

**SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, AGRICULTURA, INDÚSTRIA
E COMÉRCIO**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL -SIM

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2026

Estabelece as normas referentes ao
programa de prevenção e combate às
fraudes e clandestinidade

A Secretária municipal desenvolvimento econômico, agricultura, indústria e comércio, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Municipal nº 3.405/2023 de 28 de fevereiro de 2023 e pelo Decreto nº 3.487/2023 de 01 de março de 2023, estabelece a seguinte norma técnica referente a prevenção combate às fraudes.

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

Art. 2º. Objetivos Específicos:

I- Definir as ações de combate a fraudes e falsificações e seus indicadores;

II- Definir a frequência, quantidade, fluxo e prazos para as coletas oficiais e análises de produtos de origem animal nos estabelecimentos, bem como para as demais ações definidas;

III- Avaliar os resultados obtidos nas análises laboratoriais com base nos critérios/ parâmetros físico-químicos dos produtos de origem animal;

IV- Aplicar as sanções previstas na legislação, conforme as situações constatadas;

V- Monitorar e controlar as ações fiscais aplicadas frente aos resultados;

VI- Realizar atividades de combate e a clandestinidade.

Art. 3º. O programa deve ser aplicado nas atividades rotineiras de inspeção executadas pelos Médicos Veterinários Oficiais nas fiscalizações em todos os estabelecimentos registrados sob SIM e em toda e qualquer atividade relacionada com o processo de produção de produtos de origem animal.

Art. 4º. Considera-se:

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

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

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

IV- Fraudados: as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendam ao disposto na legislação específica; as matérias- primas e os produtos com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto; as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados

em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 8º. As ações de combate a clandestinidade serão realizadas através de vistorias em mercados e açougues e, se necessário em propriedades rurais, para orientações e ações fiscais. Serão realizadas também, sempre que possível, barreiras

sanitárias nos acessos do Município. Durante as ações são apreendidos e inutilizados Produtos de Origem Animal sem procedência, fora de temperatura, com embalagens avariadas. Estas ações também visam combater a falsificação de rotulagem e a verificação da correta conservação dos produtos. São parceiros do SIM nas referidas ações, com as devidas disponibilidades e responsabilidades: Vigilância Sanitária Municipal, defesa sanitária animal, Brigada Militar, Ministério Público e Polícia Civil,

Art. 9º Para realização das atividades serão utilizados os modelos de **Anexo III** – modelo para realização de barreira sanitária, **Anexo IV** – modelo para vistoria em estabelecimentos.

Art. 10º. As falsificações de rótulos dos estabelecimentos registrados no SIM, serão realizadas fazendo uma cópia dos croquis apresentados e verificação dos rótulos utilizados no estabelecimento ou comércio, havendo divergência, os proprietários serão responsabilizados.

Art. 11º. Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições ao contrário.

Severiano de Almeida, 22 de junho de 2026

CELITO BOLZAN
COORDENADOR DO S.I.M.

ANEXO I

CRONOGRAMA DE COLETA E REMESSA DE ÁGUA E PRODUTOS - 2025

Estabelecimento:

SIM:

Classificação:

ÁGUA

[illegible]

Produtos

Estabelecimento:_____ **nº sim:**_____

[illegible]

ANEXO II

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

Estabelecimento: _____ SIM: _____

Classificação: _____

INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS E AÇÕES FISCAIS

Data: ____/____/____

Nº do Laudo: _____

Produto coletado: _____

Número do registro do produto: _____

Análise solicitada: () Microbiológica

() Físico-Química.

() _____

RESULTADO DA ANÁLISE:

() Dentro dos padrões regulamentares;

() Fora dos padrões regulamentares;

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

() Fora dos padrões microbiológicos da legislação vigente para água

() Fora dos padrões microbiológicos da legislação vigente para alimentos;

() _____

PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS:

() notificar o estabelecimento;

() autuar o estabelecimento;

() providenciar nova coleta e enviar ao laboratório;

- () interditar produção, realizar lote para aferição da não conformidade;
- () suspender produção até a correção da não conformidade;
- () instalar ou aferir dosador de cloro;
- () _____

Médico (a) veterinário (a) responsável pelo SIM

ANEXO III

CONTROLE DE FORMULAÇÃO – ESTABELECIMENTO / PRODUTO

1- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

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

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

RESULTADOS E AÇÕES FISCAIS

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

PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS:

- () Autuar o estabelecimento de acordo com a legislação vigente
- () Providenciar atualização do registro de rótulos
- () Suspender a fabricação do produto até a correção da (s) não conformidade (s)

() _____

Severiano de Almeida, ____ de _____ de ____

Medico (a) veterinário (a) responsável pelo SIM

Anexo III

Modelo para realização de barreira sanitária

Localização da barreira: _____

Data: ____/____/____ **horário:** _____

Entidades/ agentes vinculados a ação: _____

Quantidade de veículos abordados: _____

Placa do veículo	Produtos apreendidos	Horário

Severiano de Almeida, xx de _____ de 2025.

xxxxxxx
Méd. Vet. /SIM

Anexo IV

Modelo para realização fiscalização em estabelecimentos comerciais do município

FORMULÁRIO DE VERIFICAÇÃO IN LOCO - COMÉRCIO

Data da Fiscalização: ____/____/____ Horário: ____ até ____ às

Órgãos Vinculados na Ação do SIM: () Vigilância Sanitária () Brigada Militar ()

Outros: _____

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO

Nome:

Proprietário:

Nome Comercial:

Ações realizadas: _____

