

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	01/01/2025
Data de Fim	01/01/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Consórcio Público Intermunicipal de Atenção a Sanidade Agropecuária, Desenvolvimento Rural e Urbano Sustentável da Região Central do Estado do Paraná – CID CENTRO	11.881.350/0001-20

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

	Nome do Serviço	CNPJ	MUNICIPIO	UF
1	Prefeitura Municipal - SIM/POA Cândido de Abreu	76.175.926/0001-80	Cândido de Abreu	PR
2	Prefeitura Municipal - SIM/POA Roncador	75.371.401/0001-57	Roncador	PR
3	Prefeitura Municipal - SIM/POA Iretama	76.950.088/0001-74	Iretama	PR
4	Prefeitura Municipal - SIM/POA General Carneiro	75.687.681/0001-07	General Carneiro	PR
5	Prefeitura Municipal - SIM/POA Jardim Alegre	75.741.363/0001-87	Jardim Alegre	PR
6	Prefeitura Municipal - SIM/POA Arapuã	01.612.388/0001-44	Arapuã	PR
7	Prefeitura Municipal - SIM/POA Boa Ventura de São Roque	01.612.906/0001-20	Boa Ventura de São Roque	PR
8	Prefeitura Municipal - SIM/POA Bom Sucesso	01.541.154/0001-53	Bom Sucesso	PR
9	Prefeitura Municipal - SIM/POA Borrazópolis	75.740.829/0001-20	Borrazópolis	PR
10	Prefeitura Municipal - SIM/POA Cruzmaltina	01.615.393/0001-00	Cruzmaltina	PR
11	Prefeitura Municipal - SIM/POA Faxinal	75.771.295/0001-07	Faxinal	PR
12	Prefeitura Municipal - SIM/POA Grandes Rios	13.608.905/0001-22	Grandes Rios	PR
13	Prefeitura Municipal - SIM/POA Laranjal	95.684.536/0001-80	Laranjal	PR
14	Prefeitura Municipal - SIM/POA Lidianópolis	95.680.831/0001-68	Lidianópolis	PR
15	Prefeitura Municipal - SIM/POA Lunardelli	78.600.491/0001-07	Lunardelli	PR
16	Prefeitura Municipal - SIM/POA Nova Cantu	77.845.394/0001-03	Nova Cantu	PR
17	Prefeitura Municipal - SIM/POA Nova Tebas	80.620.172/0001-05.	Nova Tebas	PR
18	Prefeitura Municipal - SIM/POA Palmital	75.680.025/0001-82	Palmital	PR

19	Prefeitura Municipal - SIM/POA Pitanga	80.360.510/0001-72	Pitanga	PR
20	Prefeitura Municipal - SIM/POA Rio Branco do Ivaí	01.612.413/0001-90	Rio Branco do Ivaí	PR
21	Prefeitura Municipal - SIM/POA Roncador	75.371.401/0001-57	Roncador	PR
22	Prefeitura Municipal - SIM/POA Santa Maria do Oeste	95.684.544/0001-26	Santa Maria do Oeste	PR
23	Prefeitura Municipal - SIM/POA Turvo	79.346.243/0001-07	Turvo	PR

1.3. Escopo do Serviço de Inspeção:

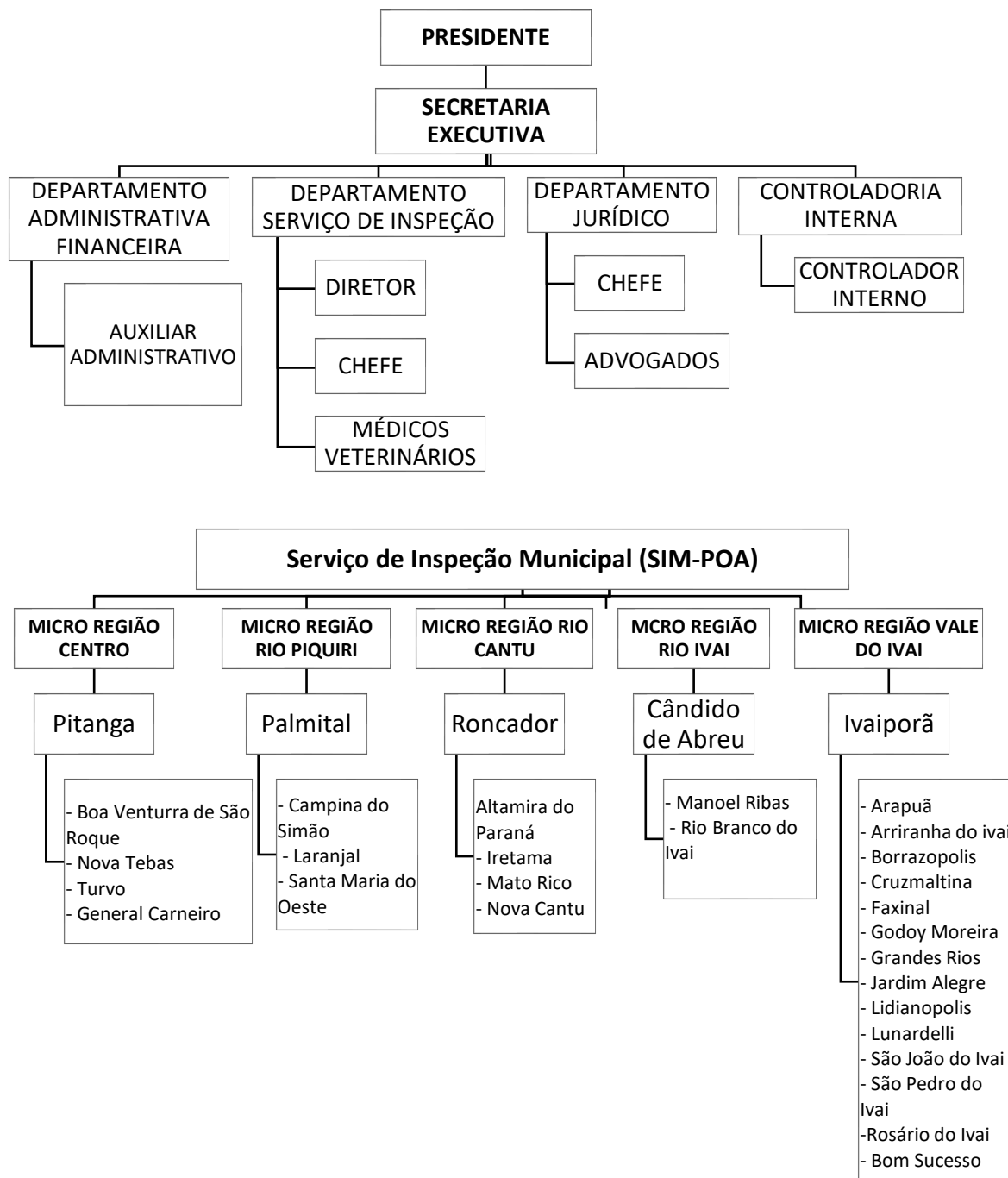
Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA (Marque com "X" as áreas correspondentes)		
Integrado	Nova Integração ou Ampliação	I – Abatedouro frigorífico
x		a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
		b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados <u>(apenas para répteis e anfíbios)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

1.4. Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
3-Atualização e manutenção de Conformidade	15/09/2025	Versão 1.2 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria n° 672/2024.

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1. Organização Administrativa



2.1.1.1. **Controle de Documentos**

As orientações sobre os procedimentos que devem ser adotados e o suporte técnico aos SIM/POA são oferecidos pelo Serviço de Inspeção do Consórcio CID CENTRO (SIPOA), serviço responsável que criou a harmonização e equivalência das atividades de inspeção. Para a regulamentação e harmonia das atividades, a Resolução CID CENTRO-PR nº 004/2020, de 04 de junho de 2020, estabeleceu a gestão de documentos das atividades de inspeção de produtos de origem animal

(https://www.consorciodcentro.com.br/uploads/Resolu%C3%A7%C3%A3o%20n%C2%BA%20004-2020%20-%20Estabelece%20gest%C3%A3o%20de%20documentos%20assinado_pub.pdf).

Nesta normativa foi estabelecido um procedimento padrão operacional para o controle documental e de processos nos serviços de inspeção.

Os modelos de documentos padronizados e os manuais com as instruções de trabalho foram elaborados, instituídos e estão disponíveis aos usuários (responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM/POA e, seus auxiliares quando houver e servidores do consórcio) para livre consulta e aplicação. Estes arquivos estão disponíveis ([MODELO DE DOCUMENTOS SIPOACID CENTRO \(consorciodcentro.com.br\)](https://www.consorciodcentro.com.br)) para acesso no site do consórcio. Cada SIM/POA constituído, integrante do consórcio, está estruturado e desenvolve os serviços locais de acordo com as instruções definidas no *CADERNO DE INSTRUÇÕES*, sendo estas aplicadas na sede do consórcio e, de forma semelhante, nos SIM/POA.

A gestão e a organização de processos e documentos do SIM/POA são estruturadas local e fisicamente na sede de cada município sob responsabilidade da Administração municipal e do Médico Veterinário responsável pelo Serviço Municipal, feito de maneira harmônica e equivalente ao que é realizado no Serviço de Inspeção SIPOA CID CENTRO. O modelo denominado *INDICES DE ARQUIVO* é utilizado pela equipe de médicos veterinários responsável como base para realizar a organização documental dos arquivos físicos e pastas suspensas na sede dos SIM/POA.

O manual definido como *CADERNO DE INSTRUÇÕES* descreve as instruções de trabalho, entre estas os procedimentos para o controle de entrada, tramitação interna e saída de documentos referentes aos processos administrativos. A partir deste procedimento é possível realizar adequada rastreabilidade e histórico das informações. Além disso, o *CADERNO DE*

INSTRUÇÕES define os modelos documentais que devem ser adotados para a padronização das atividades de inspeção, assim como o registro de estabelecimentos, de produtos, análises laboratoriais, das atividades de inspeção e outras rotineiras.

As *INSTRUÇÕES DE TRABALHO* nº 14 (ações fiscais) e nº 15 (autos de infração) descrevem os procedimentos e os modelos que devem ser adotados para as ações fiscais, multas e autos de infração. O controle documental de arquivamento destes é realizado de forma idêntica àquele utilizado na gestão de documentos.

O controle documental referente aos processos de internalização de estabelecimentos, de rótulos e de produtos, é de responsabilidade da coordenação técnica do SIPOA CID CENTRO, sendo aplicada na sede do consórcio. Os registros de processos administrativos eletrônicos referente a solicitação de comercialização via Decreto nº 10.032/2019, são protocolados na planilha específica de protocolos digitais, (<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1mkRr87k-1Mh1jEM0YadplmhbnH5aMI1Hm-0yb2-zpeg/edit?usp=sharing>). Assim, o processo ganha celeridade e, após esta etapa de conferência documental, a cópia dos arquivos digitalizada é organizada e expedida pelo SIM/POA, sendo protocolados, conferidos, analisados, deferidos ou indeferidos e arquivados fisicamente nas respectivas pastas de controle de processos na sede do consórcio, conforme ordem e número de protocolo, onde as folhas são carimbadas, numeradas e rubricadas. Após a avaliação técnica, o parecer técnico emitido possui informações obrigatórias pertinentes a comercialização/circulação de produtos de origem animal nos municípios do consórcio.

Algumas ferramentas virtuais são utilizadas para a comunicação direta do SIM/POA com a coordenação do consórcio, especialmente após a pandemia de COVID-19. A recepção, a organização e o encaminhamento documental é realizado de forma sistemática para processos eletrônicos (digitalizados). A documentação pode ser recebida por meio dos aplicativos e das ferramentas ofertadas gratuitamente no Goggle® Apps, conforme protocolo de entrada específico para internalização. Os aplicativos mais usados são: e-mail, documentos e planilhas, elaborados e atualizados virtualmente (*on line*) por meio do sistema global de rede de computadores interligados (internet). Após recebidos, são registrados na planilha de protocolo, analisados, impressos e arquivados nas pastas e processos correspondentes.

O e-mail é acessado diariamente e os processos são analisados semanalmente, conforme a demanda ou solicitação recebida. As solicitações em formato eletrônico são encaminhadas ao

e-mail (coordenacaocidcentro@gmail.com), descritas em planilhas virtuais que facilitam o acompanhamento do processo de forma remota até que o processo físico seja finalizado na sede. Os processos ganham celeridade e, após devida análise (avaliação prévia e conferência documental), os despachos são efetuados pelo SIPOA do consórcio CID CENTRO. O parecer técnico final é publicado no site do consórcio (<https://www.consorciodocidcentro.com.br/sipoa/estabelecimentos-internalizados>).

A referida planilha de protocolos (disponível no Drive) serve para o controle de protocolo e tramitação da documentação de internalização de estabelecimentos e de produtos. Caso seja necessário realizar a complementação de algum processo, a coordenação pode protocolar, imprimir, avaliar a documentação recebida e anexar ao processo administrativo físico da sede, onde as folhas são numeradas, rubricadas e arquivadas.

A planilha eletrônica denominada *PROTOCOLO GERAL - internalização e rotulagem* (ANEXO I), e *PROTOCOLO GERAL* (ANEXO II) determina a ordem cronológica dos processos recebidos (por e-mail/físico) para internalização de estabelecimentos e da rotulagem de produtos de origem animal ([2. PROTOCOLOS GERAL - internalização e rotulagem - Planilhas Google](#)).

Outra planilha eletrônica denominada *REGISTRO DE PRODUTOS*, determina a ordem cronológica dos processos recebidos (por e-mail/físico) para relacionamento e liberação de produtos a serem comercializados na área de jurisdição do consórcio CID CENTRO. Ambas as planilhas possuem numeração sequencial por ordem cronológica e de processo, há descrição do município de origem, do assunto, da publicação e da situação em que o processo se encontra. A listagem é atualizada conforme o andamento, a sequência e a finalização do registro.

Por meio destes controles, há adequada rastreabilidade e histórico das informações referentes aos estabelecimentos que são internalizados para comercialização de produtos de origem animal dentre os municípios que fazem parte do consórcio.

O SIPOA CID CENTRO, está em processo de adequação para implementar a informatização de todos os processos referentes as atividades do SIM-POA, através do sistema “1doc”, o qual será uma ferramenta que facilitará o desenvolvimento das atividades diárias do SIM/POA e, também possibilitará o acompanhamento em tempo real, por parte do SIPOA CID CENTRO, de todos os processos que estão em andamento. O sistema irá gerenciar todas as etapas descritas anteriormente, como protocolo de emissão e expedição de documentos, registro de

estabelecimentos e produtos, termo de fiscalização, cronogramas em geral, autos de infração, documentos para supervisões e demais modelos de documentos necessários para as atividades diárias do SIM/POA e também do SIPOA CID CENTRO, ressaltando que após a completa implementação do sistema eletrônico, a tramitação por meio físico será extinta.

2.1.2. **Sistemas de Informação**

O Serviço de Inspeção do consórcio CID CENTRO (SIPOA CID CENTRO) é o ente coordenador. A coordenação do serviço monitora, supervisiona e verifica se os Serviços de Inspeção Municipais (SIM/POA) cumprem os requisitos estabelecidos. É responsável por oferecer suporte técnico aos SIM/POA e realiza a supervisão por meio de profissionais cedidos e nomeados em portarias específicas (MV fiscais de inspeção). Neste processo, a comercialização de produtos no âmbito do consórcio pode ser suspensa, caso não esteja de acordo com a legislação pertinente.

Cada SIM/POA mantém banco de dados atualizados em sua sede municipal com registro dos estabelecimentos, registro dos produtos, de rótulos e de projetos aprovados, quantitativo de abate por espécie, dados nosográficos, dados de produção e de comercialização, frequência das inspeções e fiscalizações realizadas, dados de análises laboratoriais, autuações e penalidades aplicadas, conforme os modelos disponíveis no caderno de trabalho.

Cada município mantém os arquivos físicos originais do SIM/POA em sua sede. Na sede do consórcio, são arquivadas as cópias documentais dos estabelecimentos e produtos que já estão habilitados para a comercialização entre os municípios consorciados, conforme documentos determinados nas INSTRUÇÕES DE TRABALHO correspondentes.

A oportunidade de comercialização intraconsorcial é limitada aos estabelecimentos internalizados no consórcio. De acordo com o Art. 3º da Resolução CID CENTRO nº 006/2020, as cópias dos documentos são entregues ao consórcio em formato digital ou físico, sendo protocolados, conferidos, analisados, deferidos ou indeferidos e arquivados nas respectivas pastas de controle de processos.

O SIM/POA que possui estabelecimentos registrados e, que ainda não realizaram a internalização destes no consórcio, mantém comércio restrito apenas ao município de sua jurisdição e não participam do projeto SISBI/SUASA neste momento. Aqueles

estabelecimentos que tiverem interesse em expandir seus mercados de comercialização devem requerer ao SIM/POA, o qual remeterá a documentação específica ao SIPOA CID CENTRO para análise. Neste processo, a ampliação da comercialização é liberada somente após a devida aprovação realizada pelo SIPOA CID CENTRO, conforme atendimento às adequações pertinentes dos SIM/POA e de seus estabelecimentos e produtos registrados.

Para realizar a gestão de informações, o sistema e-SISBI disponibilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é uma ferramenta utilizada no controle dos estabelecimentos e dos produtos registrados no SIM/POA daqueles municípios que participam do SIPOA CID CENTRO.

O Decreto Federal nº 10.032/2019 dispõe sobre as competências dos consórcios públicos de Municípios no âmbito do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) e conforme os §§ 2º e 3º do Art. 1º da Resolução CID CENTRO-PR nº 003/2020, de 04 de junho de 2020, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) –
(<https://www.consorciocidcentro.com.br/uploads/Resolu%C3%A7%C3%A3o%20n%C2%BA%20003-2020%20-%20INSTITUI%20O%20SUASA%20-%20assinado.pdf>) o consórcio CID CENTRO é o Órgão Coordenador-executor deste sistema unificado.

Ainda, conforme determina o Art. 3º, a forma de trabalho do consórcio CID CENTRO no SUASA é regida por Leis e Decretos Federais e Estaduais, além de normas específicas, Resoluções, Instruções de Trabalho e suas respectivas atualizações. E, no parágrafo único, estabelece que os Municípios ficam obrigados a seguir a legislação federal e estadual e/ou dispor de regulamentos equivalentes àqueles da inspeção de produtos de origem animal, aprovados pelo consórcio CID CENTRO em normas internas específicas.

Na Resolução CID CENTRO-PR nº 005/2020, de 04 de junho de 2020, está regulamentada a comercialização de produtos de origem animal dentre os municípios integrantes do consórcio ([Resolução nº 005-2020 - REGULAMENTA A COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL assinado pub.pdf \(consorciocidcentro.com.br\)](#)). O SIM/POA é o ente responsável por efetuar e manter atualizado o cadastro do seu serviço de inspeção, dos estabelecimentos e dos produtos registrados, informando o SIPOA CID CENTRO.

Por meio da Resolução CID CENTRO-PR nº 006/2020, de 05 de junho de 2020, que instituiu a internalização dos estabelecimentos registrados no SIM/POA

(https://www.consorciodidcentro.com.br/uploads/Resolu%C3%A7%C3%A3o%20n%C2%BA%20006-2020%20-%20INSTITUI%20O%20RELACIONAMENTO%20DOS%20SIM_POA%20E%20REGISTRA%20OS%20ESTABELECIMENTOS%20assinada_pub.pdf), ficou autorizada a inscrição das entidades jurídicas e físicas pelos SIM/POA para a comercialização no âmbito do consórcio CID CENTRO. Os requisitos referentes aos processos de registro no SIM/POA são avaliados juntamente com a documentação pertinente. Assim, após a internalização, o SIM/POA, os estabelecimentos e produtos aptos passam a ser supervisionados pelo consórcio.

2.2. Infraestrutura Administrativa

2.2.1. Estrutura Física

As estruturas físicas e dependências atendem a necessidade das atividades de inspeção e fiscalização, permitem o adequado atendimento às demandas do serviço na sede e nos SIM/POA.

Nos municípios que possuem profissionais cedidos, estes trabalham de forma remota com os recursos existentes na própria sede local do SIM/POA do município de sua lotação, exceto quando há deslocamento para realizar fiscalizações, treinamentos e capacitações na sede do consórcio ou nas demais sedes do SIM/POA e dos estabelecimentos. Os recursos são organizados e mobilizados a fim de atender a demanda prioritária do Serviço de Inspeção (inspeção, fiscalização e supervisão).

A sede do SIPOA está localizada na AMOCENTRO (Associação dos Municípios do Centro do Paraná), na cidade de Pitanga-PR, em conjunto com a Secretaria Executiva do consórcio CID CENTRO. Possui sala compartilhada, provida com recursos, tais como mesa, impressora e estrutura específica com o mobiliário para arquivamento documental e acesso aos sistemas de informações.

Os municípios de Palmital, Roncador, Cândido de Abreu e Ivaiporã, sedes das respectivas micro regiões, receberam mobiliário, equipamentos de informática e um veículo, oriundos do projeto SISBI/SUASA. Estes municípios servem como base de apoio para estruturar as ações do consórcio nos serviços de inspeção dos municípios das suas regiões.

No município de Ivaiporã há uma sala compartilhada no Núcleo Regional da Secretaria de Estado de Agricultura e Abastecimento (SEAB) que oferece apoio e suporte local (sala,

mesa, computador, impressora e internet) para o desenvolvimento das ações do consórcio na micro regional Vale do Ivaí.

SIPOA - SEDE DO CONSÓRCIO:

- Instalações: sala compartilhada, localizada na sede do consórcio em Pitanga;
- Mobiliário: mesas, cadeiras, arquivos, pastas, armários, lixeiras e material de escritório/expediente, conforme demanda.

MUNICÍPIOS INTEGRANTES DO CONSÓRCIO E A ESTRUTURA DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.

MUNICÍPIO	Situação servidor	Instalações	Mesa	Cadeira	Arquivo de aço	Pastas	Lixeira	Material de escritório	Material de expediente
Borrazópolis	Cessão	Sala exclusiva	1	1	1	Sim	1	Sim	Sim
Cândido de Abreu	Cessão	Sala compartilhada	1	1	1	Sim	1	Sim	Sim
Cruzmaltina	cessão	Sala compartilhada	2	2	-	Sim	2	Sim	Sim
Faxinal	cessão	Sala compartilhada	3	3	2	Sim	3	Sim	Sim
Iretama	Cessão	Sala compartilhada	1	1	1	Sim	1	Sim	Sim
Manoel Ribas	Cessão	Sala exclusiva	1	1	1	Sim	1	Sim	Sim
Mato Rico	Cessão	Sala compartilhada	1	1	1	Sim	1	Sim	Sim
Nova Tebas	Cessão	Sala compartilhada	1	1	1	Sim	1	Sim	Sim
Pitanga	Cessão	Sala compartilhada	1	1	1	Sim	1	Sim	Sim
Roncador	Cessão	Sala compartilhada	1	1	1	Sim	1	Sim	Sim
Rosário do Ivaí	Comissão	Sala exclusiva	1	1	1	Sim	1	Sim	Sim
São João do Ivaí	Cessão	Sala exclusiva	1	5	1	Sim	1	Sim	Sim
Turvo	Cessão	Sala exclusiva	2	2	2	Sim	1	Sim	Sim
General Carneiro	cessão	Sala exclusiva	2	4	2	Sim	2	Sim	Sim
TOTAL	-	-	9	17	9	-	8	-	-

2.2.2. Materiais e Equipamentos

ESTÃO DISTRIBUÍDOS NA SEDE DO CONSÓRCIO E ESTRUTURA LOCAL DE SERVIDORES FISCAIS CEDIDOS:

- 05 veículos oficiais, sendo 02 veículos gol na sede do Consórcio e 01 veículo gol para cada um dos municípios de Palmital, Roncador e Cândido de Abreu. No município de Ivaiporã há uso do veículo da SEAB para o desenvolvimento das ações;
- Em municípios onde há veículos que são compartilhados com outra área ou setor, o cumprimento das atividades de inspeção é prioritário.

SIM/POA	Veículos (quantitativo)		
	Não possui	Uso exclusivo	Uso compartilhado
Borrazópolis	-	-	1
Cândido de Abreu	-	1	1
Iretama	-	-	1
Ivaiporã	-	1	1
Jardim Alegre	-	1	1
Mato Rico	-	-	1
Nova Tebas	-	-	1
Palmital	-	1	-
Pitanga (sede)	-	2	-
Roncador	-	1	-
Rosário do Ivaí	-	-	1
São João do Ivaí	-	-	1
Turvo	-	-	1
Ariranha do Ivaí	-	-	1
Boa Ventura de São Roque	-	1	-
Campina do Simão	-	-	1
Cruzmaltina	-	-	1
Faxinal	-	-	1
Godoy Moreira	-	-	1
Grandes Rios	-	-	1
Laranjal	-	-	1
Lidianópolis	-	-	1
Manoel Ribas	-	1	-
Rio Branco do Ivaí	-	-	1
Santa Maria do Oeste	-	-	1
São Pedro do Ivaí	-	-	1
General Carneiro	-	1	-
TOTAL	0	10	21

EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E SISTEMA DE INFORMAÇÃO DISTRIBUÍDOS NA SEDE DO CONSÓRCIO E NOS MUNICÍPIOS SEDE DAS MICRORREGIÕES (PALMITAL, RONCADOR, CÂNDIDO DE ABREU E IVAIPORÃ):

- 05 Notebook Intel Core i3 ACER - 4GB, 500GB HDD, Windows 8.1, HD LED 15,6", HDMI, Bluetooth 4.0;

- 05 Impressora Multifuncional Ink Advantage 3636 Jato de Tinta, Wi-Fi Colorida Copiadora Impressora Scanner;
- 05 Mesa para escritório (1,20 x 0,60m) com 03 gavetas;
- 05 Arquivo de aço com 4 gavetas, para pastas suspensas;
- 05 Cadeira secretária Executive, giratória com braço;
- 10 Cadeiras secretária fixa em tecido;
- 05 Projetor de multimídia, 3000 lumens Wireless SVGA;
- Acesso à Internet;

2.2.3. **Laboratórios**

As análises laboratoriais fiscais oficiais de alimentos de origem animal e água, devem ser realizadas com base nas tabelas de análises disponibilizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no site <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>. Sendo o laboratório AMBIENTALE habilitado para a realização das mesmas, conforme certificações e creditações apresentadas em resposta ao Ofício nº 0024/2020/SIPOA/CID CENTRO-PR.

O referido laboratório está credenciado ao MAPA e possui capacidade adequada para realização de testes, pessoal qualificado e experiente, em número suficiente, de forma que os controles oficiais são realizados com eficiência e eficácia (estão referenciadas no Ofício nº. 0010/2021/SIPOA/CID CENTRO-PR). A metodologia de análise está em conformidade com os Procedimentos para Laboratórios e com o Manual de Métodos Oficiais do MAPA.

A empresa contratada para atender ao Serviços de Inspeção inicialmente vinculados neste programa de trabalho contempla as seguintes análises microbiológicas para água e alimentos:

- Escherichia coli (M32);
- Estafilococos Coagulase Positiva/g (M12A);
- Salmonella spp/25g (M26);
- Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo - Método de filtração em membrana (M08);
- Contagem de Escherichia coli em Água e Gelo - Método de filtração em membrana (M10);

E as seguintes análises físico-químicas para água e alimentos:

- Bases Voláteis Totais (018);
- Desglaciamento (032);
- pH (071)
- Potássio (107);
- Relação umidade x proteína (081);
- Sódio (108);
- Cor aparente;
- Cloro Residual Livre;
- Dureza total (034);
- Turbidez (089).

Além destas análises laboratoriais, prioritariamente direcionadas para o referido estabelecimento proponente ao SISBI-POA, a ficha de Solicitação Oficial de Análises (SOA) que é remetida juntamente com as amostras, contempla outras análises microbiológicas de água e alimentos para atender a demanda dos demais estabelecimentos que já comercializam na área de abrangência do consórcio, conforme descrição abaixo:

- Aeróbios mesófilos/g (M11);
- *Bacillus cereus*/g (M01);
- Coliformes totais/g (M16);
- Coliformes 45°C/g (M15);
- *Clostridium perfringens* (M03);
- Fungos e leveduras UFC/g (M02);
- *Listeria monocytogenes*/25g (M20);
- *Salmonella enteritidis*/25g (M26);
- *Salmonella typhimurium*/25g (M26).

Além de outras análises físico-químicas para água e alimentos:

- Acidez (004);
- Acidez na gordura (005);
- Ácido sórbico e/ou sorbato (008);
- Açúcares redutores (glicose) (010);
- Amido (013);
- Atividade de Água (016);
- Carboidratos totais (096);
- Cinzas (082);
- Cloreto de sódio (022);
- *Dripping Test* (086);
- Gorduras (058);
- Hidroximetilfurfural (HMF) (048);
- Histamina (042);
- Índice de amilase (atividade diastásica) (044);
- Matéria gorda / Lipídios (058);
- Nitrato (064);
- Nitrito (065);
- Proteína (075);
- Resíduo mineral fixo (082);
- Sacarose (083);
- Sólidos insolúveis em água (056);
- Sólidos Totais (084);
- Umidade (090);
- Valor Energético.

Todas estas análises e outras que não foram aqui relacionadas podem ser solicitadas pelo SIM/POA diretamente na SOA. Conforme determinação legal, os responsáveis pelos estabelecimentos fazem o custeio das despesas laboratoriais.

Na área de Produtos de Abelha e Derivados as análises serão realizadas no laboratório AMBIENTALE, tendo em vista, que o mesmo possui certificação para as análises físico-químicas solicitadas para o produto, sendo:

- Acidez (004);
- Açúcares redutores (glicose) (010);

- Cinzas (082);
- Hidroximetilfurfural (HMF) (048);
- Índice de amilase (atividade diastásica) (044);
- Sólidos insolúveis em água (056);
- Umidade (090);
- Sacarose (083).

Para área de Leite e Derivados, além das demais análises para atender o exposto na Instrução Normativa nº 76 de 26 de novembro do 2018, devem realizar coletas do leite cru refrigerado, mensalmente, para análise em laboratório da Rede Brasileira de Laboratório de Controle da Qualidade do Leite (RBQL), conforme preconiza a Instrução Normativa nº 77 de 26 de novembro de 2018 do MAPA. Sendo as análises:

- Teor de gordura;
- Teor de proteína total;
- Teor de lactose anidra;
- Teor de sólidos não gordurosos;
- Teor de sólidos totais;
- Contagem de células somáticas;
- Contagem padrão em placas;
- Resíduos de produtos de uso veterinário.

Sem prejuízo das análises que devem ser realizadas diariamente pelos estabelecimentos para controle do leite cru refrigerado recepcionado.

O **ANEXO II** – Planilha de controle e programação de análises laboratoriais.

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1. Inspeção Periódica

No CADERNO DE INSTRUÇÕES ficou instituída como se dá a execução e a programação das ações e atividades de inspeção e fiscalização do Serviço de Inspeção do consórcio (SIPOA CID CENTRO).

O Médico Veterinário lotado no SIM/POA deve ser nomeado como fiscal em portaria específica e possuir poder de polícia. Este é o profissional responsável pela coordenação do Serviço de Inspeção Municipal que realiza a inspeção de produtos de origem animal no município, conforme Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do SIM/POA, nomeação e portarias específicas às suas atribuições locais.

A fiscalização nos estabelecimentos sob inspeção periódica está definida no § 2º do Art. 11 e no Art. 13 do Decreto Federal 9.013, de 29 de março de 2017. O risco estimado dos estabelecimentos será baseado no risco associado ao volume de produção, no risco associado ao produto e no risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização de produtos de origem animal. Os procedimentos para cálculo de risco estimado são realizados conforme estabelece a IT nº 13: Cálculo de Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos de Inspeção Periódica e a frequência de realização das atividades de inspeção periódica é estabelecida pelo serviço.

3.2. Inspeção Permanente

As atividades de inspeção permanente nos estabelecimentos de abate (aves, bovinos, suínos, caprinos e ovinos) é realizada conforme a programação de abate dos estabelecimentos, comunicada com antecedência ao inspetor do SIM/POA.

Ainda, em decorrência de férias, afastamentos, licenças e carga horária excedente prevista na realização de abates e de todas as atividades de inspeção, estas podem ser ajustadas por meio de convênios e, a ausência de profissionais e/ou o suprimento destes, será realizada por profissionais do consórcio e/ou convênios, quando não houver outro profissional competente no município. Em caso de incompatibilidade externa para atender a demanda do município, a paralisação de atividades deve ocorrer até que o profissional RT do SIM/POA seja substituído por profissional competente da área de inspeção.

Os profissionais cedidos ao consórcio podem suprir a demanda de profissionais na inspeção permanente, desde que haja comunicação com antecedência mínima de 20 dias, conforme a disponibilidade de profissionais cedidos. Em casos de emergência, que seja incompatível a disponibilidade de outros profissionais, o SIM/POA local poderá determinar a suspensão de atividades dos estabelecimentos durante o período de afastamento do fiscal inspetor oficial.

A responsabilidade de estabelecer controle interno de atividades de rotina e inspeção permanente é do SIM/POA, conforme Instruções de Trabalho e legislação própria aplicável. Cabe ao consórcio, supervisionar as atividades pré-estabelecidas, conforme modelo de supervisão descrito na IT nº 08.

No **ANEXO III** consta os modelos de planilhas e fichas de controle dos abates.

A tabela a seguir consta a relação dos Médicos Veterinários que compõem a equipe do consórcio CID CENTRO.

Relação de Médicos Veterinários do consórcio CID CENTRO.									
Município ou Cessão	Nome Profissional	Portaria do Município	Carga horária no Município	Portaria/Cessão	Data	Horas/semanais	Portaria/ Nomeação CID CENTRO	Data/publicação	Estabelecimentos (periódico e permanente)
Cândido de Abreu	Ana Flávia Weber Valentim	Portaria nº 199/2018	30h	198/2021	5/9/21	8	025/2021	9/24/21	UB- Mel e derivados
Iretama	Neuziele Souza da Silva	Portaria nº 167/2020	20h	176/2020	6/6/20	6	21/2021	9/24/21	UB- Ovos e derivados
Mato Rico	Giovane Rodolfo Simiano	Portaria nº 109/2015	40h	177/2020	11/12/20	8	24/2021	9/24/21	UB- Leites e derivados Queijaria
Pitanga	Dilmarise Gonçalves da Luz	Portaria nº 109/2016	20h	509/2018	5/16/18	5	19/2021	9/24/21	5 UB- Carnes e produtos cárneos UB- Ovos e derivados
Roncador	Maricleia Cruz Lavado	Portaria nº 217/2018	20h	138/2020	5/16/20	8	20/2021	9/24/21	UB- Leite e derivados UB – Ovos e derivados
São João do Ivaí	Thiago Alves Paiva	Portaria nº 142/2024	20h	103/2022	7/22/22	8	009/2022	11/1/22	UB- Pescados Abatedouro Frigorífico (segunda, quarta das 06h às 15h e sexta das 07h às 11h)
Manoel Ribas	Osny Santo Pelegrinelli	Portaria nº 101/2022	40h	393/2022	9/12/22	8	08/2022	10/10/22	2 Granjas de Ovos
Cruzmaltina	Luiz Manoel Alves Filho	Portaria nº 221/2024	20h	220/2024	17/10/24	4	019/2025	25/08/25	NA
Rio Branco do Ivaí	Rafael dos Santos Scandolara	Decreto nº 137/2024	20h	-	-	-	-	-	UB- Mel e derivados Queijaria
Arapuã	Flavia Barbara Ribeiro	Portaria nº 066/2025	20h	026/2025	1/23/25	4	001/2025	2/4/25	NA

Palmital	Inaian Goes	Portaria nº 230/2025	40h	231/2025	14/03/25	8	009/2025	09/04/25	3 - UB- Carnes e produtos cárneos
	Mateus Gomes Almeida	Portaria nº 391/2024	40h	-	-	-	-	-	Abatedouro Frigorífico (segunda e sexta das 06h às 15h)
Nova Tebas	Núbia Fernanda Borges	Portaria nº 403/2024	40h	401/2024	05/07/24	8	012/2025	09/06/25	NA
Santa Maria do Oeste	Anderson Dos Santos	Portaria nº 059/2024	40h	163/2025	5/19/25	4	014/2025	09/06/25	NA
Lunardelli	Karine de Melo Couto	Portaria nº 147/2025	20h	172/2025	5/15/25	4	015/2025	09/06/25	NA
São Pedro do Ivaí	Mario Ezequiel Gomes Bueno	Portaria nº 113/2025	20h	114/2025	5/10/25	4	016/2025	09/06/25	NA
General Carneiro	Deivin julio Correa	Decreto 1171/2024	20h	-	-	-	-	-	2 UB- Carnes e produtos cárneos
Boa ventura de São Roque	Lanes Junior Etgeton Graebin	Decreto nº 160/2013	40h	-	-	-	-	-	Granja de ovos
Godoy Moreira	Polyana dos Anjos Maldonado	Portaria nº 238/2025	20h	-	-	-	-	-	NA
Ivaiporã	Ana Aline de Oliveira Kolcheski	Portaria nº 174/2024	20h	-	-	-	-	-	UB- Mel e derivados
	Thiago Alves de Paiva	Portaria nº 347/2025	20h	-	-	-	-	-	2 UB- Carnes e produtos cárneos
									2 Abatedouros Frigoríficos (Frango Caipira – segunda a sexta das 7:30h às 15:00h)
	Alexandre Sgobero	Portaria nº 441/2023	20h	-	-	-	-	-	Fricocenter segunda, quarta 06h às 15h e sexta 06h as 10h)
	Mario Ezequiel Gomes Bueno	Portaria nº 212/2025	20h	-	-	-	-	-	
Turvo	Michel Pereira de Souza	Portaria nº 607/2025	20h	-	-	-	-	-	UB- Pescados Abatedouro Frigorífico

									(Paralisado)
Grande Rios	Júlio Augusto Casagrande	Portaria nº 129/2023	20h	-	-	-	-	-	UB- Carnes e produtos cárneos
Jardim Alegre	Thiago Alves Paiva	Portaria nº 231/2025	20h	Portaria 018/2025	04/08/25	-	-	-	2 UB- Ovos e derivados
Ariranha do Ivaí	Alexandre Sgobero	Portaria nº 44/2005	20h	-	-	-	-	-	NA
Rosário do Ivaí	Larissa Fink	Contrato	20h	-	-	-	-	-	Abatedouro Frigorífico (terça e quinta)

3.3. Programas de Autocontrole

As frequências e as amostragens mínimas de verificação oficial dos programas de autocontrole estão descritas na IT nº 12: A verificação dos autocontroles será realizada por Fiscal do SIM/POA, com formação em Medicina Veterinária. No caso de estabelecimentos que realizem a comercialização intraconsorcial ou sejam proponentes e/ou aderidos ao SISBI, o Fiscal municipal deve obrigatoriamente exercer as atividades de inspeção e verificar dos programas de autocontrole.

A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação *in loco* ou documental em estabelecimentos registrados sob inspeção permanente ou periódica.

A **verificação *in loco*** nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente será aplicada com frequência mínima **quinzenal**, conforme Anexo II, parte I.

A **verificação documental** nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente será aplicada com frequência mínima **trimestral**, conforme Anexo II, parte II.

A frequência da verificação dos autocontroles nos estabelecimentos registrados sob inspeção em caráter periódico será aplicada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecimento estabelecido em norma específica (RD, Anexo III, parte III). A **verificação *in loco*** será aplicada conforme Anexo III, parte I e a **verificação documental** será aplicada conforme Anexo III, parte II.

Os procedimentos de controle de rastreabilidade e recolhimento implementados pelos estabelecimentos referentes aos animais, matérias-primas, insumos, ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva devem estar descritos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, sendo avaliados pelo SIM/POA durante as inspeções de verificação dos elementos de controle específicos sobre a rastreabilidade e recolhimento.

Ao SIM/POA compete a verificação e avaliação dos documentos comprobatórios dos estabelecimentos, entre outros, Guias de Trânsito Animal (GTA), Boletins Sanitários ou Carta do

Produtor e relatórios de produção e comercialização, conforme formulários de verificação oficial instituídos na IT nº 12.

Os estabelecimentos que já realizam a comercialização entre os municípios do consórcio seguem prazos conforme cronograma instituído pelo consórcio por meio da Resolução SIPOA CID CENTRO-PR nº 001/2021, de 15 de junho de 2021 (<https://www.consorciocidcentro.com.br/uploads/2021%20-%20CID%20CENTRO%20-%20Resolu%C3%A7%C3%A3o%20n%C2%BA%20001-2021%20-%20nova%20reda%C3%A7%C3%A3o%20PAC%20-%20publica%C3%A7%C3%A3o%20amp%2015-06-2021.pdf>) para descrever, implantar, monitorar e verificar os programas de autocontrole. O estabelecimento aderido ao SISBI-POA possui os programas de autocontrole implantados, sendo monitorados conforme frequência estabelecida e verificados pelo SIM/POA de acordo com a periodicidade estabelecida pela análise de risco descrita na IT nº 13.

3.4. Autuação e Aplicação de Penalidades

A aplicação de medidas cautelares, autos de infração e penalidades está baseada na Resolução CID CENTRO-PR nº 003/2021 em conformidade com a legislação municipal vigente, (que recepciona as resoluções através de decreto municipal), sendo uma tarefa inerente à ação de fiscalização, que gera um processo administrativo elaborado pelo Médico Veterinário fiscal do Serviço de Inspeção Municipal.

As ações fiscais (medidas cautelares) são aplicadas pelos fiscais mediante a constatação de irregularidades observadas na fiscalização dos estabelecimentos. Estas ações podem ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, gerando ou não penas administrativas. Os termos de apreensão, apreensão cautelar, condenação, suspensão, liberação, interdição e desinterdição estão descritas na IT nº 14: ações fiscais.

Os procedimentos para autuação e aplicação de penalidades estão descritos na IT nº 15: Autos de infração - Penalidades administrativas, sendo destinado à finalidade de preservação da integridade, qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores. O processo administrativo é composto por um auto de infração juntamente com o relatório que descrevem as evidências que o produziram.

Quando verificada uma infração, os autos detalham: a falta cometida, o dispositivo infringido (embasamento legal), a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a devida identificação do fiscal, de testemunhas, do proprietário da empresa ou responsável.

O Auto de Infração é o documento que instaura o processo administrativo para apuração de infração conforme previsto na IT nº 15. É aplicado ao autuado no local onde foi comprovada a irregularidade (inobservância ou desobediência ao disposto na legislação) e lavrada pelo Médico Veterinário fiscal que constatou a infração. Este procedimento é realizado quando há ação ou omissão, podendo acarretar nas sanções administrativas previstas.

A tramitação do processo se dá quando o autuado é notificado da infração cometida e, em atenção aos princípios constitucionais da ampla defesa e do contraditório, não há instauração válida do processo sem que haja a devida notificação. O comprovante de ciência do autuado é anexado ao processo, de forma que fique claramente identificada a data que ocorreu a ciência. Os termos relacionados à ação fiscal são emitidos conforme modelos estabelecidos na IT nº 15: Autos de infração - Penalidades administrativas. Para julgamento em 1ª instância, uma cópia de cada processo administrativo é encaminhada à coordenação do SIPOA CID CENTRO para julgamento, até que o processo eletrônico seja implementado no SIM de origem, quando então o envio ocorrerá por meio do sistema eletrônico.

O prazo para apresentação da defesa e do recurso tem início quando o autuado toma conhecimento do auto de infração e é chamado a exercer o direito de defesa e contraditório. Para o autuado, a perda do prazo de defesa, em 1ª instância, lhe trará a impossibilidade do exercício do direito de defesa e do contraditório, o que não significa, necessariamente, a procedência da infração de forma definitiva, pois este ainda poderá recorrer da decisão em 2ª instância.

O Relatório de Instrução para Julgamento em 1ª Instância descreve os fatos observados pelo relator do processo administrativo, sendo este concluído com o cumprimento das normas específicas e aplicada a sanção administrativa sujeita. A sanção administrativa é aplicada conforme infração cometida, tendo em vista as suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor.

O termo de julgamento em 1ª instância é o documento lavrado pelo diretor coordenador do Serviço de Inspeção do consórcio (SIPOA CID CENTRO) com o objetivo de estabelecer a decisão no processo administrativo para apuração de infração. O processo é encaminhado ao interessado com intimação para ciência de decisão ou a efetivação de diligência, cabendo recurso da decisão administrativa ao autuado.

Nos casos em que não houver a reconsideração e o auto de infração for mantido, conforme modelos estabelecidos na IT nº 15, o processo é encaminhado para julgamento em 2ª instância e o Termo de Julgamento em 2ª Instância é emitido. Neste caso, é competência da Secretaria Executiva

do consórcio CID CENTRO estabelecer a decisão final do processo.

As adulterações, fraudes, falsificações, penalidades e multas estão definidas na Resolução CID CENTRO-PR nº 003/2021 e os documentos gerados em cada processo administrativo são controlados com o mesmo padrão de controle aplicado na gestão de documentos IT nº 01 (sobre gestão de documentos). Além disso, o SIM/POA utiliza uma planilha para controle das autuações e multas, aplicação de penalidades e acompanhamento dos processos (ANEXO 11 da IT nº 15).

A prescrição é instituto processual com fundamento no princípio da segurança jurídica e significa a perda do direito de ação por inércia de seu titular. O TERMO DE REVELIA será lavrado pela autoridade responsável quando transcorrido o prazo legal para apresentação de defesa, sem manifestação do autuado (conforme Termo de revelia anexo 10 da IT nº 15).

Não houve registro de infrações aplicadas no ano de 2020, no entanto, nos anos de 2021 a 2023 foram aplicados autos de infração, medidas cautelares, sanções administrativas que passaram pelas fases de relatoria e julgamentos.

A fim de melhorar tais índices apurados, foram criados os procedimentos padronizados para tais ações dos SIM/POA e estão previstos no CADERNO DE INSTRUÇÕES expedido pelo SIPOA CID CENTRO. O ANEXO 11 da IT nº 15 é utilizado para controle dos autos de infração e multas, sendo verificado pelo Médico Veterinário em atividade de Supervisão do SIM/POA.

O **ANEXO IV** – demonstra as planilhas de controle do histórico de infrações, e os modelos de formulários (auto de infração, termo de apreensão, termo de interdição cautelar, etc).

3.5. Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

A verificação da conformidade dos produtos e processos produtivos são requisitos para avaliar a garantia da inocuidade, da identidade e da qualidade dos produtos.

O processo é estabelecido pela aprovação de rotulagem e processos produtivos, de registros pertinentes às análises laboratoriais e de aprovação dos produtos, às formulações e ao atendimento do RTIQ dos produtos, conforme estabelecido na IT nº 06: registro de produtos. Tais informações e comprovações são verificadas por meio da análise documental (que contempla a descrição dos PAC's pertinentes) e análises laboratoriais.

Os produtos são coletados conforme frequência estabelecida no cronograma de análises laboratoriais da IT nº 11: análises laboratoriais (coleta e cronograma). Os laudos das análises laboratoriais são avaliados pelo responsável do SIM/POA quando são recebidos do laboratório. Os resultados são compartilhados com o SIPOA CID CENTRO, relacionados em planilhas para fácil

localização e controle e, os laudos, são arquivados em pastas específicas de arquivo.

Casos em que a avaliação dos resultados das análises laboratoriais apresente-se fora dos padrões definidos pela legislação, ou seja, estejam em não conformidade, as ações fiscais resultantes desta análise também são registradas em planilha para que haja a rastreabilidade das providências adotadas. As ações fiscais, as medidas cautelares e fiscais adotadas, em casos de violações dos padrões estabelecidos na legislação, estão descritas na IT nº 14: ações fiscais nos estabelecimentos e são aplicadas conforme a constatação das irregularidades.

1. A avaliação documental e *in loco* dos programas de autocontrole será de acordo com a verificação realizada pelo SIM/POA, conforme definido na IT nº 12: verificação dos programas de autocontrole.

2. A avaliação dos resultados das análises laboratoriais, bem como as ações fiscais tomadas mediante desvio destas, estão previstas e definidas nas IT nº 11: de análises laboratoriais e IT nº 14: ações fiscais.

A verificação e avaliação documental e *in loco* da rastreabilidade está baseada nos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1. Mecanismos de Controle

4.1.1. Coleta de Amostras

As análises laboratoriais oficiais de água e alimentos são efetuadas conforme a frequência estabelecida no cronograma da IT nº 11: Análises Laboratoriais por área. As amostras são enviadas ao laboratório e a Solicitação Oficial de Análises (SOA) acompanha a remessa.

As análises físico-químicas de produtos têm periodicidade mínima anual, com amostragem distribuída ao longo do ano, de acordo com a categoria de registro do produto. As análises microbiológicas estão definidas no cronograma da IT nº 11, sendo efetuada a cada 3 meses.

As análises microbiológicas de água são realizadas com periodicidade semestral e as físico-químicas anualmente (Portaria GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021), conforme cronograma estabelecido na IT nº 11:

O SIM/POA estabelece a programação das datas para a realização das coletas oficiais na planilha *MONITORAMENTO DE ANÁLISES LABORATORIAIS* (Anexo 03 da IT nº 08). São descritos o produto a ser coletado e seu número de registro, as análises, data programada e data realizada, frequência da análise, data de recebimento do resultado, avaliação da conformidade e ação fiscal resultante.

Após recepção dos laudos do laboratório, os resultados são verificados pelo SIM/POA para avaliar se os produtos e água estão em conformidade com os parâmetros definidos na legislação e se os processos produtivos estão condizentes e em conformidade com o registro do estabelecimento. Compete ao SIM/POA, ou fiscal responsável, realizar as coletas, os registros de monitoramento - Anexo 07) e as ações fiscais resultantes, caso seja necessário.

O método das coletas oficiais de amostras está descrito na IT nº 11: Análises Laboratoriais, em conformidade com o Manual de Coleta instituído pelo MAPA.

Os laboratórios eventualmente credenciados junto ao Consórcio seguem os procedimentos para análise de acordo com o Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal instituído pelo MAPA).

As análises para físico-químicas dos Produtos de Abelha e Derivados, serão executadas a cada 12 meses, conforme está definida no cronograma da IT nº 11.

As análises físico-química do Leite têm periodicidade mínima semestral. E as análises microbiológicas, pesquisa de antibióticos e fraudes no leite devem ser executadas a cada 3 meses, conforme estão definidas no cronograma da IT nº 11. Afim de atender a Instrução Normativa nº 76 de 28 de novembro de 2018 do MAPA.

As amostras para o laboratório credenciado a Rede Brasileira de Laboratório de Controle da Qualidade do Leite (RBQL), devem ser realizadas mensalmente, e os resultados compartilhados com o SIPOA. Afim de atender a Instrução Normativa nº 77 de 26 de novembro de 2018 do MAPA.

4.1.2. **Prevenção e Combate à Fraude Econômica**

A prevenção e combate à fraude econômica, será aplicada em todas as atividades realizadas pelo estabelecimento, que tem envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação. Sendo realizada por meio de diferentes métodos, entre eles:

1. Análises físico-químicas de produtos;
2. Controle do registro e formulação dos produtos;
3. Aferição de peso;
4. Inspeções de rotina;

A análise físico-química oficial do produto acabado deve ser coletada por fiscal do SIM/POA. As amostras de produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios credenciados, conforme cronograma (**ANEXO V**), sendo a frequência anual de avaliação e de uma amostra por categoria de produto produzido. Sendo realizada pesquisa para adição de proteínas de soja, amido e teores de cálcio (específico para embutidos), Dripping Test, no caso de carne de aves.

Outras análises referentes aos produtos e/ou processo de produção de POA poderão ser solicitadas conforme necessidade do Serviço Oficial, sempre observando as tabelas disponíveis do MAPA.

O controle do registro de formulação dos produtos é realizado para evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias-primas utilizadas na fabricação. É realizado através do acompanhamento da pesagem/mistura dos ingredientes aos produtos, registrado em planilhas para posteriormente verificar se a formulação é a mesma que foi aprovada pelo SIM/POA.

O PAC de formulação de produtos e combate à fraude é verificado juntamente com os outros métodos de controle do estabelecimento, tais como relatórios de recebimento de matéria-prima e relatórios de expedição e produção mensal. A quantidade de matéria-prima adquirida e a quantidade de produto expedido são verificados.

A aferição do peso é outra verificação realizada conforme cronograma de verificação dos PAC, sendo utilizada somente em produtos com peso líquido pré-medidos. No mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto são pesadas, sendo confrontados se o peso descrito condiz com o verificado.

Durante as inspeções de rotina é avaliada a procedência e integridade da matéria-prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas.

Quando constatar não conformidades nos procedimentos descritos acima é lavrado um relatório de não conformidade (RNC), dependendo da situação, como em casos que lese o consumidor deve ser aplicado um auto de Infração e/ou interdição.

4.1.3. Combate à Atividade Clandestina

Para o controle de combate às atividades clandestinas dos produtos de origem animal, serão realizadas ações de fiscalização e monitoramento com a finalidade de inibir o funcionamento de estabelecimentos clandestinos de produção e abate.

A execução das ações de combate as atividades clandestinas, serão realizadas através de visitas nos estabelecimentos dos Municípios consorciados, sempre que possível com a Vigilância Sanitária. O fiscal responsável pelo SIM/POA ficará encarregado das ações em seu município.

A **primeira visita** terá caráter orientativo, com objetivo de explicar a importância de somente comercializar produtos de origem animal inspecionados. E a necessidade da retirada de circulação dos produtos irregulares.

Na **segunda visita**, juntamente com a vigilância sanitária municipal, serão observados se há

venda e/ou produção de produtos e subprodutos de origem animal de forma irregular, caso seja constatado, serão tomadas as medidas cautelares (apreensão e inutilização) conforme previsto a resolução 003/2021 do CID CENTRO e sua alteração. As não conformidades serão registradas no termo de inspeção, sendo uma cópia disponibilizada ao estabelecimento.

O consórcio CID CENTRO, realizará as ações de combate a clandestinidade conforme o cronograma a seguir.

Ano	2025						2026					
Atividades	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06
Combate às atividades clandestinas												
Visitas orientativas				x						x		
Ação de combate a clandestinidade (segunda visita)					x						x	

4.1.4. **Habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI**

O estabelecimento que desejar ser indicado ao SISBI/POA e/ou SUSAF poderá solicitar por meio do requerimento, ter cumprido todas as etapas do processo para registro no SIM/POA, com todos os documentos e produtos aprovados. Após essas etapas os documentos são encaminhados, via e-mail ou sistema de informação ao SIPOA.

Após o recebimento desta comunicação oficial, a Coordenação do CID CENTRO realizará a supervisão no estabelecimento, por meio da lista de verificação *in loco*. No Serviço de Inspeção Municipal deverá ser aplicado a lista de verificação (ANEXO 03, disponível na IT nº 08), em um prazo máximo de 30 dias úteis a contar da data do recebimento da solicitação.

Em caso de não conformidade, o estabelecimento deverá apresentar plano de ação com as medidas corretivas no prazo de 30 dias. O acompanhamento dos prazos do plano de ação ficará a cargo do fiscal do Município e, após concluído, será encaminhado ao SIPOA para nova avaliação.

No caso de não conformidade encontradas no SIM/POA, o mesmo deverá apresentar plano de ação com as medidas corretivas ao SIPOA CID CENTRO, no prazo de 30 dias. O qual ficará responsável por verificar as melhorias.

Após o estabelecimento estar apto para comercialização via Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, sua rotulagem obedecerá ao modelo de logotipo definido no anexo da Portaria MAPA nº 672, de 8 de abril de 2024.

Os estabelecimentos podem ser desabilitados a qualquer momento, por solicitação própria do estabelecimento, por ação fiscal do SIM/POA ou por risco iminente a saúde pública, independente da via de comercialização do mesmo.

4.1.5. Supervisões/Auditorias Internas

A Supervisão tem como objetivo principal a atualização e padronização dos servidores. O Serviço de Inspeção do consórcio (SIPOA CID CENTRO) realizará a supervisão dos SIM/POA e dos estabelecimentos registrados nos municípios consorciados.

A supervisão poderá ser realizada por grupo de técnicos que sejam nomeados como fiscais, portariados e cedidos ao consórcio CID CENTRO.

As supervisões no SIM/POA e nos estabelecimentos terão periodicidade anual.

Quanto às supervisões nos estabelecimentos:

A realização da supervisão nos estabelecimentos registrados no SIM/POA, será feita da seguinte forma:

- Serão selecionados 1 (um) estabelecimento por escopo (leite e derivados, mel, ovos, carnes e derivados, pescado), independente da sua comercialização.

- Sendo que entre eles, pelo menos 1 (um) dos estabelecimentos supervisionados deve ser integrado ao SISBI.

Quanto às supervisões no SIM/POA:

A realização da supervisão nos SIM/POA, será feita da seguinte forma:

- Serão selecionados 5 (cinco) Serviços de Inspeção Municipal consorciado para supervisão.
- Entre eles, obrigatoriamente, 1 (um) dos Serviços de Inspeção Municipal selecionados deverá estar integrado ao SISBI.

Supervisão nos estabelecimentos - Ano 2025		
Estabelecimento	Equipe	Data
estabelecimento leite	2 Médicos Veterinários cedidos ao consórcio.	
Estabelecimento carnes e derivados	2 Médicos Veterinários cedidos ao consórcio.	
Estabelecimento ovos	2 Médicos Veterinários cedidos ao consórcio.	
Estabelecimento mel	2 Médicos Veterinários cedidos ao consórcio.	
Estabelecimento pescado	2 Médicos Veterinários cedidos ao consórcio.	

*1 (um) dos estabelecimentos selecionados, obrigatoriamente, deve ser integrado ao SISBI

Supervisão nos SIM/POA - Ano 2025		
Serviços de Inspeção	Equipe	Data
Palmital	2 Médicos Veterinários	

	cedidos ao consórcio.	
Jardim Alegre	2 Médicos Veterinários cedidos ao consórcio.	
Faxinal	2 Médicos Veterinários cedidos ao consórcio.	
Boa Ventura de São Roque	2 Médicos Veterinários cedidos ao consórcio.	
Cândido de Abreu	2 Médicos Veterinários cedidos ao consórcio.	

Todas as irregularidades observadas deverão ser apontadas e descritas na LISTA DE VERIFICAÇÃO DO SIM/POA (ANEXO 03A para SIM/POA) e no RELATÓRIO DE SUPERVISÃO (ANEXO 01 para estabelecimentos).

Os técnicos serão responsáveis por documentar as não conformidades e apresentar cópia dos relatórios aos interessados, os quais terão um **prazo de 15 dias** para apresentar PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS (ANEXO 03B para SIM e ANEXO 03D para estabelecimentos) que contemple o prazo para as adequações e ações corretivas que se façam necessárias.

O PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS (ANEXO 03B) das irregularidades constatadas apontadas e descritas no relatório do SIM/POA será avaliado pela equipe responsável da supervisão na próxima visita. Sendo este remetido à coordenação do SIPOA para acompanhamento.

Caso não haja comprometimento do SIM/POA em solucionar as irregularidades apontadas nas supervisões, este poderá ser penalizado com desligamento das atividades de inspeção realizadas pelo SIPOA CID CENTRO.

O PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS (ANEXO 03D) das irregularidades constatadas apontadas e descritas no relatório do estabelecimento, será avaliado pelo fiscal responsável do Município supervisionado. Sendo este remetido à coordenação do SIPOA para acompanhamento.

A aplicação dos Relatórios se dará por meio da avaliação *in loco* sendo estabelecido que:

1. O RELATÓRIO DE INSPEÇÃO - PAC (Anexo 01), que visa a verificação dos programas de autocontrole, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio CID CENTRO é aplicado em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

2. O RELATÓRIO DE SUPERVISÃO é a LISTA DE VERIFICAÇÃO DO SIM/POA (anexo 03A) - avaliação do serviço oficial, que visa o acompanhamento das atividades do serviço de inspeção, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio CID CENTRO.

3. O PLANO DE AÇÃO RNC (modelo único - medidas corretivas dos estabelecimentos, anexo 03D) é utilizado para a correção das não conformidades constatadas em supervisão ou inspeção

de estabelecimentos. O Plano de Ações Corretivas (Anexo 03B) é utilizado pelo SIM/POA em resposta a LISTA DE VERIFICAÇÃO do SIM/POA.

Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Os anexos presentes no texto, fazem parte da Instrução de Trabalho nº 08 – Supervisão.

4.2. Melhorias Continuadas

4.2.1. Educação Sanitária

Para as Ações de Educação Sanitária serão realizadas atividades que promovam a conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Serão promovidas reuniões e palestras para produtores, responsáveis de estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal e também para o público em geral. O desenvolvimento de ações em conjunto com os órgãos de interesse poderá ser igualmente planejado.

Os temas utilizados para conscientização da população em reuniões/ palestras e nos materiais educativos serão:

- Boas práticas de fabricação:
- Produtos e abates clandestinos:
- Saúde única:
- Doenças transmitidas pelos alimentos:
- Fraudes em alimentos:

*outros assuntos poderão ser abordados.

O consórcio CID CENTRO, realizará atividades de educação sanitária conforme o cronograma a seguir:

Ano Atividades	2025						2026					
	07	08	09	10	11	12	01	02	03	04	05	06
Ações de Educação Sanitária												
Divulgação de conteúdos			x						x			
Reuniões (CSA, CMDR e outros.) e palestras.		x						x				

4.2.2. Programa de Capacitação

Nome do curso	Público Alvo			Modalidade			2023	2024	2025
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-presencial	EAD			
Capacitação e treinamento para descrição e implementação do PAC's	X		X	X			-	Fevereiro	-
Capacitação e treinamento para registro dos estabelecimentos – IT 05	X		X	X			04,13 e 21/set	Março	Julho
Capacitação e treinamento para registro dos produtos – IT 06	X		X	X			04,13 e 21/set	Abril	Julho
Elaboração de cronogramas do SIM/POA	X			X				Junho	Maio
Capacitação e Treinamento para gestão de documentos – IT 03 e 04	X			X			03/jul 04,13 e 21/set	Julho	Sempre que necessário
Capacitação e Treinamento para coleta de amostras fiscais no SIMPOA – IT 11	X			X			06 e 07/nov	Agosto	Agosto
Capacitação em Supervisão	X			X			02/out	Agosto	Junho
Treinamento sobre a Materialidade dos Autos de Infração	X			X			-	Setembro	Setembro
Treinamento do Sistema Alimento Origem	X			X			10/out	Sempre que necessário	Sempre que necessário
Reuniões ordinárias da equipe	X		X	X	X	X	Mensal	mensal	mensal
Reuniões extraordinárias da equipe	X	X	X	X	X	X	Sempre que necessário	Sempre que necessário	Sempre que necessário

4.2.3. Mitigação de conflitos de interesse

Em acordo com a RESOLUÇÃO Nº 14 DE 28 DE OUTUBRO DE 2024 (<https://www.consorciodcentro.com.br/uploads/resolucao-n-014-2024-metigacao-de-conflitos-pub-amp-29-10-2024-aa120d7cf6163af687ad8a5587e28570.pdf>), foi criada uma Comissão no âmbito do Consórcio CID-CENTRO com a finalidade de consolidar medidas para evitar conflitos de interesse que possam limitar a atuação privada de agentes públicos. A Comissão será composta pelo Secretário Executivo, pela Diretora do Departamento do Serviço de Inspeção e por um auxiliar administrativo do Consórcio. Compete a esse grupo elaborar um Termo de Compromisso a ser firmado pelos médicos veterinários do Serviço de Inspeção dos municípios membros, no qual se comprometem a não prestar serviços nem assumir responsabilidade técnica em estabelecimentos localizados dentro da área de abrangência do Consórcio.

5. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual.

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ/CPF	Nº Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	MAIS FISH - FRIGORÍFICO DE PEIXES LTDA	34.776.394/0001-96	002	Unidade de Beneficiamento de pescado e produtos de pescado	Produtos em natureza
2	IMPERIUM FISH INDUSTRIA E COMERCIO DE PESCADO EIRELI – IMPERIUM FISH	17.024.006/0001-00	002	Unidade de Beneficiamento de pescado e produtos de pescado	Produtos em natureza
3	ORLANDO LITWIN – MEL AS SERRA	048.484829-17	003	Unidade de beneficiamento de produtos de abelha	Produtos em natureza
4	INDUSTRIA E COMERCIO DE LATICÍNIOS CAMPO VERDE – LATICÍNIO CAMPO VERDE	13.045.635/0001-57	002	Unidade de Beneficiamento de leite e derivados	Queijo maturado, Manteiga, Produto lácteo Cru, Ricota.
5	FRANGO SABOR CAIPIRA LTDA – CAMPOLLO	04.308.017/0001-61	014	Abatedouro frigorifico	Produtos em natureza
6	WAGNER RAMOS TORRES – COLINA VERDE	964.110.239-72	001	Unidade de Beneficiamento de ovos	Produtos em

					natureza
7	FRIGORIFICO E.J LTDA – FRIGORIFICO BASSANEZE	82.354.317/0001-90	001	Abatedouro frigorifico	Produtos em natureza
8	FRIMON FRIGORIFICO DE CARNE – EMBUTIDOS FRIMON (FILIAL)	24.163.188/0002-38	001	Unidade de beneficiamento de Carne e Produtos Carneos	Produtos Submetidos a Tratamento Térmico - cocção, Produtos Submetidos a Tratamento Térmico
9	MARISTELA MARIA PAGLIA – PAGLIA E PAGLIOSA	20.077.564/0003-00	012	Unidade de beneficiamento de Carne e Produtos Carneos	Produtos Submetidos a Tratamento Térmico - cocção, Produtos Submetidos a Tratamento Térmico
10	MARCELO ROGÉRIO CORREIA – GRANJA LUIZA	040.590.199-25	002	Unidade de Beneficiamento de ovos	Produtos em natureza

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

Pitanga, 15 de setembro de 2025.

Lilian Aguiar Anzolim
Médica Veterinária - CRMV/PR 18184
Diretora do SIPOA CID CENTRO-PR
Portaria 009/2023.

8. Anexos

ANEXO I – Planilhas de gestão.

PROTOCOLOS GERAL – INTERNALIZAÇÃO

2. PROTOCOLOS GERAL - internalização e rotulagem

Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Extensões Ajuda

<

PROTOCOLOS GERAL – ROTULAGEM

2. PROTOCOLOS GERAL - internalização e rotulagem														Compartilhar	
Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Extensões Ajuda															
90% 123 Roboto 20 B I A															
At:01															
Protocolo de rotulagem														28/25 concluído	
	Data	Processo via E-mail	Processo físico	Ordem	Pasta	Nº do processo	Nº de registro	Município	Assunto	Publicação	Data de publicação	Situação	Status	Data de conclusão	Atualização
69	9/6	09/06	-	63		064/ROT		Ivaí	913/2025			datao em 13/06/2025 - APROVADO 18/06/2025	aprovação 042/2025	18/06/2025	aprovado
70	2/7	02/07	-	64		065/ROT	001, 002, 003	Jardim Alegre	croquis protocolado nº 959/2025			Termo de aprovação de rotulagem nº 44/2025 DATADO em 09/07/2025	aprovado 09/07/2025	09/07/2025	aprovado
71	6/8	05/08	-	65		066/ROT	1	Manoel Ribas	croquis protocolado nº 996/2025			Termo de aprovação de rotulagem nº 045/2025 DATADO em 06/08/25	aprovado 06/08/2025	06/08/2025	aprovado
72	12/8	12/08	-	66		067/ROT	7	GENERAL Carneiro	croqui protocolado com o nº 1014/2025 - PEIXE RESFRIADO - TILAPIA EVISCERADA COM CABEÇA			Termo de aprovação de rotulagem nº 046/2025 DATADO em 12/08/26	aprovado	12/08/2025	aprovada
73	18/8	19/08	-	67		068/ROT	2	São João do Ivaí	croqui protocolado com o nº 1011/2025 - PEIXE RESFRIADO - TILAPIA EVISCERADA COM CABEÇA			Termo de aprovação de rotulagem nº 047/2025	aprovado	19/08/2025	aprovada
74	2/9	02/09	-	68	12	069/ROT	CD 210 C	turvo	croqui protocolado com o nº 1024/2025 - linguiça de carne suína defumada			temo de aprovação de rotulagem nº 049/2025	aprovada	03/09/2025	aprovado
75															

PROTOCOLOS GERAL – REGISTRO DE PRODUTOS

1.3. PROTOCOLO OFICIAL - REGISTRO PRODUTOS 2023 (2) - Excel														Lilian Anzolim	
Arquivo Página Inicial Inserir Desenhar Layout da Página Fórmulas Dados Revisão Exibir Ajuda Diga-me o que você deseja fazer															
K214															
REGISTRO CARNE														105/105 concluído	
	Data	Nº	Situação do produto	Comércio	Nº registro SIM/POA	Nº ref. CID CENTR	Nº código barras	Município	Empreendimento	Denominação de venda	Nome padronizado	Categoria do produto	Forma de conservação	Forma de apresentação (Kg/L/Unidade)	
208	VERDADEIRO	25/11/2024	205	SISBI	002/012	CD 205 C	0 040141881434	General Carneiro	PAGLIA E PAGLIOSA	Bacon (em pedaços)	BACON	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO		VENDA POR PESO	
209	VERDADEIRO	25/11/2024	206	SISBI	003/012	CD 206 C	0 040141881465	General Carneiro	PAGLIA E PAGLIOSA	Banha	banha	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO	MANTER EM TEMPERATURA AMBIENTE	1,5 Kg e 3Kg	
210	VERDADEIRO	25/11/2024	207	SISBI	004/012	CD 207 C	0 040141881489	General Carneiro	PAGLIA E PAGLIOSA	Costela suína defumado	Carne Defumada resfriada de suíno com osso	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	MANTER EM TEMPERATURA AMBIENTE	VENDA POR PESO	
211	VERDADEIRO	25/11/2024	208	SISBI	006/012	CD 208 C	0 040141881458	General Carneiro	PAGLIA E PAGLIOSA	Copa	embutido defumado	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	MANTER EM TEMPERATURA AMBIENTE	VENDA POR PESO	
212	VERDADEIRO	12/08/2025	209	SISBI	007/001	CD 209 C	0 631430365768	General Carneiro	FRIMON EMBUTIDOS	MORCELA BRANCA	Embutido	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	manter resfriado entre 0 e 5°	pesado na presença do consumidor	
213	VERDADEIRO	02/09/2025	210	SISBI	001/001	CD 210 C	788115618814,00	Turvo	FRIGO GRANDO	LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA DEFUMADA	EMBUTIDO DEFUMADO	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	CONSERVAR EM AMBIENTE SECO E AREJADO MANTER RESFRIADO DE 0° A 0° APOS ABERTO	pesado na presença do consumidor	
214															

ANEXO II – Planilhas de controle de protocolo

PROTOCOLOS							
Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Dados Ferramentas Extensões Ajuda							
100% R\$ % 0.00 123 Padrão - 10 + B I A							
Compartilhar							
G641							
	A	B	C	D	E	F	G
1	Nº	TIPO	DATA	REMETENTE	DESCRIÇÃO	PAG	LOC. ARQUIVO FISICO
629	1015	NOTAS DE INFRAÇÃO	18/08	SIM IVAIPORA	NOTA DE INFRAÇÃO, TERMO DE SUSPENSÃO E PLANOS DE AÇÃO - FRIGOCENTER	15	PASTA DE AUTO DE INFRAÇÃO
630	1016	DOCS AUDITORIA	18/08	MAPA	RELATORIOS DA AUDITORIA MAPA	20	AUDITORIA MAPA
631	1017	RELATÓRIO DE PRODUÇÃO	18/08	SIM GRANDES RIOS	RELATORIO DE PRODUÇÃO - FRIOS GRANDES RIOS - MES DE 05 E 06 2025	2	BANCO DE DADOS (GAVETA 04)
632	1018	AUTOS DE INFRAÇÃO	20/08	SIM IVAIPORÃ	DEFESA DO AUTO DE INFRAÇÃO Nº002/2025 - FRIGOCENTER	5	AUTO DE INFRAÇÃO
633	1019	DOCS ROTULAGEM	25/08	SIM GENERAL CARNEIRO	CROQUIS PARA AVALIAÇÃO - CARNE NA LATA - FRIMON EMBUTIDOS	5	PASTA 05 ROT
634	1020	AUTO DE INFRAÇÃO	25/08	SIM IVAIPORÃ	PLANO DE AÇÃO Nº 02/2025 REFERENTE AO AUTO DEINFRAÇÃO E SUSPENSÃO FRIGOCENTER	5	AUTO DE INFRAÇÃO
635	1021	PLANO DE AÇÃO	28/08	SIM PALMITAL	PLANO DE AÇÃO DO MUNICIPIO DE PALMITAL - AUDITORIA DO MAPA	2	PLANO DE AÇÃO MAPA
636	1022	RELATÓRIO DE PRODUÇÃO	28/08	SIM ROSARIO DO IVAÍ	RELATORIO DE PRODUÇÃO - REFERENTE AO MES DE AGOSTO 25 - FRIGOVALE	6	BANCO DE DADOS (GAVETA 04)
637	1023	ANALISES OFICIAIS	02/09	MAPA	TERMO DE REJEIÇÃO DE AMOSTRA (24028/25RS) - FRANGO CAIPIRA DATA DA COLETA 25/08/2025	1	ANALISES FISCAIS
638	1024	DOCS ROTULAGEM	02/09	SIM TURVO	CROQUIS PARA ALTERAÇÃO DE ROTULAGEM COM SELO SISBI - FRIGOGANDO - LINGUIÇA DE CARNE SUINA DEFUMADA	2	PASTA
639	1025	ANALISES OFICIAIS	02/09	LABORATORIO HIDROLABOR	RESULTADO MICROBIOLÓGICO DE ANALISES FISCAIS - FILE DE TILAPIA CONGELADA - MAIS FISH		PASTA DE ANALISES FISCAIS
640	1026	AUTO DE INFRAÇÃO	02/09	CHEFE DO SIPOA	RELATORIO DE SUPERVISÃO FRIGO CENTER PARA AUXILIAR FISCAL NA LIBERAÇÃO DO ABATE (DATAS DO DIA 22 E 25 DE AGOSTO)	3	AUTO DE INFRAÇÃO
641							

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

PLANILHA PARA RESULTADOS OFICIAIS DE ANÁLISES LABORATORIAIS

Município	Estabelecimento (Razão Social)	Nº de Registro do Estabelecimento	CPF/CNPJ do Estabelecimento	Classificação do Estabelecimento (ENQUADRAR NAS CATEGORIAS DO RISPOA)	Área de Atuação (carne, leite, pescado, ovo e mel)	Categoria de Produto	Produto padronizado	Nº do Certificado de Ensaio (Laudo)	DATA DE COLETA	DATA DA ANÁLISE	TIPO DA ANÁLISE	RESULTADO	OBSERVAÇÕES
PITANGA				UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS	CARNE	PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	SALAME				MICROBIOLÓGICA		M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
				ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO	CARNE	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COZIDA BANHA					MICROBIOLÓGICA		M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
					CARNE	PRODUTOS COMPOSTOS POR DIFERENTES CATEGORIAS DE PH	INGREDIENTES PARA PELOJADA				MICROBIOLÓGICA		M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
					CARNE	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	LINGUIÇA DEFUMADA				MICROBIOLÓGICA		M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
					PESCADO	PRODUTOS EM NATUREZA	PEIXE CONGELADO				MICROBIOLÓGICA		M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
					OVOS	PRODUTOS EM NATUREZA	OVO				MICROBIOLÓGICA		M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
													M06 - DETECÇÃO DE SALMONELA - ISO
													M02 - ENUMERAÇÃO DE E. COLI - ADAM
	</												

CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS – Ano/Estabelecimento

PRODUTO	CATEGORIA	ANÁLISES	DATA PROGRAMADA	DATA REALIZADA	FREQUÊNCIA	DATA RECEBIMENTO RESULTADO	STATUS* (C / NC)	AÇÃO FISCAL
	PRODUTO EM NATUREZA							
ÁGUA	MICROBIOLÓGICA							
	PRODUTO EM NATUREZA							
ÁGUA	MICROBIOLÓGICA							
	PRODUTO EM NATUREZA							
ÁGUA	FÍSICO-QUÍMICA							
	PRODUTO EM NATUREZA							

Legenda: *"C" Conforme para Coleta Realizada; "NC" Não Conforme para Coleta Não Realizada.

Monitorado por:				Resultado da verificação	
Documento verificado por:				Data: / /	
Verificado <i>in loco</i> por :				Data: / /	
DATA	DESCRIÇÃO DE NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO		RESPONSÁVEL
			HORA	C / NC	
			:		
			:		
			:		
			:		
			:		

ANEXO III – modelos de relatórios de Fiscalização para verificação de autocontroles; e modelos de planilhas e fichas de controle dos abates).

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIM/POA ANO
DOCUMENTAL

A- Identificação do período avaliado (de DD/MM/AAAA a DD/MM/AAAA)		
B- Avaliação dos registros		
Elementos de controle	Procedimento	Não conforme* (X)
1	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
2	Água de abastecimento	
3	Controle integrado de pragas	
4	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	
5	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
6	Procedimentos sanitários operacionais	
7	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
8	Controle de temperaturas	
9	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	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	
10	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Respaldo para Certificação Oficial	
14	Bem-estar animal (SOMENTE PARA ABATE PERMANENTE)	
15	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) (SOMENTE PARA ABATE PERMANENTE)	
* Marcar com "X" quando for considerado não conforme		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
C- Nome, data, carimbo e assinaturas (dos servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais e assinatura do representante do estabelecimento)		

ANEXO II
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIM/POA ANO
IN LOCO

A- Identificação dos turnos
Número de turnos de trabalho:
Atividades realizadas no turno 1:
Atividades realizadas no turno 2:
Atividades realizadas no turno 3:

B- Elementos de controle					
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/instalação/equipamento/utensílio/instrumento (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

02- Água de abastecimento							
Ponto de coleta/reservatório/sistema de tratamento/equipamento (conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
*preencher quando aferido							
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

03- Controle integrado de pragas					
Área/instalação/equipamento (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

04- Higiene industrial e operacional

Área/instalação/equipamento (conforme plano de inspeção)	Pré-operacional	Implementação/monitoramento/verificação/ação corretiva	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários					
Área/instalação (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

06- Procedimentos sanitários operacionais					
Área/instalação/equipamento/operação (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

07- Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas a aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem - IN 49/2006					
Matéria-prima/insumo (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08- Controle de temperaturas

Área/instalação/equipamento/pr oduto/operação (conforme plano de inspeção)	Observação direta/mensuração direta*	Há conformidad e? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horári o	Responsáv el

*no caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

09- Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (conforme plano de inspeção)

PCC	Monitoramento/ve rificação/ação corretiva	Observação direta/mensur ação direta**	Há conformidad e? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horári o	Responsáv el

**no caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

10- Análises laboratoriais (programas de autocontrole)

Área/instalação/equipamento/op eração (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horári o	Responsáv el

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

11- Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive *in natura* conforme plano de inspeção)

Formulação/processo/rótulo	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horári o	Responsáv el

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

12- Rastreabilidade e recolhimento					
Produto/operação/mercado/destinação (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

13- Respaldo para certificação oficial					
Mercado/Produto/Requisito (Conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

14- Bem-estar animal					
Transporte/desembarque/lotação/descanso/condução/imobilização/sangria/escaldagem/esfola	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

15- Identificação, remoção, segregação e destinação de material especificado de risco (MER). Exclusivo ruminantes					
Área/instalação/operação/MER (Conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

C- Nome, data, carimbo e assinaturas (dos servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais e assinatura do representante do estabelecimento)

PLANILHA DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM – BOVINOS/BUBALINOS/SUÍNOS

Estabelecimento:

Nº de Registro:

Município:

ANIMAIS LIBERADOS PARA A MATANÇA NORMAL

Nº DO LOTE	GTA (SÉRIENº)	CURRAL/POCILGA	PRODUTOR	PROCEDÊNCIA (MUNICÍPIO)	TOTAL ANIMAIS	DATA E HORA DESEMBARQUE	OBSERVAÇÃO
1					____ M ____ F		
2					____ M ____ F		
3					____ M ____ F		
4					____ M ____ F		
5					____ M ____ F		
6					____ M ____ F		
7					____ M ____ F		
8					____ M ____ F		

ANIMAIS DESTINADOS À MATANÇA DE EMERGÊNCIA

- a) Quantidade:
- b) Causas:
- c) Identificação dos animais:

ANIMAIS RETIDOS PARA EXAME NO CURRAL/POCILGA DE OBSERVAÇÃO

- a) Quantidade:
- b) Causas:

FÊMEAS REFUGADAS

- a) Por parto recente:
- b) Por gestação adiantada:

ANIMAIS MORTOS NOS CURRAIS

- a) Quantidade:
- b) Providências tomadas:

ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM

- a) Quantidade:
- b) Providências tomadas:

EM: / /

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário

PLANILHA DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM – AVES

Estabelecimento: _____

Nº Registro: _____ Município: _____

ANIMAIS LIBERADOS PARA O ABATE NORMAL

Nº GTA/série	Nº animais	Espécie	Observação

ANIMAIS DESTINADOS AO ABATE DE EMERGÊNCIA

- d) Quantidade:
e) Causas:
f) Identificação dos animais:

ANIMAIS RETIDOS PARA EXAME NA PLATAFORMA DE DESEMBARQUE / RECEBIMENTO

- c) Quantidade:
d) Causas:

ANIMAIS MORTOS NA PLATAFORMA DE DESEMBARQUE / RECEBIMENTO

- c) Quantidade:
d) Providências tomadas:

ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM

- c) Quantidade:
d) Providências tomadas:

OBSERVAÇÕES:

EM: ____/____/____

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário

I

Página 46 de 62

ENTERITE															
VERMINOSE															
RINS															
CISTO URINÁRIO															
ABSCESSO															
CONGESTÃO															
CONTAMINAÇÃO															
INFARTO ISQUÊMICO															
ISQUEMIA															
LITÍASE															
URONEFROSE															
QUISTO URINÁRIO															
NEFRITE															
OUTRAS CAUSAS															
CARCAÇA															
ABSCESSO															
ADERÊNCIA/PERITONITE															
CAQUEXIA															
CISTICERCOSE															
CONTAMINAÇÃO															
CONTUSÃO															
ICTERÍCIA															
TUBERCULOSE															

(1) para situações que o SIM permita retirada de pequenas afecções nas linhas (procedimento restrito as lesões descritas e sem repercussão na carcaça ou órgãos).

Assinatura e carimbo Médico Veterinário

ANEXO 06

PLANILHA DE INSPEÇÃO POST MORTEM – AVES

Estabelecimento:

Nº Registro:

Localizações/Condenações do abate de (MM/AAAA)

Espécie:

/

DATA:															
↓ LESÃO LOTE →															
CONDENAÇÃO TOTAL															
SÍNDROME ASCÍTICA															
SEPTICEMIA															
LESÃO TRAUMÁTICA															
LESÃO INFLAMATÓRIA															
LESÃO DE PELE															
FALHAS TECNOLÓGICAS															
ESCALDADO VIVO															
CONT. NÃO GI/BILIAR															
CONT. GI/BILIAR															
CELULITE															
CAQUEXIA															
CANIBALISMO															
ASPECTO REPUGNANTE															
ALTERAÇÃO MUSCULAR (HEMORRÁGICAS)															
AERROSSACULITE															

Assinatura e carimbo Médico Veterinário

1

Página 48 de 62

ABSCESSO															
CONGESTÃO															
CONTAMINAÇÃO															
PERICARDITE															
OUTRAS CAUSAS															
PULMÃO															
ENFISEMA															
ABSCESSO															
ASPIRAÇÃO DE SANGUE															
ASPIRAÇÃO DE LÍQUIDO															
ATELECTASIA															
PNEUMONIA ENZOÓTICA															
VERMINOSE															
OUTRAS CAUSAS															
FÍGADO															
ABCESSO															
CIRROSE															
CONGESTÃO															
CONTAMINAÇÃO															
ESTEATOSE HEPÁTICA															
MIGRAÇÃO LARVAL															
HIDATIDOSE															
PERIHEPATITE															
TELEANGIECTASIA															
OUTRAS CAUSAS															
RINS															
CISTO URINÁRIO															
CONGESTÃO															
CONTAMINAÇÃO															
INFARTO ISQUÊMICO															
NEFRITE															
OUTRAS CAUSAS															
CARCAÇA															
ABSCESSO															
ADERÊNCIA/PERITONITE															
CAQUEXIA															
CONTAMINAÇÃO															
CONTUSÃO															
ICTERÍCIA															
OUTRAS CAUSAS															

ANEXO 07

CONDENAÇÕES E APROVEITAMENTO CONDICIONAL DE CARCAÇAS

Estabelecimento: _____
 N° Registro: _____ Município: _____
 Data: ____ / ____ / ____
 Espécie: _____

IDENTIFICAÇÃO (N° GTA)	JULGAMENTO	DESTINO



Assinatura e carimbo do Médico Veterinário

ANEXO 08

DADOS NOSOGRÁFICOS REFERENTE AO MÊS DE

/

.

UNIDADE:

N ° REGISTRO NO SIM:

ESPÉCIE:

QUANTIDADE DE ANIMAIS ABATIDOS:

QUANTIDADE DE VÍSCERAS CONDENADAS

Vísceras:

Causas:

Quantidade:

TOTAL:

QUANTIDADE DE CARCAÇAS CONDENADAS

Causas:

Critério de Julgamento:

Quantidade:

TOTAL:

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário

<https://docs.google.com/document/d/1j2wzMxabidOA5kaRrmvBPMaUDnNBxKcQ/edit>

Controle de Processos - Autos de Infracção

Arquivo Editar Ver Inserir Formatar Ferramentas Ajuda

100% Texto nor... Times ... - 10 + B I U A

Edição

REGISTRO DE PROCESSOS - AUTOS DE INFRAÇÃO					ENTRADA/ALTERAÇÃO	
06/2024	FRIGORIFICO BASSANEZE/EJ LTDA LINGUIÇA MISTA DEFUMADA	82.354.317/0001-90	PROCESSO 005/2023 PALMITAL	575 06.08.2024	(X) PROCEDENTE () IMPROCEDENTE Pena: 2.552,93	Dr Hoanderson 30.10.2024 Recurso em 17.12.2024 Nilson: Decidir recurso
007/2024	FRIGORIFICO BASSANEZE/EJ LTDA LINGUIÇA MISTA FRESCAL	82.354.317/0001-90	PROCESSO Nº 002/2023 AUTO DE INFRAÇÃO 004/2022	343 25.09.2023	Art. 472, XVII, XXIX, XIX, XVI, XXVI, IX, XL () PROCEDENTE () IMPROCEDENTE Pena:	Fazer decisão Nomear outro fiscal Era a Erasmuê
008/2025	FRIGORIFICO BASSANEZE/EJ LTDA COMÉRCIO IRREGULAR	82.354.317/0001-90	PROCESSO Nº 001/2024 AUTO DE INFRAÇÃO 001/2024	587 09.08.2024	() PROCEDENTE () IMPROCEDENTE Pena: 6.070,67	Nomear outro fiscal para assinar decisão pronta
09/2025	FRANGO SABOR CAPIRÁ	04.308.017/0001-61	Processo nº 002/2025 Auto de Infracção nº 002/2025	813 02.04.2025	ANÁLISE (X) PROCEDENTE () IMPROCEDENTE Pena multa 2.635,55	Recurso em 22.05.2025 Despacho para manifestação do estabelecimento aguarda prazo
10/2025	ERASMO CARLOS LEITE - OVOS COLONIAL ALQUIMIA	965.235.149-00	Processo 001/024 Auto de Infracção nº 01/2024 RONCADOR	573 05.08.2024	Art. 472, inciso IX (X) PROCEDENTE () IMPROCEDENTE Pena: advertência	Julgamento em 24.07.2025 Aguarda notificação do autuado da sentença enviado em 17.06.25
11/2025	FRIGORIFICO BASSANEZE/EJ LTDA CARNE RESFRIADA DE SUINO COM OSSO - ANÁLISE FORA PADRÃO	82.354.317/0001-90	Processo nº 002/2024 Auto de Infracção nº 002/2024	588 09.08.2024	Art. 472, IX, XVI, XXVI (X) PROCEDENTE () IMPROCEDENTE Pena: multa 3.381,14	Julgamento em 24.07.2025 Aguarda prazo de

ANEXO 01

AUTO DE INFRAÇÃO**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA****AUTO DE INFRAÇÃO Nº _____ / _____****AUTUADO**Nome _____
CNPJ/CPF _____
Endereço _____ Nº _____
Bairro ou comunidade _____ Município _____
CEP _____ Classificação do Estabelecimento _____**DESCRIÇÃO DA(S) INFRAÇÃO(ÕES) COMETIDA(S)**

Ao autuado é concedido o prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da presente autuação, para querendo apresentar suas razões de defesa junto ao SIM/POA sito a _____, estando sujeito às penas administrativas previstas na Lei municipal xxx/xxxx e suas alterações e Decreto nº xxx/2021, segundo for apurado em regular processo administrativo, sem prejuízo de sanções cíveis ou penais.

AUTUADO PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVELNome _____
RG/CPF _____
Assinatura _____**MÉDICO VETERINÁRIO FISCAL**Nome _____
Identidade de Fiscal nº _____
Assinatura _____**TESTEMUNHAS**Nome _____
RG _____
CPF _____
Endereço _____
Assinatura _____Nome _____
RG _____
CPF _____
Endereço _____
Assinatura _____

_____ em ____ de _____ de _____ às ____:

RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA

1. Processo nº:		
2. Razão Social ou Nome do interessado:		
3. Localização (Município/Estado):		
4. SIM:		
5. Assunto: Auto de Infração N°		
6. Dos fatos: O auto de infração fora lavrado em xx/xx/xxxx pelo Fiscal do SIM/POA xxxxxxxx contra a interessada pela constatação de "(transcrição das irregularidades conforme Auto de Infração)". A ciência da autuada fora registrada em xx/xx/xxxx. 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 SIPOA CID CENTRO-PR nº 003/2021, combinado com xxxxxxxx		
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 481 da Resolução SIPOA CID CENTRO-PR nº 003/2021, portanto considerada tempestiva, e argumenta que OU A interessada apresentou defesa no dia xxxxx, tendo ultrapassado o prazo estabelecido no artigo 481 da Resolução SIPOA CID CENTRO-PR nº 003/2021, portanto é considerada intempestiva OU A interessada não apresentou defesa, sendo considerada revel, conforme Termo de Revelia.		
10. Do mérito:		
11. Conclusão:		
12. Proposição da sanção:		
Artigo 472 da Resolução SIPOA CID CENTRO-PR nº 003/2021	Infração	Valor da Multa:
Inciso xxxx	Descrição da infração conforme Auto de Infração	UFM xxxxxxxx, R\$xxxxxx
Inciso xxxx	Descrição da infração conforme Auto de Infração	UFM xxxxxxxx, R\$xxxxxx
	Total:	R\$ (soma dos valores)
13. Local e Data: município/UF, xx de de 20xx. Relator: xxxxxxxxx Assinatura:		

TERMO DE APREENSÃO Nº XXX/SIM/POA/ANO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

ESTABELECIMENTO FABRICANTE OU RESPONSÁVEL PELO(S) MATERIAL(IS):

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

DEPOSITÁRIO:

Nome:	
RG e CPF:	
Telefone:	
Endereço:	CEP:

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, (cargo) do SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxx/xxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxxx/2021, com base no Art. 450 Inciso I da Resolução SIPOA CID CENTRO-PR nº 003/2021, procedi à **APREENSÃO** junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado, do(s) produto(s) relacionado(s) a seguir, por ter infringido o disposto (legislação), pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº REGISTRO	QUANTIDADE

A destinação do(s) produto(s) deverá ser proposta pelo estabelecimento fiscalizado, em observância aos critérios de destinação estabelecidos na Resolução SIPOA CID CENTRO-PR nº 003/2021 ou em normas complementares, e apresentada ao SIM/POA para deliberação.

O material(is) descrito(s) ficará(ão) sob a guarda do depositário identificado, abaixo assinado, até que fique livre de sua responsabilidade constante neste Termo. A utilização, substituição, subtração ou remoção do(s) mesmo(s) constitui infração a Resolução SIPOA CID CENTRO-PR nº 003/2021, estando sujeito às penalidades previstas.

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

O Depositário recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Depositário: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela apreensão: _____
(nome, cargo e carteira fiscal)

TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR Nº XXX/SIM/POA/ANO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

ESTABELECIMENTO FABRICANTE OU RESPONSÁVEL PELO(S) MATERIAL(IS):

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

DEPOSITÁRIO:

Nome:	
RG e CPF:	
Telefone:	
Endereço:	CEP:

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, (cargo) do SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxx/xxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxxx/2021, com base no Art. 450 Inciso I da Resolução SIPOA CID CENTRO-PR nº 003/2021, procedi à **APREENSÃO CAUTELAR** junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado, do(s) produto(s) relacionado(s) a seguir, por ter infringido o disposto (legislação), pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº REGISTRO	QUANTIDADE

A Liberação do(s) produto(s) fica condicionada a: xxxxxxxxxxxxxxxx.

O material(is) descrito(s) ficará(ão) sob a guarda do depositário identificado, abaixo assinado, até que fique livre de sua responsabilidade constante neste Termo. A utilização, substituição, subtração ou remoção do(s) mesmo(s) constitui infração ao Decreto nº xxxx/2021, estando sujeito às penalidades previstas.

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em __/__/__

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

O Depositário recebeu uma via deste documento em __/__/__

Assinatura do Depositário: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela apreensão: _____
(nome, cargo)

TERMO DE CONDENAÇÃO Nº XXX/SIM/POA/ANO**ESTABELECIMENTO FABRICANTE OU RESPONSÁVEL PELO(S) MATERIAL(IS):**

Nome empresarial:	
SIM/POA:	Município/UF:
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, no município de xxxxxxxx, Estado de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, Fiscal SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxx/xxxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxx/2021, determinei a **CONDENAÇÃO** do(s) produto(s) relacionado(s) abaixo, por ter(em) infringido o disposto (*legislação*), pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

IDENTIFICAÇÃO DO(S) MATERIAL(IS):

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº REGISTRO	QUANTIDADE

A empresa deve apresentar os registros auditáveis que comprovem o tratamento realizado para inutilização, quando a mesma não for realizada na presença do SIM/POA.

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

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela condenação: _____
(nome, cargo)

TERMO DE SUSPENSÃO Nº XXX/SIM/POA/ANO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, Fiscal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxxx/xxxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxxx/2021, no estabelecimento acima identificado, procedi a **SUSPENSÃO**:

Da(s) atividade(s) / processo(s) de fabricação / etapa(s) abaixo relacionada(s):

- 1- (descrição 1ª atividade / processo / etapa)
- 2- (descrição 2ª atividade / processo / etapa)

A presente suspensão foi feita em consequência da constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

- 1- (descrição das irregularidades constatadas para 1ª suspensão)
- 2- (descrição das irregularidades constatadas para 2ª suspensão)

Que infringiram os dispositivos legais:

- 1- (descrição dos dispositivos legais que embasam a 1ª suspensão)
- 2- (descrição dos dispositivos legais que embasam a 2ª suspensão)

A retomada da(s) atividade(s) será efetuada somente após a comprovação da cessação da(s) causa(s) que motivou(aram) a adoção da medida.

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

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela suspensão: _____
(nome, cargo)

TERMO DE LIBERAÇÃO Nº **XXX/SIM/POA/ANO**

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

IDENTIFICAÇÃO DO DEPOSITÁRIO:

Nome:	
RG e CPF:	
Telefone:	
Endereço:	CEP:

Ao(s) **xx** dias do mês de **xxxx** do ano de **xxxx**, eu, **xxxxxxxxxxxx**, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF **xxxx**, Fiscal SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº **xxxxx/xxxx** e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº **xxxx/2021**, tendo em vista (**MOTIVAÇÃO**) determinei a **LIBERAÇÃO** do(s) material(is) relacionado(s) abaixo para (**DESTINAÇÃO**), com base no disposto (**do Art. XX da Resolução SIPOA CID CENTRO nº 003/2021**), ficando o depositário livre de sua responsabilidade constante no Termo de Apreensão Cautelar nº **xxx/SIM/POA/ANO**.

IDENTIFICAÇÃO DO(S) MATERIAL(IS):

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº REGISTRO	QUANTIDADE

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, e:

O Depositário recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Depositário: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela liberação: _____
(nome, cargo)

TERMO DE INTERDIÇÃO Nº XXX/SIM/POA/ANO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, Fiscal SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxx/xxxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxxx/2021, no estabelecimento acima identificado, procedi a INTERDIÇÃO:

() Total das instalações.

() Parcial, da(s) instalação(ões) abaixo relacionada(s):

1- (descrição 1ª da instalação)

2- (descrição 2ª da instalação)

A presente interdição foi feita em consequência da constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

1- (descrição das irregularidades constatadas na 1ª instalação)

2- (descrição das irregularidades constatadas na 2ª instalação)

Que infringiram os dispositivos legais:

1- (descrição dos dispositivos legais que embasam a interdição da 1ª instalação)

2- (descrição dos dispositivos legais que embasam a interdição da 2ª instalação)

A DESINTERDIÇÃO será efetuada somente após a comprovação do restabelecimento das condições de funcionamento da(s) instalação(ões) relacionada(s).

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

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela interdição: _____
(nome, cargo)

TERMO DE DESINTERDIÇÃO Nº XXX/SIM/POA/ANO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, Fiscal SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxx/xxxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxxx/2021, conforme Termo de Interdição nº xxx/xxx/xxxx constante no processo xxxxxxxxxxxx, no estabelecimento acima identificado, procedi a **DESINTERDIÇÃO**:

() Total das instalações.

() Parcial, das instalações abaixo relacionadas:

1- (descrição 1ª da instalação)

2- (descrição 2ª da instalação)

A presente desinterdição foi feita com base no Art. 468 da Resolução SIPOA CID CENTRO-PR nº 003/2021, em função da constatação (descrição das ações realizadas para atendimento das exigências que motivaram a interdição), atendendo a(s) exigência(s) descrita(s) no Termo de Interdição referido.

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

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela desinterdição: _____
(nome, cargo)

TERMO DE LIBERAÇÃO DA SUSPENSÃO Nº XXX/SIM/POA/ANO**IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:**

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

Ao(s) **xx** dias do mês de **xxxx** do ano de **xxxx**, eu, **xxxxxxxxxxx**, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF **xxxx**, Fiscal SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a **Lei nº xxx/xxxx** e suas alterações, regulamentada pelo Decreto **nº xxxx/2021**, conforme Termo de Suspensão nº **xxx/SIMPOA/xxxx** constante no processo **xxxxxxxxxx**, no estabelecimento acima identificado, procedi a **LIBERAÇÃO**:

Da(s) atividade(s) / processo(s) de fabricação / etapa(s) abaixo relacionada(s):

- 1- **(descrição 1ª atividade / processo / etapa)**
- 2- **(descrição 2ª atividade / processo / etapa)**

A presente liberação foi feita com base no Art. 470 da Resolução SIPOA CID CENTRO-PR nº 003/2021, em função da constatação **(descrição das ações realizadas para atendimento das exigências que motivaram a suspensão)**, atendendo a(s) exigência(s) descrita(s) no Termo de Suspensão referido.

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

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela desinterdição: _____
(nome, cargo)

ANEXO V - Planilha de programação de análises laboratoriais para o combate à fraude econômica.

Cronograma de atividades de combate á fraude (2025)	
Ações	Mês de execução
Análises físico-químicas de produtos	Outubro (selecionar por categoria dos produtos)
Controle do registro e formulação dos produtos	conforme cronograma de visita estipulados pelo SIM/POA nos estabelecimentos, baseados no cálculo de risco.
Aferição de peso	conforme cronograma de verificação dos PAC – estipulados pelo SIM/POA
Inspeções de rotina	conforme cronograma de visita estipulados pelo SIM/POA nos estabelecimentos, baseados no cálculo de risco.