e a correta vinculação ao Processo Pai ou ao respectivo Processo Filhote.

2.2 Infraestrutura Administrativa

2.2.1 Estrutura Física

O Serviço de Inspeção Municipal, executado pelo CIMVALPI, possui sua sede localizada no município de Ponte Nova – MG, na Rua Jaime Pereira, nº 127, Bairro Progresso, CEP 35.430-186 (coordenadas geográficas: -20.4160612, -42.9214325). A estrutura conta com uma sala de atendimento exclusiva destinada ao SIM/CIMVALPI.

O edifício também abriga outros setores do consórcio, cada um com suas respectivas salas funcionais. A sede dispõe também de auditório, refeitório e banheiros para uso dos colaboradores.

2.2.2 Materiais e Equipamentos

Para a execução das atividades administrativas e operacionais do Serviço de Inspeção Municipal (SIM/CIMVALPI), estão disponíveis os seguintes equipamentos e materiais: O SIM – Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga – CIMVALPI possui mobiliários, mesas e cadeiras compatíveis com o número de funcionários. Equipamentos de uso individual ou compartilhado como notebook, tela, aparelho celular e impressora. Para apoio administrativo possui material de papelaria diversos. Possui dois veículos Oficiais atualmente sendo caminhonetes Saveiro que é prioritário do para uso do SIM. Os EPIs e outros objetos de uso são armazenados no armário dentro da sala do Sim (como jalecos, máscaras, luvas, toucas, calças, blusas, bombonas, protetores auriculares, botas, coletes dentre outros itens). Além das caixas isotérmicas. Está em processo de aquisição os seguintes equipamentos para reforço das atividades de inspeção: Medidor de Cloro; Medidor de pH; Termômetros portáteis com alarme e sonda externa; Termômetros tipo espeto e tipo laser; Geladeira para armazenamento das amostras; Termômetro para geladeira. Esses recursos asseguram o suporte necessário para o desenvolvimento adequado das funções administrativas, bem como para a realização das inspeções e coletas oficiais em campo, conforme exigido pelas normativas de fiscalização sanitária.

2.2.3 Laboratórios

O CIMVALPI publicou o **Edital de Chamamento Público nº 001/2025**, com o objetivo de credenciar laboratórios para a realização de análises oficiais, disponível para consulta no seguinte endereço eletrônico: <https://cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/04/F95.842 - EDITAL DE LICITACAO.pdf>.

O edital contempla a relação das análises oficiais exigidas, os parâmetros e orientações para coleta de amostras, a documentação necessária para o envio ao laboratório, além de demais requisitos técnicos e administrativos obrigatórios para os laboratórios interessados em participar do processo de credenciamento.

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1 Inspeção Periódica

O responsável técnico pela inspeção periódica dos estabelecimentos registrados no SIM/CIMVALPI deve realizar visitas conforme a frequência determinada pela Instrução Normativa vigente, com base no risco estimado de cada estabelecimento, ou por norma que vier a substituí-la. Para otimização das ações de fiscalização, o agente fiscal deve solicitar previamente aos estabelecimentos a programação de dias e horários de produção.

Além das inspeções regulares, o fiscal poderá realizar visitas extraordinárias aos estabelecimentos, mesmo fora das frequências previstas, desde que previamente autorizadas pela Coordenação do Serviço de Inspeção. Essas visitas têm caráter orientativo e podem ocorrer para acompanhamento de novos empreendimentos, assessoria em reformas e adequações estruturais, verificação de denúncias ou outras demandas específicas. Ressalta-se que o SIM/CIMVALPI publicou a Instrução Normativa nº 54/2025, que estabelece os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado aos estabelecimentos registrados no serviço. O documento está disponível no sistema eletrônico do consórcio, por meio do link: <https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/04/IN-n%C2%B0-54-de-14-de-abril-de-2025-Estabelece-procedimentos-de-calculo-de-risco.pdf>

3.2 Inspeção Permanente

O responsável técnico pela inspeção local deverá comparecer diariamente ao abatedouro frigorífico, devendo estar presente antes do início das atividades operacionais, a fim de realizar a inspeção ante mortem dos animais e a verificação das condições dos setores produtivos, procedendo à devida liberação para o início do abate.

Nos casos em que o estabelecimento não realiza abate diariamente, como ocorre com o abatedouro frigorífico de pescado, o fiscal deverá solicitar à empresa a programação com os dias e horários previstos para as atividades de abate, de modo a assegurar o adequado planejamento e execução da fiscalização sanitária.

3.3 Programas de Autocontrole

A implementação e a execução dos Programas de Autocontrole (PACs) são de responsabilidade exclusiva dos estabelecimentos agroindustriais registrados, devendo estar em conformidade com a legislação sanitária vigente e com os regulamentos técnicos aplicáveis.

Nesse sentido, o Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga (CIMVALPI) publicou a Instrução Normativa nº 61/2025, que dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação e execução dos Programas de Autocontrole pelos estabelecimentos sob a jurisdição do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CIMVALPI. O documento está disponível em:

<https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/05/IN-61-de-25-de-abril-de-2025-Obrigatoriedade-dos-programas-de-autocontrole.pdf>

Cabe ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CIMVALPI, enquanto Serviço Oficial, assegurar o acesso contínuo e atualizado aos Programas de Autocontrole implementados pelos estabelecimentos. Para isso, deve haver um plano estruturado de verificação oficial, contemplando:

- Áreas e unidades de inspeção;
- Pontos estratégicos para coleta de água;
- Procedimentos operacionais padronizados de higiene e sanitização;
- Pontos críticos de controle (PCC), conforme definidos no Plano APPCC (quando aplicável);

- Mapeamento das armadilhas utilizadas no controle integrado de pragas, com identificação e localização detalhadas.

Conforme é estabelecido na instrução normativa nº 65/2025 Estabelece a frequência de realização de verificação oficial dos programas de autocontroles nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado por meio do Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga – CIMVALPI e dá outras providências.

Esse roteiro de inspeção é fundamental para garantir a efetividade do controle sanitário e a conformidade dos produtos com os critérios de inocuidade, identidade e qualidade estabelecidos pela legislação.

3.4 Autuação e Aplicação de Penalidades

A Resolução nº 77/2025 dispõe sobre a regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga (CIMVALPI) disponível em: <https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/05/Resolucao-N%C2%B0-77-2025-Regulamenta-o-servico-de-inspecao-municipal-CIMVALPI.pdf>, e estabelece as diretrizes para a aplicação de penalidades administrativas no âmbito da fiscalização sanitária. O documento define, em seus artigos e respectivos incisos, os fundamentos legais para a lavratura de autos de infração e os critérios para a imposição das penalidades cabíveis.

Complementando esta regulamentação, foi publicada a Instrução Normativa nº 70/2025, que institui o Manual do Processo Administrativo de Fiscalização do SIM/CIMVALPI, estabelecendo os procedimentos formais a serem seguidos durante as etapas de autuação, defesa, julgamento e aplicação de sanções, assegurando a legalidade, transparência e o devido processo administrativo. O documento pode ser acessado por meio do link: <https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/05/IN-70-de-29-de-abril-de-2025-Processo-administrativo-de-fiscalizacao.pdf>

3.5 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

A inocuidade, identidade e qualidade dos produtos constituem os três pilares essenciais no controle e na fiscalização sanitária de alimentos de origem animal, sendo princípios fundamentais no âmbito dos serviços oficiais de inspeção.

A inocuidade está relacionada à segurança do alimento para o consumo humano, sendo o produto considerado inócuo quando não apresenta risco à saúde do consumidor. Isso implica a ausência de agentes contaminantes, tais como:

- **Micro-organismos patogênicos**, como *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, entre outros;
- **Resíduos químicos**, como antibióticos, pesticidas e metais pesados;
- **Contaminantes físicos**, como fragmentos de vidro, plástico ou metais.

Nesse contexto, o Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga – CIMVALPI publicou a Instrução Normativa nº 56/2025, que dispõe sobre os critérios e a frequência das verificações oficiais por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal, visando assegurar a inocuidade e a qualidade dos alimentos. O documento está disponível para consulta no seguinte link: <https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/04/IN-56-de-23-de-abril-de-2025-Estabelece-analises-oficiais.pdf>

Além disso, para garantir a identidade dos produtos, o consórcio também publicou a Instrução Normativa nº 55/2025, que estabelece os procedimentos para avaliação dos registros de produtos submetidos ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CIMVALPI, assegurando que os produtos estejam em conformidade com os

padrões técnicos e legais vigentes. O documento pode ser acessado em:

<https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/04/IN-n%C2%B0-55-de-14-de-abril-de-2025-Estabelece-procedimentos-de-avaliacao-dos-registro-de-produtos.pdf>

3.6 Procedimentos de habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI

Para que um estabelecimento seja habilitado ao SISBI-POA, os seguintes procedimentos devem ser observados: Sob responsabilidades do SIM/CIMVALPI, Avaliar as condições estruturais e os controles documentais do estabelecimento interessado.

- Verificar a eficácia na implementação dos Programas de Autocontrole e do APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), conforme regulamentação.
- Atualizar o status da empresa no sistema de controle interno.
- Habilitar a empresa no Sistema de Gestão do Serviço de Inspeção (SGSI), incluindo o escopo da área de atuação.

Responsabilidades do Estabelecimento:

- Manifestar oficialmente o interesse em integrar o SISBI-POA.

Incluir o escopo dos produtos registrados no Sistema de Gestão do Estabelecimento (SGE).

Desabilitação do SISBI-POA

A desabilitação de um estabelecimento ou de seus produtos do SISBI-POA pode ocorrer nas seguintes situações:

Responsabilidades do SIM/CIMVALPI:

Avaliar as condições estruturais e os controles documentais da empresa, especialmente em casos de: Reincidência no descumprimento de normas e determinações do serviço oficial.

Não disponibilização de informações exigidas pelas regulamentações do SISBI e órgãos de defesa sanitária animal.

Notificar a empresa, estabelecendo prazo para a correção das não conformidades identificadas.

Atualizar o status da empresa no sistema de controle interno.

Desabilitar a empresa no SGSI e apreender a rotulagem dos produtos, quando aplicável.

Responsabilidades do Estabelecimento:

- Manifestar oficialmente o interesse em se desvincular do SISBI-POA.

A desabilitação pode ser temporária ou definitiva, dependendo da gravidade das não conformidades. Para a reabilitação, todos os procedimentos de habilitação devem ser repetidos.

O consórcio estabeleceu através da Instrução Normativa nº 68/2025 os procedimentos de habilitação e desabilitação dos estabelecimentos e produtos ao Sistema Brasileiro de Inspeção – SISBI e dá outras providências. disponível no site oficial do CIMVALPI:

<https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/05/IN-68-de-29-de-abril-de-2025-Habilitacao-e-desabilitacao-dos-estabelecimentos-SISBI.pdf>

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1.1 Mecanismos de Controle

4.1.2 Coleta de Amostras

O Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMVALPI (SIM/CIMVALPI) é responsável pela realização das coletas oficiais de amostras nas empresas registradas, conforme estabelecido na Instrução Normativa nº 56/2025, que trata dos critérios e da frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal. O documento está disponível no endereço

eletrônico:

<https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/04/IN-56-de-23-de-abril-de-2025-Estabelece-analises-oficiais.pdf>.

Durante o procedimento de coleta, o SIM/CIMVALPI é responsável pelo correto preenchimento da Solicitação Oficial de Análise (SOA) e de quaisquer documentos complementares exigidos para a remessa das amostras. As amostras coletadas são disponibilizadas na sede do CIMVALPI para retirada pelo laboratório credenciado, que realiza as análises conforme escopo autorizado. Após a conclusão, os laudos laboratoriais são enviados eletronicamente (via e-mail) ao SIM/CIMVALPI, que, por sua vez, realiza o encaminhamento formal dos resultados ao respectivo estabelecimento.

Os resultados das análises são lançados em planilha específica de controle estabelecido na instrução normativa. Quando necessário, os documentos físicos são digitalizados e arquivados no sistema eletrônico oficial, posteriormente organizados em pastas devidamente identificadas.

Caso algum laudo apresente resultados fora dos padrões estabelecidos, o SIM/CIMVALPI adota as medidas cabíveis, mediante a emissão de Relatório de Não Conformidade (RNC) ou Auto de Infração (AI), conforme a gravidade da infração e a regulamentação vigente.

4.1.3 **Prevenção e Combate à Fraude Econômica**

A Instrução de Trabalho nº 59/2025 estabelece o Manual de Procedimentos para Prevenção e Combate a Fraudes em Produtos de Origem Animal, disponível no link: <https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/04/IN-59-de-23-de-abril-de-2025-Estabelece-Manual-de-Combate-a-Fraude.pdf>

Conforme determinado, o Serviço de Inspeção deve elaborar um cronograma anual que contemple, no mínimo, três ações voltadas à prevenção e ao combate de fraudes em produtos de origem animal. As estratégias adotadas incluem: coleta de amostras para análises físico-químicas, verificação da conformidade das formulações dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões e auditorias. Além disso, são realizadas ações específicas voltadas à repressão de práticas clandestinas de produção e comercialização, bem como atividades de educação sanitária para conscientização e prevenção.

4.1.4 **Combate à Atividade Clandestina**

A Instrução Normativa nº 58/2025 institui o Manual de Procedimentos do Programa de Combate à Clandestinidade em Produtos de Origem Animal. Este programa tem como objetivo estabelecer ações sistemáticas voltadas à identificação, prevenção e repressão de práticas clandestinas relacionadas à obtenção de matéria-prima, produção e comercialização de produtos de origem animal que estejam desprovidos de identificação oficial ou de qualquer meio que permita a verificação de sua procedência, seja quanto ao estabelecimento de origem, localização ou empresa responsável.

O documento está disponível para consulta no seguinte endereço eletrônico: <https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/04/IN-58-de-23-de-abril-de-2025-Programa-de-Combate-a-Clandestinidade.pdf>

4.1.5 **Supervisões/Auditorias Internas**

O Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga (CIMVALPI) publicou a Instrução Normativa nº 64/2025, a qual dispõe sobre a execução de supervisões periódicas nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM). O referido normativo estabelece os modelos padronizados de relatórios de supervisão, define a frequência mínima para a realização dessas atividades e trata de outras providências correlatas.

O documento completo encontra-se disponível para consulta no endereço eletrônico: <https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/05/IN-64-de-25-de-abril-de-2025-Realizacao-das-supervisoes.pdf>

4.1.6 Controle de Habilitação e desabilitação dos estabelecimentos e produtos no Sisbi-Poa

Após a concessão da Adesão/Integração, o SIM-CIMVALPI realizará as supervisões de conformidade nos estabelecimentos, a fim de verificar a execução de todos os elementos, utilizando o formulário de Relatório de supervisão do estabelecimento. Para este procedimento, deverá ser apresentado pelo estabelecimento, um plano de ação, contemplando as medidas corretivas e preventivas e seus prazos, ao SIM- CIMVALPI. Após o recebimento do plano de ação do estabelecimento, o SIM irá verificar e avaliar as informações e prazos. Após a conclusão da avaliação do documento, bem como a conclusão das medidas propostas, será emitido um parecer de deferimento do plano de ação da supervisão do estabelecimento. Logo após a conclusão das correções dos itens apontados e com o deferimento do plano de ação, será publicado o registro em diário oficial e/ou site do CIMVALPI e será emitido o título de registro do estabelecimento e Certificado de Adesão/Integração do estabelecimento ao SISBI/POA.

4.2 Melhorias Continuadas

4.2.1 Educação Sanitária

Instrução Normativa nº 60/2025 institui o Manual de Procedimentos do Programa de Educação Sanitária em Produtos de Origem Animal, disponível em: <https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/04/IN-60-de-23-de-abril-de-2025-Estabelece-os-procedimentos-do-programa-de-Educacao-Sanitaria-1.pdf>.

O programa configura-se como uma prática educativa voltada à promoção de hábitos saudáveis, com o intuito de prevenir doenças e assegurar o bem-estar da população. Nesse contexto, o Serviço de Inspeção estabelece ações de Educação Sanitária voltadas à conscientização da sociedade quanto aos riscos associados ao consumo de alimentos oriundos de atividades clandestinas.

As ações educativas são implementadas por meio de campanhas, projetos e atividades desenvolvidas junto às comunidades, entidades representativas de produtores rurais, consumidores em geral, bem como em escolas das zonas urbana e rural, feiras agropecuárias e outros eventos do setor. O objetivo é fomentar a mudança de comportamento do público-alvo, promovendo práticas que assegurem a saúde coletiva.

4.2.2 Programa de Capacitação

O SIM/CIMVALPI publicou recentemente a Instrução Normativa nº 62/2025, que institui o Manual de Procedimentos para Treinamentos e Capacitações da equipe vinculada ao Serviço de Inspeção Municipal, executado pelo Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga – CIMVALPI. O documento está disponível no seguinte link: <https://sim.cimvalpi.mg.gov.br/wp-content/uploads/2025/05/IN-62-de-25-de-abril-de-2025-Procedimentos-de-treinamentos-e-capitacoes.pdf>.

De acordo com a normativa, serão promovidos treinamentos periódicos com frequência mínima semestral, visando à capacitação contínua dos profissionais envolvidos na execução das atividades do SIM/CIMVALPI.

4.2.3 Medidas de prevenção e mitigação de conflitos de interesse

Com base na Instrução Normativa nº 66/2025, que trata da Comissão de Mitigação de Conflito de Interesses no âmbito do SIM/CIMVALPI, as Medidas de Prevenção e Mitigação de Conflitos de Interesse está relacionado ao conjunto de ações e procedimentos adotados para evitar, identificar e corrigir situações que possam comprometer a imparcialidade, a legalidade e a integridade das atividades realizadas pelo Serviço de

Inspeção Municipal.

Todos os agentes públicos vinculados ao SIM/CIMVALPI devem declarar previamente qualquer situação que possa configurar conflito de interesse, como laços familiares, vínculos comerciais ou outros relacionamentos com estabelecimentos inspecionados.

Essa declaração permite uma ação preventiva, antes que qualquer fiscalização ou decisão seja tomada.

A instrução normativa prevê a realização de treinamentos periódicos, abordando ética profissional, integridade, conduta pública e diretrizes sobre conflito de interesse, de forma a orientar e sensibilizar os servidores quanto à importância do tema.

A comissão instituída é responsável por avaliar e emitir pareceres sobre situações de possível conflito, recomendar medidas corretivas e propor atualizações normativas, quando necessário.

Seu papel é garantir que as medidas adotadas sejam justas, fundamentadas e alinhadas com os princípios da administração pública.

Por fim, essas medidas são essenciais para assegurar que todas as ações do SIM/CIMVALPI sejam conduzidas com credibilidade, equidade e legalidade, além de serem fundamentais para manter a confiabilidade do serviço diante dos órgãos de controle, da sociedade e no processo de adesão ao SISBI-POA.

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi- Presencial	EAD	
Palestra sobre Ética e Integridade	x		x	x			Setembro de 2025

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	COMERCIO E ABATEDOURO BOACHA LTDA	39.508.021/0001-58	002-Raul Soares	Abatedouro Frigorífico de Pescado	PRODUTOS EM NATUREZA - CARNE CONGELADA DE RÃ COM OSSO

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

Ponte Nova, 30 de maio de 2025

Daniela Fialho Rodrigues
Coordenadora de serviço público municipal/SIM-CIMVALPI
Assinatura Digital

8. Anexos

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

1. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO						
Denominação do Serviço Oficial de Inspeção (Município/Estado):						
Nome da Secretaria ou órgão ao qual o SIM está vinculado:						
Endereço do SIM: CNPJ nº						
Bairro:						
CEP:		Município:		UF:		
Telefone/Fax:		E-mail:				
Site:						
Nome e cargo do responsável pelo Serviço de Inspeção Oficial:						
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
Unidades de Beneficiamento	Carne	Pescado	Ovos	Leite	Produtos de abelhas	
Ovos e Derivados	Granja Avícola					
	0					
Leite e Derivados	Granja Leiteira		Posto de Refrigeração		Queijaria	
Nº de estabelecimentos aderidos ao SISBI: 0						
3. RELAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS INTEGRANTES DO SIM						
Classificação:		Estabelecimento:				





1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM

Razão Social do Estabelecimento:	
Nome Fantasia:	
Número de registro:	
Data do registro: Nº. do processo de registro: 003/2023 Renovação do registro nº:	
Classificação do Estabelecimento:	
Número do CPF:	
Nome do Responsável Técnico:	
Nome proprietário:	
Endereço:	
Bairro:	
CEP:	Município: UF:
Telefone:	E-mail:
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)	Situação

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE COMERCIALIZAÇÃO

RAZÃO SOCIAL:			Nº DO SIM:
MUNICÍPIO:			ANO:
MÊS	PRODUTO	QUANT/UND	DESTINO
JANEIRO			
FEVEREIRO			
MARÇO			
ABRIL			
MAIO			
JUNHO			
JULHO			
AGOSTO			
SETEMBRO			
OUTUBRO			
NOVEMBRO			
DEZEMBRO			
TOTAL			

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE PRODUÇÃO														
RAZÃO SOCIAL:								Nº DO SIM:						
MUNICÍPIO:								ANO:						
PRODUTOS	QUANT/UND	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA														
RAZÃO SOCIAL:								Nº DO SIM:						
MUNICÍPIO:								ANO:						
PRODUTOS	QUANT/UND	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL

ANEXO II – Planilhas de controle de protocolo

CONTORLE DE PROTOCOLOS			
Nº IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO	REMETENTE	IDENTIFICAÇÃO DO RECEBEDOR	LOCAL DE ARMAZENAMENTO

ANEXO II – Planilha de controle e programação de análises laboratoriais

CONTROLE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS																
U F	CIMVA LPI	Munici pio	Estabelecim ento (Razão Social)	Nº de Registro do Estabelecim ento	CPF/CNP J do Estabele cimento	Classificaçã o do Estabelecim ento	Área de Atuação (carne, leite, pescado, ovos e mel)	Categ oria de Produ to	Produto padroniz ado	Nº da SOA/ Termo de Colheita de amostra	Nº do Certificado de Ensaio (Laudo)	Data de coleta	Data da análise	Tipo de análise	Resultad o	Observaçõe s

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO -							
MÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESPONSÁVEL PELA COLETA

MÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESPONSÁVEL PELA COLETA

MIC = Microbiológica FQ = Físico-química

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISES DA ÁGUA													
ESTABELECIMENTO	RESPONSÁVEL PELA COLETA	ANO – 2025/2026											
		JUN/2025	JUL/2025	AGO/2025	SET/2025	OUT/2025	NOV/2025	DEZ	JAN/2026	FEV/2026	MAR/2026	ABR/2026	



ANEXO III – 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)

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM			
Razão Social do Estabelecimento:			
Nome Fantasia:			
Número de registro:			
Data do registro: Nº. do processo de registro: Renovação do registro nº:			
Classificação do Estabelecimento:			
Número do CNPJ:			
Nome do Responsável Técnico:			
Nome proprietário:			
Endereço:			
Bairro:			
CEP:		Município:	UF:
Telefone:		E-mail:	
Site:			
2. RELAÇÃO DE FISCALIZAÇÕES REALIZADAS			
Data	Natureza da fiscalização	Ação fiscal tomada	Descrição da ação







MODELOS DE RELATÓRIOS DE FISCALIZAÇÃO PARA VERIFICAÇÃO DE AUTOCONTROLES

**VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM – CIMVALPI
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE I – IN LOCO**

Razão Social:		Elementos de Inspeção			
Nº de registro no SIM:		Data:			
1 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS		C	NC	NA	NO
1.1	Cobertura, forro ou teto em estado de manutenção adequado?				
1.2	Paredes em estado de manutenção adequado?				
1.3	Piso em estado de manutenção adequado?				
1.4	Portas, janelas, óculos e outras aberturas estão adequadamente vedadas?				
1.5	Portas, janelas, em estado de manutenção adequado?				
1.6	As embalagens e ingredientes de uso diário estão bem acondicionados na área de produção?				
1.7	Ausência de vazamentos, infiltrações e descamações decorrentes das instalações hidráulicas?				
1.8	Condições adequadas de manutenção das tubulações e suportes(para transporte do produto, vapor, água de abastecimento, rede elétrica e ar comprimido)?				
1.9	Ausência de instalações provisórias?				
1.10	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos estão em boas condições de manutenção?				
1.11	A área ao redor das edificações encontra-se em situação adequada de limpeza e organização?				
1.12	Escoamento adequado das águas residuais, ausência de empoçamento?				
1.13	Existência de equipamentos indispensáveis ao processamento e compatíveis com o volume de produção?				
1.14	A disposição dos equipamentos possibilita a manutenção e limpeza adequada?				
1.15	Conservação, manutenção e funcionamento adequados dos equipamentos?				

1.16	Os equipamentos em desuso são retirados do ambiente de trabalho?				
1.17	Instrumentos de Controle existentes e em condições adequadas de funcionamento?				
1.18	Superfícies em contato com alimentos são de materiais que não permite risco de migração de constituintes para o alimento?				

1.19	Superfícies em contato com alimentos em condições adequadas, com ausência de rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos ou soldas aparentes?				
1.20	Os equipamentos estão instalados de modo que propicie um fluxo operacional adequado?				
1.21	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis são instalados e operados de forma que não propiciem risco de contaminação aos produtos comestíveis?				
1.22	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis estão identificados como de uso exclusivo para essa finalidade?				
1.23	Nos equipamentos que entram em contato com produtos de origem animal, são utilizados lubrificantes apropriados?				
1.24	Prateleiras, estrados e pallets estão em condições adequadas de conservação?				
1.25	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequados?				
1.26	As barreiras sanitárias dispõem de sabão líquido e desinfetante para higienização das mãos?				
1.27	As barreiras sanitárias dispõem de detergente para higienização das mãos?				
1.28	As barreiras sanitárias dispõem de papel toalha descartável ou outro método adequado de secagem das mãos?				
1.29	Pressão adequada da água do lavador de botas?				
1.30	Vasos sanitários, chuveiros, pias e lavador de botas em condições adequadas e suficientes?				
1.31	Existência de lixeiras com tampas não acionadas manualmente nos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias?				
1.32	A luminosidade é suficiente na área de trabalho?				
1.33	A intensidade e qualidade da iluminação permite avaliar as condições higiênicas dos utensílios e equipamentos?				
1.34	A intensidade da iluminação nos pontos de inspeção oficiais e nos locais onde os cuidados com segurança são indispensáveis é adequada?				
1.35	As luminárias apresentam protetores?				
1.36	As luminárias estão em bom estado de conservação?				
1.37	A ventilação é adequada, permitindo o controle de odores e vapores indesejáveis?				
1.38	O Controle de condensação é adequado?				

1.39	Ausência de neve ou gelo nas instalações de frio				
1.40	O sistema de recolhimento de águas residuais está em boas condições de manutenção?				
1.41	Ausência de refluxo de águas residuais e gases?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
2- ÁGUA DE ABASTECIMENTO		C	NC	NA	NO
2.1	A operação da cloração da água de abastecimento da indústria é eficiente?				
2.2	A caixa d'água e os demais reservatórios estão em condições adequadas de conservação, limpeza e proteção?				
2.3	Produção de vapor suficiente?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
3 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS		C	NC	NA	NO
3.1	Ausência de evidências de infestações (animais mortos, animais vivos, fezes, ninhos, urina, penas, etc...)?				
3.2	Telas contra insetos estão íntegras e em bom estado de conservação?				
3.3	Porta-iscas, recipientes de venenos e armadilhas adequados e em boas condições de manutenção?				
3.4	Os praguicidas são armazenados e identificados adequadamente?				
3.5	Ausência de produtos químicos na área interna da indústria?				
3.6	As áreas internas são mantidas de forma a evitar o acesso e a proliferação de pragas e roedores?				
3.7	As áreas externas são mantidas de maneira a evitar a proliferação de insetos e roedores?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				



4 - LIMPEZA E SANITIZAÇÃO		C	NC	NA	NO
4.1	Os procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais são executados?				
4.2	Os procedimentos de limpeza e sanitização operacionais são executados?				
4.3	Ausência de resíduos de produtos químicos no estabelecimento?				
4.4	Ausência de equipamentos mal higienizados no estabelecimento?				
4.5	As condições de higiene nas áreas internas e externas estão adequadas?				
4.6	As operações de higienização durante a fabricação permitem que não hajacontaminação do produto sob processamento?				
4.7	Áreas ou equipamentos em reparo são mantidas sob isolamento adequado?				
4.8	Refugos e restos de produtos são removidos da área de fabricação com a frequência adequada?				
4.9	Detergentes e sanitizantes são armazenados e identificados adequadamente				

4.10	São usados utensílios e materiais próprios para a limpeza (tipo, formato, material de constituição)?				
4.11	São usados diferentes utensílios de limpeza em áreas de diferentes status sanitários?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
5- HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS		C	NC	NA	NO
5.1	Apresentação adequada do pessoal: uniformes completos, limpos e em bom estado de conservação, proteção de cabelos, unhas aparadas e não pintadas, ausência de barba e ausência de adornos?				
5.2	Os hábitos higiênicos, como a higienização e desinfecção das mãos e antebraços à entrada das seções, a higiene corporal e outros estão sendo praticados sistematicamente pelos funcionários?				
5.3	Os uniformes e acessórios usados pelos funcionários mostram limpeza necessária e são trocados e identificados nos períodos previstos e restritos às áreas e atividades previstas?				

5.4	Os operários que apresentam doenças infecciosas, lesões abertas, purulentas, portadores inaparentes ou assintomáticos de agentes de toxiinfecções alimentares e semelhantes são afastados temporariamente das atividades que possam comprometer o produto?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
6 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES		C	NC	NA	NO
6.1	As operações de recebimento da matéria-prima, manipulação e processamento são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (evitando acúmulo de produtos, contaminações cruzadas, contrafluxos e embalagens desprotegidas)?				
6.2	Os produtos são corretamente separados e identificados quanto à sua natureza, temperatura e embalagens?				
6.3	Todas as superfícies que tem contato direto com os produtos como equipamentos e utensílios (faca, ganchos, chairas) são limpas e sanitizadas com a frequência necessária para evitar condições ant-higiênicas ou alterações dos produtos?				
6.4	Os dispositivos acessórios (torneiras, válvulas, mangueiras, etc) são limpos e mantidos em condições higiênicas?				
6.5	Ausência de transmissão de odor aos produtos pelos agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados?				
6.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados são efetivos?				
6.7	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado?				
6.8	Os recipientes são adequados para sua finalidade e estão em bom estado de conservação?				
6.9	Os produtos acabados são armazenados observando a organização, a separação estrita por lote e a liberação preferencial dos mais antigos?				
6.10	Os produtos permanecem na expedição e antecâmaras pelo período estritamente necessário?				
6.11	Estocagem dos produtos, matérias-primas e ingredientes é realizada sobre palets, prateleiras, armários, etc?				
6.12	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado têm paredes lisas e de fácil limpeza?				
6.13	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado asseguram a manutenção de temperatura e são perfeitamente vedados, evitando a entrada de pragas e o escoamento de líquidos?				

6.14	Os veículos de transporte estão limpos e higienizados?				
6.15	Veículos de transporte estão em estado de conservação adequado?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
7. Controle de matérias-primas, ingredientes e embalagens		C	NC	NA	NO
7.1	No caso de fornecimento de matéria-prima por outra indústria, a mesma possui registro no SIM, IMA, SIF ou é integrante do SISBI?				
7.2	As matérias-primas recebidas estão devidamente identificadas quanto à sua origem?				
7.3	As matérias-primas são analisadas segundo programas de qualidade da empresa e legislação em vigor?				
7.4	As embalagens das matérias-primas estão íntegras?				
7.5	As matérias-primas são mantidas em temperaturas compatíveis com asua natureza?				
7.6	As matérias-primas são armazenadas de forma organizada?				
7.7	Os ingredientes e aditivos alimentares são manipulados e empregados deacordo com as instruções de uso?				
7.8	Os ingredientes e aditivos alimentares são armazenados em locais separados, mantidos em condições higiênicas?				
7.9	Caso sejam previamente preparados, a preparação é suficiente apenas para cada uso?				
7.10	É realizado o controle de validade dos ingredientes e aditivos alimentares?				
7.11	As embalagens dos ingredientes e aditivos alimentares estão íntegras(não estão furadas, rasgadas, danificadas)?				
7.12	O suprimento de embalagens é feito ordenadamente e na quantidade necessária?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				

8. Controle de Temperaturas		C	NC	NA	NO
8.1	Controle de temperatura de ambiente. Ex. sala de desossa/produção, estoque possui termômetro?				
8.2	Controle de temperatura de equipamentos. Ex: esterilizadores, pasteurizadores.				
8.3	Controle de temperatura de produtos/matéria prima. Ex; cortes carcaças, leite, peixes etc.				
8.4	Controle de temperatura para produtos que envolvam cozimento - validação térmica.				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
9. Controle Laboratorial e Análises		C	NC	NA	NO
9.1	Disponibilidade de manuais de bancada (descrição dos métodos analíticos, manual de operação dos equipamentos, etc) atualizados?				
9.2	Uso de metodologia reconhecida ou aceita pelo SIM?				
9.3	Existência de equipamentos, instrumentos e vidrarias de referência: pHmetro, termolactodensímetro, butirômetro, termômetros, etc?				
9.4	Reagentes, meios de cultura, diluidores, etc, com identificação adequada, contendo data de preparação e identificação do preparador e dentro do prazo de validade?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
10. Análise dos Pontos críticos de Controle		C	NC	NA	NO
10.1	Possui Programa escrito e implantado? (realiza monitoramento, verificação e ações corretivas e preventivas?)				
ITEM	OBSERVAÇÃO				

11. Controle de Formulação de Produtos		C	NC	NA	NO
11.1	O estabelecimento elabora os produtos de acordo com a formulação aprovada no processo de registro de rótulo/produto?				
11.2	No caso de erros de fabricação/formulação, os produtos adulterados são adequadamente destinados?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
12. Rastreabilidade e Recolhimento		C	NC	NA	NO
12.1	Rastreabilidade de produtos, matéria prima, ingredientes				
12.2	Consegue rastrear o produto final desde o início da produção?				
12.3	Possui programa de recolhimento?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
13. Bem Estar Animal		C	NC	NA	NO
13.1	Possui programa descrito e implantado? (transporte, desembarque, lotação de caminhões, imobilização, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola)				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
14. Material Especificado de Risco - MER (estabelecimento de abate)		C	NC	NA	NO
14.1	Possui programa descrito e implantado? (identificação, remoção, segregação)				



ITEM	OBSERVAÇÃO

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do representante do estabelecimento:

Legenda: C - Conforme; NC - Não conforme; NA - Não se aplica; NO - Não observado

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM – CIMVALPI
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE II - DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado: de DIA/MÊS/ANA a DIA/MÊS/ANA
B – Avaliação dos registros

Elementos de controle	Procedimento	*Não conforme
01	Manutenção (incluindo calibração e aferição)	
02	Iluminação e ventilação	
03	Água de abastecimento e águas residuais	
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores	
06	Procedimentos sanitários operacionais – PSO	
07	Controle integrado de pragas	
08	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional),	

	ingredientes e material de embalagem	
09	Controle de temperaturas	
10	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
11	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
12	Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)	
13	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

* Marcar com "X" quando for considerado não conforme.

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do representante do estabelecimento:

VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE AUTOCONTROLE Nº XXX/SIM – CIMVALPI CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE I – IN LOCO

Razão Social:		Elementos de Inspeção			
Nº de registro no SIM:		Data:			
1 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS		C	NC	NA	NO
1.1	Cobertura, forro ou teto em estado de manutenção adequado?				
1.2	Paredes em estado de manutenção adequado?				
1.3	Piso em estado de manutenção adequado?				



1.4	Portas, janelas, óculos e outras aberturas estão adequadamente vedadas?				
1.5	Portas, janelas, em estado de manutenção adequado?				
1.6	As embalagens e ingredientes de uso diário estão bem acondicionados na área de produção?				
1.7	Ausência de vazamentos, infiltrações e descamações decorrentes das instalações hidráulicas?				
1.8	Condições adequadas de manutenção das tubulações e suportes(para transporte do produto, vapor, água de abastecimento, rede elétrica e ar comprimido)?				
1.9	Ausência de instalações provisórias?				
1.10	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos estão em boas condições de manutenção?				
1.11	A área ao redor das edificações encontra-se em situação adequada de limpeza e organização?				
1.12	Escoamento adequado das águas residuais, ausência de empoçamento?				
1.13	Existência de equipamentos indispensáveis ao processamento e compatíveis com o volume de produção?				
1.14	A disposição dos equipamentos possibilita a manutenção e limpeza adequada?				
1.15	Conservação, manutenção e funcionamento adequados dos equipamentos?				
1.16	Os equipamentos em desuso são retirados do ambiente de trabalho?				
1.17	Instrumentos de Controle existentes e em condições adequadas de funcionamento?				
1.18	Superfícies em contato com alimentos são de materiais que não permite risco de migração de constituintes para o alimento?				

1.19	Superfícies em contato com alimentos em condições adequadas, com ausência de rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos ou soldas aparentes?				
1.20	Os equipamentos estão instalados de modo que propicie um fluxo operacional adequado?				
1.21	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis são instalados e operados de forma que não propiciem risco de contaminação aos produtos comestíveis?				
1.22	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis estão identificados como de uso exclusivo para essa finalidade?				
1.23	Nos equipamentos que entram em contato com produtos de origem animal, são utilizados lubrificantes apropriados?				
1.24	Prateleiras, estrados e pallets estão em condições adequadas de conservação?				
1.25	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequados?				
1.26	As barreiras sanitárias dispõem de sabão líquido e desinfetante para higienização das mãos?				
1.27	As barreiras sanitárias dispõem de detergente para higienização das mãos?				
1.28	As barreiras sanitárias dispõem de papel toalha descartável ou outro método adequado de secagem das mãos?				
1.29	Pressão adequada da água do lavador de botas?				
1.30	Vasos sanitários, chuveiros, pias e lavador de botas em condições adequadas e suficientes?				
1.31	Existência de lixeiras com tampas não acionadas manualmente nos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias?				
1.32	A luminosidade é suficiente na área de trabalho?				
1.33	A intensidade e qualidade da iluminação permite avaliar as condições higiênicas dos utensílios e equipamentos?				
1.34	A intensidade da iluminação nos pontos de inspeção oficiais e nos locais onde os cuidados com segurança são indispensáveis é adequada?				
1.35	As luminárias apresentam protetores?				
1.36	As luminárias estão em bom estado de conservação?				
1.37	A ventilação é adequada, permitindo o controle de odores e vapores indesejáveis?				

1.38	O Controle de condensação é adequado?				
1.39	Ausência de neve ou gelo nas instalações de frio				
1.40	O sistema de recolhimento de águas residuais está em boas condições de manutenção?				
1.41	Ausência de refluxo de águas residuais e gases?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
2- ÁGUA DE ABASTECIMENTO		C	NC	NA	NO
2.1	A operação da cloração da água de abastecimento da indústria é eficiente?				
2.2	A caixa d'água e os demais reservatórios estão em condições adequadas de conservação, limpeza e proteção?				
2.3	Produção de vapor suficiente?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
3 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS		C	NC	NA	NO
3.1	Ausência de evidências de infestações (animais mortos, animais vivos, fezes, ninhos, urina, penas, etc...)?				
3.2	Telas contra insetos estão íntegras e em bom estado de conservação?				
3.3	Porta-isca, recipientes de venenos e armadilhas adequados e em boas condições de manutenção?				
3.4	Os praguicidas são armazenados e identificados adequadamente?				
3.5	Ausência de produtos químicos na área interna da indústria?				
3.6	As áreas internas são mantidas de forma a evitar o acesso e a proliferação de pragas e roedores?				
3.7	As áreas externas são mantidas de maneira a evitar a proliferação de insetos e roedores?				

ITEM	OBSERVAÇÃO				
4 - LIMPEZA E SANITIZAÇÃO		C	NC	NA	NO
4.1	Os procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais são executados?				
4.2	Os procedimentos de limpeza e sanitização operacionais são executados?				
4.3	Ausência de resíduos de produtos químicos no estabelecimento?				
4.4	Ausência de equipamentos mal higienizados no estabelecimento?				
4.5	As condições de higiene nas áreas internas e externas estão adequadas?				
4.6	As operações de higienização durante a fabricação permitem que não haja contaminação do produto sob processamento?				
4.7	Áreas ou equipamentos em reparo são mantidas sob isolamento adequado?				
4.8	Refugos e restos de produtos são removidos da área de fabricação com a frequência adequada?				
4.9	Detergentes e sanitizantes são armazenados e identificados adequadamente				

4.10	São usados utensílios e materiais próprios para a limpeza (tipo, formato, material de constituição)?				
4.11	São usados diferentes utensílios de limpeza em áreas de diferentes status sanitários?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
5- HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS		C	NC	NA	NO
5.1	Apresentação adequada do pessoal: uniformes completos, limpos e em bom estado de conservação, proteção de cabelos, unhas aparadas e não pintadas, ausência de barba e ausência de adornos?				

5.2	Os hábitos higiênicos, como a higienização e desinfecção das mãos e antebraços à entrada das seções, a higiene corporal e outros estão sendo praticados sistematicamente pelos funcionários?				
5.3	Os uniformes e acessórios usados pelos funcionários mostram limpeza necessária e são trocados e identificados nos períodos previstos e restritos às áreas e atividades previstas?				
5.4	Os operários que apresentam doenças infecciosas, lesões abertas, purulentas, portadores inaparentes ou assintomáticos de agentes de toxinfecções alimentares e semelhantes são afastados temporariamente das atividades que possam comprometer o produto?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
6 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES		C	NC	NA	NO
6.1	As operações de recebimento da matéria-prima, manipulação e processamento são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (evitando acúmulo de produtos, contaminações cruzadas, contrafluxos e embalagens desprotegidas)?				
6.2	Os produtos são corretamente separados e identificados quanto à sua natureza, temperatura e embalagens?				
6.3	Todas as superfícies que tem contato direto com os produtos como equipamentos e utensílios (faca, ganchos, chairas) são limpas e sanitizadas com a frequência necessária para evitar condições ant-higiênicas ou alterações dos produtos?				
6.4	Os dispositivos acessórios (torneiras, válvulas, mangueiras, etc) são limpos e mantidos em condições higiênicas?				
6.5	Ausência de transmissão de odor aos produtos pelos agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados?				
6.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados são efetivos?				
6.7	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado?				
6.8	Os recipientes são adequados para sua finalidade e estão em bom estado de conservação?				
6.9	Os produtos acabados são armazenados observando a organização, a separação estrita por lote e a liberação preferencial dos mais antigos?				
6.10	Os produtos permanecem na expedição e antecâmaras pelo período estritamente necessário?				

6.11	Estocagem dos produtos, matérias-primas e ingredientes é realizada sobre palets, prateleiras, armários, etc?				
6.12	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado têm paredes lisas e de fácil limpeza?				
6.13	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado asseguram a manutenção de temperatura e são perfeitamente vedados, evitando a entrada de pragas e o escoamento de líquidos?				
6.14	Os veículos de transporte estão limpos e higienizados?				
6.15	Veículos de transporte estão em estado de conservação adequado?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
7. Controle de matérias-primas, ingredientes e embalagens		C	NC	NA	NO
7.1	No caso de fornecimento de matéria-prima por outra indústria, a mesma possui registro no SIM, IMA, SIF ou é integrante do SISBI?				
7.2	As matérias-primas recebidas estão devidamente identificadas quanto à sua origem?				
7.3	As matérias-primas são analisadas segundo programas de qualidade da empresa e legislação em vigor?				
7.4	As embalagens das matérias-primas estão íntegras?				
7.5	As matérias-primas são mantidas em temperaturas compatíveis com sua natureza?				
7.6	As matérias-primas são armazenadas de forma organizada?				
7.7	Os ingredientes e aditivos alimentares são manipulados e empregados de acordo com as instruções de uso?				
7.8	Os ingredientes e aditivos alimentares são armazenados em locais separados, mantidos em condições higiênicas?				
7.9	Caso sejam previamente preparados, a preparação é suficiente apenas para cada uso?				
7.10	É realizado o controle de validade dos ingredientes e aditivos alimentares?				
7.11	As embalagens dos ingredientes e aditivos alimentares estão íntegras (não estão furadas, rasgadas, danificadas)?				

7.12	O suprimento de embalagens é feito ordenadamente e na quantidade necessária?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
8. Controle de Temperaturas		C	NC	NA	NO
8.1	Controle de temperatura de ambiente. Ex. sala de desossa/produção, estoque possui termômetro?				
8.2	Controle de temperatura de equipamentos. Ex: esterilizadores, pasteurizadores.				
8.3	Controle de temperatura de produtos/matéria prima. Ex; cortes carcaças, leite, peixes etc.				
8.4	Controle de temperatura para produtos que envolvam cozimento - validação térmica.				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
9. Controle Laboratorial e Análises		C	NC	NA	NO
9.1	Disponibilidade de manuais de bancada (descrição dos métodos analíticos, manual de operação dos equipamentos, etc) atualizados?				
9.2	Uso de metodologia reconhecida ou aceita pelo SIM?				
9.3	Existência de equipamentos, instrumentos e vidrarias de referência: pHmetro, termolactodensímetro, butirômetro, termômetros, etc?				
9.4	Reagentes, meios de cultura, diluidores, etc, com identificação adequada, contendo data de preparação e identificação do preparador e dentro do prazo de validade?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				

10. Análise dos Pontos críticos de Controle		C	NC	NA	NO
10.1	Possui Programa escrito e implantado? (realiza monitoramento, verificação e ações corretivas e preventivas?)				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
11. Controle de Formulação de Produtos		C	NC	NA	NO
11.1	O estabelecimento elabora os produtos de acordo com a formulação aprovada no processo de registro de rótulo/produto?				
11.2	No caso de erros de fabricação/formulação, os produtos adulterados são adequadamente destinados?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
12. Rastreabilidade e Recolhimento		C	NC	NA	NO
12.1	Rastreabilidade de produtos, matéria prima, ingredientes				
12.2	Consegue rastrear o produto final desde o início da produção?				
12.3	Possui programa de recolhimento?				
ITEM	OBSERVAÇÃO				
13. Bem Estar Animal		C	NC	NA	NO
13.1	Possui programa descrito e implantado? (transporte, desembarque, lotação de caminhões, imobilização, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola)				
ITEM	OBSERVAÇÃO				

14. Material Especificado de Risco - MER (estabelecimento de abate)		C	NC	NA	NO
14.1	Possui programa descrito e implantado? (identificação, remoção, segregação)				
ITEM	OBSERVAÇÃO				

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s): Assinatura do representante do estabelecimento:

Legenda: C - Conforme; NC - Não conforme; NA - Não se aplica; NO - Não observado

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM –CIMVALPI
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE II - DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado: de DIA/MÊS/ANA a DIA/MÊS/ANA

B – Avaliação dos registros

Elementos de controle	Procedimento	*Não conforme
01	Manutenção (incluindo calibração e aferição)	
02	Iluminação e ventilação	
03	Água de abastecimento e águas residuais	
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores	
06	Procedimentos sanitários operacionais – PSO	
07	Controle integrado de pragas	
08	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
09	Controle de temperaturas	
10	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
11	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
12	Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)	
13	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
14	Bem-estar animal	
15	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

* Marcar com "X" quando for considerado não conforme.

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas



Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do representante do estabelecimento:



PLANO DE AÇÃO – DATA: DIA/MÊS/ANO
REFERENTE À VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE AUTOCONTROLE Nº XXX/SIM – CIMVALPI

Elemento de controle e número	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial (atendido, não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do SIM – CIMVALPI responsável pela verificação oficial

Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura e carimbo do responsável pela equipe de servidores atuantes no estabelecimento:

BOLETIM SANITÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DE LOTE DE SUÍNOS					
Produtor:		Nº do Boletim Sanitário(Sequencial): _____ / _____			
Estabelecimento:					
Responsável Técnico:					
Nº Cadastro Órgão Estadual Defesa:					
Georreferenciamento:					
Município:		UF:			
Responsável pelas informações:					
Medico Veterinário Oficial/ Habilitado ()		Medico Vet. Particular ()		Proprietário ()	
Rastreabilidade:					
Ciclo Completo ()		Terminador ()		Reprodutores/ Descarte ()	
CARGA DE LEITÕES	Nº GTA DOS LEITÕES	Nº DE LEITÕES DECLARADOS NA GTA	Nº DE LEITÕES MORTOS NO TRANSPORTE	DATA ALOJAMENTO	Nº LEITÕES ALOJADOS
CARGA DE SUÍNOS PARA ABATE ¹	Nº GTA DOS SUÍNOS PARA ABATE	DATA DA EMISSÃO DA GTA	DATA DE CARREGAMENTO	Nº DE SUÍNOS NA DATA DE EMISSÃO DO BOLETIM	% DE MORTALIDADE NA EMISSÃO DO BOLETIM ²
¹ Número de suínos remanescentes do lote					
² % de mortalidade após finalização do lote					
SINAIS CLÍNICOS/DOENÇAS DETECTADAS PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO LOTE					
DROGAS ADMINISTRADAS NO LOTE					
PRINCÍPIO ATIVO	DATA DE INÍCIO	DATA DE LIBERAÇÃO PARA ABATE	ATENDEU O PERÍODO DE CARÊNCIA? (SIM/NÃO)		
VACINAÇÕES					
DATA DE VACINAÇÃO		VACINA ADMINISTRADA			
DATA E HORA DA RETIRADA DE ALIMENTAÇÃO NA GRANJA:					
O abaixo assinado declara que os registros e documentos relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, e os animais acima identificados, de acordo com os controles veterinários desenvolvidos na granja, foram considerados saudáveis durante a avaliação prévia ao abate, no momento da emissão do presente documento.					
Qualquer suspeita/diagnóstico laboratorial de importância de saúde pública ou animal está notificado no verso.					

LOCAL, DATA E HORA	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES E SAÚDE DO LOTE
USO DO SERVIÇO OFICIAL - SIM VERIFICAÇÕES OFICIAIS/AÇÕES FISCAIS	
APRESENTAÇÃO DE SINAIS CLÍNICOS COMPATÍVEIS COM DOENÇA DE NOTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA NO ANTE MORTEM	
SIM ()	NÃO ()
LOTE VERIFICADO E LIBERADO PELO SIM PARA ABATE	
SIM ()	NÃO ()
OUTRAS OBSERVAÇÕES NO VERSO	
LOCAL E DATA	ASSINATURA E CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



BOLETIM SANITÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DE LOTE DE AVES					
Produtor:		Nº do Boletim Sanitário(Sequencial): _____ / _____			
Estabelecimento:					
Responsável Técnico:					
Nº Cadastro Órgão Estadual Defesa:					
Georreferenciamento:					
Município:		UF:			
Responsável pelas informações:					
Medico Veterinário Oficial/ Habilitado ()		Medico Vet. Particular ()		Proprietário ()	
CARGA DE AVES	Nº GTA DAS AVES	Nº DE AVES DECLARADAS NA GTA	Nº DE AVES MORTAS NO TRANSPORTE	DATA ALOJAMENTO	Nº AVES ALOJADAS
CARGA DE AVES PARA ABATE ¹	Nº GTA DAS AVES PARA ABATE	DATA DA EMISSÃO DA GTA	DATA DE CARREGAMENTO	Nº DE AVES NA DATA DE EMISSÃO DO BOLETIM	% DE MORTALIDADE NA EMISSÃO DO BOLETIM ²
¹ Número de aves remanescentes do lote					
² % de mortalidade após finalização do lote					
SINAIS CLÍNICOS/DOENÇAS DETECTADAS PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO LOTE					
DROGAS ADMINISTRADAS NO LOTE					
PRINCÍPIO ATIVO	DATA DE INÍCIO	DATA DE LIBERAÇÃO PARA ABATE	ATENDEU O PERÍODO DE CARÊNCIA? (SIM/NÃO)		
VACINAÇÕES					
DATA DE VACINAÇÃO		VACINA ADMINISTRADA			
DATA E HORA DA RETIRADA DE ALIMENTAÇÃO NA GRANJA:					
O abaixo assinado declara que os registros e documentos relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, e os animais acima identificados, de acordo com os controles veterinários desenvolvidos na granja, foram considerados saudáveis durante a avaliação prévia ao abate, no momento da emissão do presente documento.					
Qualquer suspeita/diagnóstico laboratorial de importância de saúde pública ou animal está notificado no verso.					
LOCAL, DATA E HORA			IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES E SAÚDE DO LOTE		

USO DO SERVIÇO OFICIAL - SIM VERIFICAÇÕES OFICIAIS/AÇÕES FISCAIS	
APRESENTAÇÃO DE SINAIS CLÍNICOS COMPATÍVEIS COM DOENÇA DE NOTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA NO ANTE MORTEM	
SIM ()	NÃO ()
LOTE VERIFICADO E LIBERADO PELO SIM PARA ABATE	
SIM ()	NÃO ()
OUTRAS OBSERVAÇÕES NO VERSO	
LOCAL E DATA	ASSINATURA E CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



VERIFICAÇÃO OFICIAL *IN LOCO* DOS PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO

ESTABELECIMENTO: _____

Nº SIM: _____

DATA: _____

PRÉ-OPERACIONAL ()

OPERACIONAL ()

ÁREA (AI)	HORA	RESULTADO (C/NC)	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL

VERIFICAÇÃO OFICIAL *IN LOCO* DO CLORO E pH DA ÁGUA

ESTABELECIMENTO: _____

Nº SIM: _____

DATA: _____

DATA	PONTO DE ANÁLISE	HORA	CLORO RESIDUAL LIVRE (PPM) ¹	pH ²	RESULTADO (C OU NC)	ASSINATURA
¹ 0,2 a 5,0 ppm. ² 6,0 a 9,0.						
DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL (UTILIZAR O VERSO DA FOLHA SE NECESSÁRIO)						
LEGENDA DOS PONTOS DE COLETA DE ÁGUA (LISTAR OS PONTOS DE COLETA DO ESTABELECIMENTO)						

Auxiliar de Inspeção

Médico Veterinário Oficial



INFORMATIVO DE ABATE

() Suínos () Bovinos () Ovinos () Bubalinos

NOME DO ESTABELECIMENTO: _____

Nº SIM: _____

DATA: ____/____/____

HORA DA LIBERAÇÃO: _____

DESEMBARQUE DATA HORA	LOTE	GTA	CURRAL	PRODUTOR	MUNICÍPIO	TOTAL DE ANIMAIS

Os animais abatidos em ____/____/____ foram liberados para abate () Sim () Não

OBSERVAÇÕES:

Médico Veterinário Oficial
Responsável pelo Estabelecimento

CONTROLE MATÉRIA PRIMA - INSPEÇÃO ANTE MORTEM (AVES)
FREQUÊNCIA DIÁRIA

ESTABELECIMENTO: _____ DATA: _____ SIM: _____ MUNICÍPIO: _____

DATA	GTA	ANIMAIS VIVOS							ANIMAIS MORTOS	
		LIBERADO S ABATE NORMAL	DESTINADOS ABATE DE EMERGÊNCIA		RETIDOS EXAME GAIOLA		ANIMAIS REFUGADOS			
		QUANT.	QUANT.	MOTIVO	QUANT.	MOTIVO	QUANT.	MOTIVO	QUANT.	MOTIVO

OBS: EM CASO DE MORTALIDADE ACIMA DE 10%, PROCEDER A NECRÓPSIA ANEXANDO O Nº DE BOLETIM DE NECRÓPSIA CORRESPONDENTE.

AUXILIAR DE INSPEÇÃO

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL



CONTROLE MATÉRIA PRIMA - INSPEÇÃO ANTE MORTEM (SUÍNOS, BOVINOS, CAPRINOS E OVINOS)
FREQUÊNCIA DIÁRIA

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____ DATA: _____

ESPÉCIE: _____

ANIMAIS	CAUSA	QUANTIDADE	DATA DE LIBERAÇÃO PARA ABATE	DESTINO	GTA	MUNICÍPIO
PARA ABATE NORMAL						
PARA ABATE DE EMERGÊNCIA IMEDIATO						
PARA ABATE DE EMERGÊNCIA MEDIATO						
RETIDOS NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO						
MORTOS						
PARA RETORNO	PARTO RECENTE/ABORTO					
	GESTÃO ADIANTADA					
	MAGREZA					
	NÃO CASTRADOS/RECÉM CASTRADOS					
	OUTROS					

AUXILIAR DE INSPEÇÃO

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

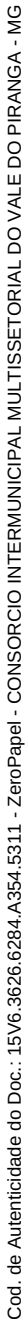


PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIO DE CONDENAÇÕES – SUÍNOS

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____
DATA: _____ ESPÉCIE: SUÍNA

	ABATEDORES													
ORGÃO	PATOLOGIA													
Pulmão	Asp. Alimento													
	Asp. Sangue													
	Broncopneumonia													
	Bronquite													
	Congestão													
	Enfisema													
	Pleurite													
	Pneumonia													
Rim	Edema													
	Cisto Urinario													
	Congestão													
	Hemosiderose													
	Isquemia													
	Litíase													
	Nefrite													
	Nefrose													
Fígado	Uronefrose													
	Abcesso													
	Cisticercose													
	Congestão													
	Esteatose													
	Hepatite													
	Icterícia													
	Perihepatite													
Coração	Teleangiectasia													
	Cisticercose													
	Endocardite													
	Miocardite													
Baço	Pericardite													
	Atrofia													
	Congestão													
	Contaminação													
	Esplenite													
Mocotó	Esplenomegalia													
	Edema													
	Pododermatite													
	Traumatismo													
Língua	Miíase													
	Cisticercose													
	Contaminação													

	Glossite													
	Traumatismo													
Cabeça	Abcesso													
	Adenite													
	Cisticercose													
Intestino	Parasitose													
	Aderência													
	Contaminação													
Estômago	Abcesso													
	Gastrite													
	Traumatismo													
Cauda	Abcesso													
	Contaminação													
	Traumatismo													
SANGUE														
TOTAL GERAL:														

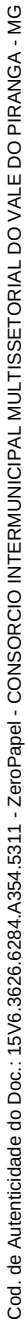


ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____



Pág.: 56 / 104 - ID. do Doc.: 1.0AB.F23 - 30/05/2025 - 15:26:28 - ASSINADO POR(1): CPF:086.63*.**6-*3

	Contaminação													
Rúmen + Retículo	Aderência													
	Abscesso													
	Contaminação													
	Gastrite													
Omaso	Aderência													
	Abscesso													
	Contaminação													
	Gastrite													
Abomaso	Aderência													
	Abscesso													
	Contaminação													
	Gastrite													
Cauda	Contaminação													
	Traumatismo													
	Abscesso													
TOTAL GERAL:														



ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____
 DATA: _____ ESPÉCIE: () CAPRINA () OVINA



Rúmen + Reticulo	Abcesso													
	Aderência													
	Contaminação													
Omaso	Abcesso													
	Aderência													
	Contaminação													
Abomaso	Abcesso													
	Gastrite													
	Traumatismo													
Cauda	Abcesso													
	Contaminação													
	Traumatismo													
TOTAL GERAL:														



PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIO DE CONDENAÇÕES – AVES

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____

DATA: _____

DATA:	HORÁRIO (TURNO):		LOTE/GTA:	
CONDENAÇÃO	TOTAL	%	PARCIAL	%
ABSCESSO				
AEROSSACULITE				
ARTRITE				
ASPECTO REPUGNANTE				
CAQUEXIA				
CELULITE				
COLIBACIOSE				
CONTAMINAÇÃO				
CONTUSÃO/ FRATURA				
DERMATOSE				
ESCALDAGEM EXCESSIVA				
EISCERAÇÃO RETARDADA				
NEOPLASIA (TUMOR)				
SALPINGITE				
SANGRIA INADEQUADA				
SEPTICIMIA				
SÍNDROME ASCÍTICA				
SÍNDROME HEMORRÁGICA				
TOTAL				

OBS: Outras causas de condenação não especificadas acima deverão ser relacionadas nos espaços em branco.

TOTAL DE AVES TRANSPORTADAS: _____

TOTAL DE AVES ABATIDAS: _____

TOTAL DE AVES MORTAS NO TRANSPORTE: _____

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário do SIM

DIF – DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____

DATA: _____ ESPÉCIE: _____

* L:

CAUSAS	LOTE/GTA	PEÇAS ATINGIDAS	DESTINO*

liberada; **TF**: tratamento pelo frio; **GX**: Graxaria

Auxiliar de Inspeção

Médico Veterinário Oficial

CERTIFICADO DE ORIGEM
PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL NÃO COMESTÍVEL

Nº ____/ANO 1ª VIA – TRÂNSITO 2ª VIA – SIM 3ª VIA – ESTABELECIMENTO

Certifico que os produtos discriminados neste documento foram obtidos em estabelecimento devidamente registrado no órgão competente e passaram por inspeção oficial.

Identificação do Produto comercializado:

Produto	Peso (Kg)	Número de volume	Natureza de volume
Nota Fiscal:	Série:		

Estabelecimento de Origem: _____

Número de Registro: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ UF: _____

Meio de transporte: _____

Destinatário: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ UF: _____

Observação:

_____, ____ de ____ de ____

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário do SIM

CONTROLE DE ENTRADA E USO DE PRODUTOS

ESTABELECIMENTO: _____ Nº SIM: _____

Data: ____/____/____

Identificação do produto: _____

Data de entrada do produto: _____

Identificação da Empresa Detentora do Produto:

Nome Empresarial:			
CNPJ:	Email:	Telefone:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Cidade:	UF :

Identificação do produto:

Nome do Produto:	
Marca:	
Peso Líquido:	Quantidade:
Data de Fabricação:	
Prazo de validade:	

Destinação do Produto:

- () Para uso no processo de fabricação do produto (matéria-prima ou ingrediente) de origem animal.
- () Para uso no acondicionamento do produto de origem animal.
- () Para uso na higienização pessoal, instalações, equipamentos.

_____, _____, de _____ de 2025

Responsável pelo estabelecimento

Assinatura e carimbo

MAPA MENSAL DE RECEPÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA



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



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

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

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE CONDENAÇÕES									
RAZÃO SOCIAL:					Nº DO SIM				
MUNICÍPIO:					ANO:				

JANEIRO					FEVEREIRO				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

MARÇO					ABRIL				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

MAIO					JUNHO				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

JULHO					AGOSTO				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

 MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL ASSINATURA E CARIMBO



CERTIFICADO SANITÁRIO PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NºXX/SIM/ANO

EMPRESA REQUERENTE:	
CNPJ:	Nº SIM:
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	TELEFONE DE CONTATO:

EMPRESA FORNECEDORA (ORIGEM):	
CNPJ:	Nº SIM:
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	TELEFONE DE CONTATO:

DISCRIMINAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Quantidade em kg	Produto/Registro	Espécie

DATA:	
CARIMBO DA EMPRESA COM CNPJ:	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:

AUTORIZAÇÃO – PREENCHIMENTO PELO SERVIÇO OFICIAL DO SIM – CIMBAJE

DATA:	Nº LACRE: PLACA CAMINHÃO FRIGORÍFICO:
CARIMBO SERVIÇO OFICIAL:	ASSINATURA FUNCIONÁRIO OFICIAL:

RECEBIMENTO NO DESTINO – PREENCHIMENTO PELO SERVIÇO OFICIAL



LOCAL E DATA:	Nº LACRE: PLACA CAMINHÃO FRIGORÍFICO:
CARIMBO SERVIÇO OFICIAL:	ASSINATURA FUNCIONÁRIO OFICIAL:



RELATÓRIO DE VERIFICAÇÃO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ESTABELECIMENTO: _____

Nº DO SIM: _____

PERÍODO: _____

DATA	PRODUTO	FORNECEDOR	ORIGEM (SIF, SIE, SISBI)	NOTA FISCAL	LACRE	TEMPERATURA	VALIDADE	QUANTIDADE	FISCAL RESPONSÁVEL

Temperatura máxima dos produtos resfriados: 7°C; Temperatura máxima dos produtos congelados: -12°C

Ass. do Verificador

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

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

AUTO DE APREENSÃO

AUTO DE APREENSÃO			Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	HORARIO:	MUNICÍPIO:	UF:

Eu _____, ocupante do cargo _____ do Serviço de Inspeção Municipal de _____, na presença das testemunhas identificadas e assinadas abaixo, apreendi no estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, Localizado no endereço _____, os produtos abaixo identificados com a respectiva quantidade:

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE

A apreensão foi realizada com base na Lei _____, e Resolução _____ com infração _____ (informar qual artigo da lei ou Resolução).

Os produtos ficam sob custódia do Serviço de Inspeção Municipal de _____ não podendo ser comercializados, transferidos ou devolvidos, até posterior deliberação.

É possível que os produtos apreendidos sejam inutilizados ou doados, conforme a necessidade apontada por técnicos do SIM.

Diante das informações acima elencadas, lavro o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Local _____, data _____.

Autuante

Autuado

Testemunhas:

1. Nome completo e assinatura	2. Nome completo e assinatura
RG:	RG:
CPF:	CPF:



TERMO DE DOAÇÃO E/ OU INUTILIZAÇÃO

DATA		MUNICÍPIO		UF	
------	--	-----------	--	----	--

O Serviço de Inspeção Municipal de _____, apreendeu os produtos discriminados na tabela, no estabelecimento _____, CPNJ/CPF____, endereço _____, registro no S.I.M sob o número _____, conforme auto de apreensão nº _____.

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE	MOTIVO DA APREENSÃO

*Riscar as linhas não utilizadas na tabela.

ENCAMINHAMENTO:

	INUTILIZAÇÃO	MÉTODO:
	DOAÇÃO	ENTIDADE/CPNJ/ENDEREÇO:

Local _____, data _____.

Assinatura do Médico Veterinário responsável com CRMV

CIENTE EM:	Assinatura e documento do responsável legal pelo estabelecimento
------------	---

TERMO DE RECEBIMENTO
(Para uso exclusivo, caso haja doação)

A Instituição _____, CNPJ _____, localizada _____, Município _____, UF _____, telefone _____, e-mail _____, atesta que recebeu do Serviço de Inspeção Municipal _____, na data _____, doação de produtos alimentícios oriundos aptos para consumo, _____ do estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, _____ localizado _____, Município _____, UF _____.

. Conforme tabela abaixo:

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE

*rasurar as linhas não utilizadas no momento da assinatura deste documento.

Local _____, data _____.

Nome legível e documento de identidade do responsável pela Instituição

Testemunha 1	Testemunha 2
_____ Nome legível com documento de identidade	_____ Nome legível com documento de identidade

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO			Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	HORÁRIO:	MUNICÍPIO:	UF:

O estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, registro no S.I.M _____, localizado _____, no Município de _____, ficará como FIEL DEPOSITÁRIO dos produtos relacionados na tabela abaixo e suas respectivas quantias, por ter havido a apreensão dos mesmos pelo Serviço de Inspeção Municipal de _____, conforme Auto de Apreensão nº _____, infringido a Lei _____, Resolução _____, conforme Auto de infração nº _____. Os produtos descritos na tabela abaixo ficarão à disposição do Serviço de Inspeção Municipal _____, que lhe dará a destinação correta.

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE

Assinatura do Médico Veterinário Responsável com CRMV

Local _____, data _____.

Ciente em: ____/____/____.

Assinatura do responsável legal pelo estabelecimento

Identidade

AUTO DE INTERDIÇÃO

Nº: _____/20xx.

ESTABELECIMENTO:	CNPJ/CPF:
E-MAIL:	TEL:
ENDEREÇO COMPLETO:	
RESPONSÁVEL LEGAL:	RG:
Fica o estabelecimento qualificado INTERDITADO nos termos do artigo XXX, da Lei Municipal nº xxxxx, e Resolução nº xxxxx em virtude de infringência à legislação municipal, conforme descrição abaixo.	
Descrever atos de infringência constatados pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM:	
DISPOSITIVO LEGAL INFRINGIDO:	
PENALIDADE APLICÁVEL:	

INTERDIÇÃO	
TOTAL	PARCIAL
DATA:	HORA:
Fica o estabelecimento acima qualificado ciente de que não poderá exercer atividades isoladas, e que a inutilização ou remoção das faixas e/ou cartazes alusivos à presente interdição, assim como voltar a funcionar sem a devida desinterdição efetivada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, implicará falta grave, ensejando aplicação da penalidade de cassação do registro junto ao SIM, bem como caracterizará crime de desobediência culminando em sanções previstas em legislações pertinentes.	

Assinatura Responsável legal
estabelecimento CPF:

Assinatura Agente
fiscal SIM CPF:

TESTEMUNHAS	
1. Nome completo: _____ Assinatura: _____ CPF: _____ RG: _____	2. Nome completo: _____ Assinatura: _____ CPF: _____ RG: _____



AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO			Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	HORARIO:	MUNICÍPIO:	UF:

Eu, _____, ocupante do cargo _____, do Serviço de Inspeção Municipal de _____, na presença das testemunhas identificadas e assinadas abaixo, constatei as infrações abaixo descritas, no estabelecimento _____, CNPJ/CPF ___, Localizado no endereço ___.

ITEM	INFRAÇÃO	BASE LEGAL

Diante das informações acima elencadas, lavro o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Autuante

Autuado

Testemunhas:

1. Nome completo e assinatura	2. Nome completo e assinatura
RG:	RG:
CPF:	CPF:

TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº XXX/ANO

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de ____, eu _____ abaixo assinado, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção do município de _____ - MG e no cumprimento da Lei Municipal nº _____ regulamentada pelo Decreto nº _____, NOTIFIQUEI, o estabelecimento _____ CNPJ _____, Responsável Legal _____, CPF _____, Estabelecido a _____, no Município de _____.

Fiscalizando o estabelecimento foi detectado:

Concede-se o prazo de _____ (dias) para que, querendo apresente defesa/recurso. (local) _____ UF, em _____/_____/_____

AUTUADO

AUTUANTE

TESTEMUNHAS:

CPF:

CPF:



CIMVALPI

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL
MULTISSECTORIAL DO VALE DO PIRANGA

LAUDO DE DESINTERDIÇÃO Nº /20xx

O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Art. xxxº da Lei nº xxxxx, de dd de mmm de aaaa, resolve:

DESINTERDITAR o estabelecimento _____

Localizado no(a) _____ em razão
do cumprimento das providências exigidas no **Lauda de Interdição nº** ____ de
20xx.

Vistoria técnica para a desinterdição realizada no dia __/__/20__, às
____ horas.

OBSERVAÇÕES

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO E/OU RESPONSÁVEL LEGAL	
Nome:	
RG:	CPF:
Assinatura:	

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA DESINTERDIÇÃO
_____, _____ de ____ de 20 ____
_____ Carimbo e assinatura





1ª Via (Branca): Proprietário 2ª Via (Azul): Processo

3ª Via (Verde): Arquivo





CIMVALPI

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL
MULTISSETORIAL DO VALE DO PIRANGA

TERMO DE REVELIA

Processo nº:

Auto de Infração nº:

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:

Razão Social:	
CPF/CNPJ:	
Nº SIM:	Município/UF:
Endereço:	CEP:
Responsável Legal:	CPF:

DATA-LIMITE PARA APRESENTAÇÃO DA DEFESA: __/__/__

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____ declaro revel
o representante legal do estabelecimento supracitado, qualificado nos autos,
considerando que o mesmo foi regularmente intimado e notificado e deixou de
apresentar defesa no prazo legal, nos termos da Lei Municipal nº
regulamentada pela Resolução nº _____.

_____-MG, __/__/__.

Serviço de Inspeção Municipal



RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA

1. Processo nº:
2. Razão Social ou Nome do interessado:
3. Localização (Município/Estado):
4. Registro (SIM Consorciado Nº):
5. Assunto: Auto de Infração Nº
6. Dos fatos: O auto de infração fora lavrado em xx/xx/xxxx pelo Agente Público (Médico Veterinário oficial) xxxxxxxx em face da interessada pela constatação de “(transcrição das irregularidades conforme Auto de Infração)”. A ciência da autuada fora registrada em xx/xx/xxxx, por meio de assinatura do Auto de Infração / por meio do recebimento pelo Correio, conforme Aviso de Recebimento. Na oportunidade, também foram lavrados os documentos (citar outros termos emitidos, por exemplo, Termo de Apreensão...).
7. Base Legal/Artigos infringidos: Artigo xx, da Resolução XXXXX, combinado com xxxxxx.
8. Histórico do autuado: A autuada é (reincidente ou primária), conforme consulta ao histórico de infrações anexado ao presente processo.
9. Da defesa: A interessada apresentou defesa no dia xxxxx, atendendo o prazo estabelecido no artigo 59 da Lei Nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, portanto considerada tempestiva, e argumenta que OU A interessada apresentou defesa no dia xxxxx tendo ultrapassado o prazo estabelecido no artigo 59 da Lei Nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, portanto é considerada intempestiva OU A interessada não apresentou defesa, sendo considerada revel, conforme Termo de Revelia (ver modelo mais a frente).
10. Do mérito:
11. Conclusão:
12. Proposição da sanção:

Artigo Resolução XXXXX, combinado com xxxxxx :	Classificaç ã o da infração (constar na lei)	Infração	Valor da Multa:
Inciso xxxx	Leve Moderad a Grave Gravíssima	Descrição d a infração conforme Auto de Infração	X% do valor máximo = R\$ xxxx
Inciso xxxx	Leve Moderad a Grave Gravíssima	Descrição d a infração conforme Auto de Infração	X% do valor máximo = R\$ xxxx
		Total:	R\$

13. Local e Data:.

Relator:

TERMO DE RETIFICAÇÃO DO AUTO DE INFRAÇÃO Nº XXX/ANO

Documento de Referência: Auto de Infração n.ºxxxxx

Processo nº:

IDENTIFICAÇÃO DO INTERESSADO:
Razão Social ou Nome:
SIM Consorciado Nº:
Endereço:
Município/UF:
CEP:
CNPJ ou CPF:

Ao(s) xx dia(s) do mês de xxxxxx do ano de xxxx, no município de xxxxxxxxxxxx, Estado de xxxxxx, eu, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, CARGO (MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL OU ANÁLOGO, IDENTIFICAÇÃO

FUNCIONAL: xxxx, no

exercício da fiscalização de que trata a Lei nº XXX, regulamentada pela Resolução XXXXX, constatei erro material no documento acima referenciado e promovo a devida correção para:

Onde se lê: xxxxxxxx;

Leia-se: xxxxxxxx;

Ratifico os demais dizeres do referido documento.

Fica o interessado cientificado de que tem o prazo máximo de **10 (dez) dias**, para encaminhar a defesa por escrito, acompanhada das provas que entender necessárias, à representação junto a Cooredenação do Programa SIM-

CIMVALPI, devendo ser protocolado na sede no CIMVALPI.

Após o encaminhamento da defesa, ou vencido o prazo para tal, os autos serão julgados pela Autoridade Julgadora e o interessado receberá a respectiva Notificação, informando-lhe das decisões tomadas.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

() O autuado recebeu uma via deste documento em _/___/___

Assinatura do Médico Veterinário Oficial: _____
(nome e cargo)

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

Município/UF:



Chefe do SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR
SANÇÃO)

() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios. () O
autuado recebeu uma cópia deste documento em

_____/____/____

Assinatura do Autuado: _____
(nome e documento)

TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Município/UF:

II – Cancelo o Auto de Infração supracitado.

Local, xx de xxxxxxxx de 20xx



() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios. () O autuado recebeu uma cópia deste documento em

_____/____/____

Assinatura do Autuado: _____
(nome e documento)



(MANTER SANÇÃO)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:

Serviço de Inspeção:

Auto de Infração nº:

Autuado:

SIM Consorciado Nº:

CNPJ/CPF:

Endereço:

Município/UF:

O DIRETOR DO SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO), no uso das atribuições que lhe confere portaria (de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. XXXX da Resolução XXX, considerando as informações constantes no processo xxxxxx e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

- I – Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxxx;
- II – Manter a sanção administrativa de multa no valor de R\$ xxxxx (*valor por extenso*), de acordo com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (nº xxx).;
- III – *Manter, como sanção administrativa (outras sanções previstas no Art. 508, quando for o caso).*

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução. *Quando do pagamento do DAM, o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação do Município. A não comprovação do recolhimento ensejará*

a
inscrição na Dívida Ativa do Município, conforme previsto no Art. xxxxx da Resolução /lei.

Local, xx de xxxxxxx de 20xx

Coordenador do Programa de Inspeção Municipal

(REDUZIR SANÇÃO)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:

Serviço de Inspeção:

Auto de Infração nº:

Autuado:

SIM Consorciado Nº:

CNPJ/CPF:

Endereço:

Município/UF:

O Diretor SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO), no uso das atribuições que lhe confere portaria (de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. XXXX da Resolução XXX, considerando as informações constantes no processo xxxxxx e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I – Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxxx;

II – Reduzir a sanção administrativa de multa do valor de R\$ xxxx (*valor por extenso*), para R\$ xxxx (*valor por extenso*), em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL e citar).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução. *Quando do pagamento da MULTA (DOCUMENTO DE ARRECAÇÃO DO MUNICÍPIO), o autuado deverá*

encaminhar comprovante de quitação do débito à representação do município e conforme previsão legal.

Local, xx de xxxxxxxx de 20xx

Coordenador do Programa de Inspeção Municipal

(APLICAR ADVERTÊNCIA)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:

Serviço de Inspeção:

Auto de Infração nº:

Autuado:

SIM Consorciado Nº:

CNPJ/CPF:

Endereço:

Município/UF:

Diretor SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO), no uso das atribuições que lhe confere portaria (de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. XXXX da Resolução XXX, considerando as informações constantes no processo xxxxxx e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I – Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxxx

II – Cancelar o Auto de Multa (sequencial), para que seja aplicada a penalidade de Advertência, em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL e citar).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Local, xx de xxxxxxx de 20xx

Coordenador do Programa de Inspeção Municipal



(CANCELAR)

**TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO
XXX/ANO**

Processo nº:

Serviço de Inspeção:

Auto de Infração nº:

Autuado:

SIM Consorciado Nº:

CNPJ/CPF:

Endereço:

Município/UF:

O Diretor SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO), no uso das atribuições que lhe confere portaria (de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. XXXX da Resolução XXX, considerando as informações constantes no processo xxxxxx e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I - Julgar improcedente o Auto de Infração nº xxxx;

II – Cancelar o Auto de Infração supracitado e seu respectivo Auto de Multa (manter sequencial).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Local, xx de xxxxxxx de 20xx

Coordenador do Programa de Inspeção Municipal

TERMO DE ADVERTÊNCIA

ADEVERTÊNCIA			Nº	
DATA: (dd/mm/aaaa)	HORÁRIO:	MUNICÍPIO:	UF:	

O Serviço de Inspeção _____, usando das prerrogativas
que lhe confere o artigo _____, da Resolução nº __, ADVERTE
o estabelecimento _____,
CNPJ/CPF _____
_____, localizado _____, no
Município de _____, em virtude da infração ao(s) artigo(s)
_____ da Lei nº _____, Resolução nº _____,
ocorrida em _____,
durante _____.

_____, conforme auto de infração **em anexo**.

Fica o estabelecimento ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

Local _____, data _____.

Assinatura e carimbo do responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal

CIENTE EM:	
-------------------	--

Nome completo e assinatura do responsável legal pelo

estabelecimento RG: _____

CPF: _____

AUTO DE MULTA

AUTO DE MULTA		Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	MUNICÍPIO:	UF:
SERVIDOR:	IDENTIFICAÇÃO:	
AUTUADO		
Razão social:		Nome fantasia:
CNPJ/CPF:		Inscrição Municipal:
Responsável legal:		Contato:
Endereço completo:		CEP:
ITEM	INFRAÇÃO	BASE LEGAL
VALOR DA MULTA EM VALOR DE REFERÊNCIA	VALOR DA MULTA EM REAIS	PARÂMETRO ESTABELECIDO /BASE LEGAL
TOTAL:	TOTAL:	

Diante das informações acima elencadas, lavro o presente Auto de multa, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Local _____, data _____.

Autuante/CPF/RG

Autuado/CPF/R

PROTOCOLO DE DEFESA

IDENTIFICAÇÃO			
Autuado:			
CPF/CNPJ:		Telefone:	() _____ - _____
Nº do Auto de Infração:		Processo nº:	
Nº de páginas da defesa (opcional):			

ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA			
Rua:			
Nº:	Complemento:	CEP:	
Bairro:		Distrito:	
Cidade:		Estado:	

Fica o autuado/procurador ciente que a notificação da decisão/deliberação sobre presente defesa será encaminhada para o endereço de correspondência acima indicado. Caso o Correios não consiga efetivar a entrega, a notificação será feita por publicação de edital no Diário Oficial do Município de _____.

RESPONSÁVEL PELA ENTREGA NO S.I.M.			
☐ Autuado		☐ Responsável legal	
☐ Advogado		☐ Correios/Outro: _____	
Nome:			
CPF:		Assinatura ¹ :	

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO	
Unidade Administrativa ² :	
Nome do servidor:	

1

2

Data de recebimento:		Assinatura e carimbo:	
----------------------	--	--------------------------	--

No caso de entrega pelo Correios, este campo ficará em branco.

² Nome ou sigla do setor, seção ou departamento.

PROTOCOLO RECURSO ADMINISTRATIVO

IDENTIFICAÇÃO			
Autuado:			
CPF/CNPJ:		Telefone:	() _____ - _____
Nº do Auto de Infração:		Processo nº:	
Nº de páginas da defesa (opcional):			

ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA			
Rua:			
Nº:	Complemento:	CEP:	
Bairro:		Distrito:	
Cidade:		Estado:	

Fica o autuado/procurador ciente que a notificação da decisão/deliberação sobre o presente recurso será encaminhada para o endereço de correspondência acima indicado. Caso o Correios não consiga efetivar a entrega, a notificação será feita por publicação de edital no Diário Oficial do Município de _____.

RESPONSÁVEL PELA ENTREGA NO S.I.M.	
() Autuado	() Responsável legal
() Advogado	() Correios/Outro: _____
Nome	
CPF	Assinatura ³

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO NO S.I.M.

³ No caso de entrega pelo Correios, este campo ficará em branco.

Unidade Administrativa ⁴ :	
Nome do servidor:	

Data de recebimento:		Assinatura e carimbo:	
----------------------	--	--------------------------	--

Relatório de Não Conformidade - RNC

LOGO DO CONSÓRCIO	TIMBRE DO CONSÓRCIO			
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE – RNC				
1. Data:	2. Relatório nº:		3. N° do SIM:	
4. Estabelecimento:				
5. Responsável legal:				
6. Elemento de Controle:				
7. Indicadores de Classificação da Não Conformidade:				
Monitoramento	Ação corretiva	Verificação	Registro	Plano
Descrito ()	()	()	()	()
8. Horário e local da ocorrência:				
9. Descrição da Não Conformidade:				
10. Ação Fiscal:				
11. Assinatura do Serviço de Inspeção Municipal:				

⁴ Nome ou sigla do setor, seção ou departamento.

Este documento, que deve ser respondido à Inspeção Municipal através de formulário padrão em um prazo máximo de 72 horas, é uma notificação escrita da falha em atender às exigências regulamentares e pode resultar em ação administrativa e legal.





VERIFICAÇÃO DE RNC EMITIDOS ANO _____

Empreendimento _____ SIM _____ Município _____

Nº do RNC	Descrição da NC	Data Emissão	Data de resposta	Data de Verificação	Status	Ação Fiscal



NÚMERO DE RNC EMITIDOS ANO _____

Empreendimento _____ SIM _____ Município _____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180
181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200
201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220
221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	221	222	223	224	225
241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	241	242	243	244	245
261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	261	262	263	264	265

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

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES PARA PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS								
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO						
		JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Aferição de peso dos produtos em indústrias fiscalizadas.								
Análises físico-química								
Controle de formulação de produtos								



CIMVALPI

CONSORCIO INTERMUNICIPAL
MULTISSETORIAL DO VALE DO PIRANGA

Assinatura do Documento



Documento Assinado Eletronicamente por **DANIELA FIALHO RODRIGUES**, CPF: 086.63*. **6- *3 em **30/05/2025 15:26:28**, Cód. Autenticidade da Assinatura: **1545.6U26.628H.9587.0835**, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



Informações do Documento

ID do Documento: **1.0AB.F23** - Tipo de Documento: **PLANO DE TRABALHO**.

Elaborado por **DANIELA FIALHO RODRIGUES**, CPF: 086.63*. **6- *3 , em **30/05/2025 - 15:26:28**

Código de Autenticidade deste Documento: 15V6.3626.6284.A354.5311

A autenticidade do documento pode ser conferida no site:

<https://zeropapel.cimvalpi.mg.gov.br/verdocumento>

