

## 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                  | 06/02/2026 |
| Data de Fim                     | 06/02/2027 |

### 1. Identificação do Serviço de Inspeção

#### 1.1. Identificação do Serviço

| Nome do Serviço  | CNPJ               |
|--|--------------------|
| Município de São Jorge – Serviço de Inspeção Municipal-SIM | 91.566.851/0001-51 |

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

| Nome do Serviço           | CNPJ | Município | UF |
|---------------------------|------|-----------|----|
| Não vinculado a Consórcio | -    | -         | -  |
| -                         | -    | -         | -  |

#### 1.3. Escopo do Serviço de Inspeção:

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

#### 1.4. Histórico de atualização:

| Finalidade                                 | Data da Atualização | Descrição/Histórico da Versão   |
|--|---------------------|---|
| 3-Atualização e manutenção de Conformidade | 16/06/2025          | Versão 1.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024. |

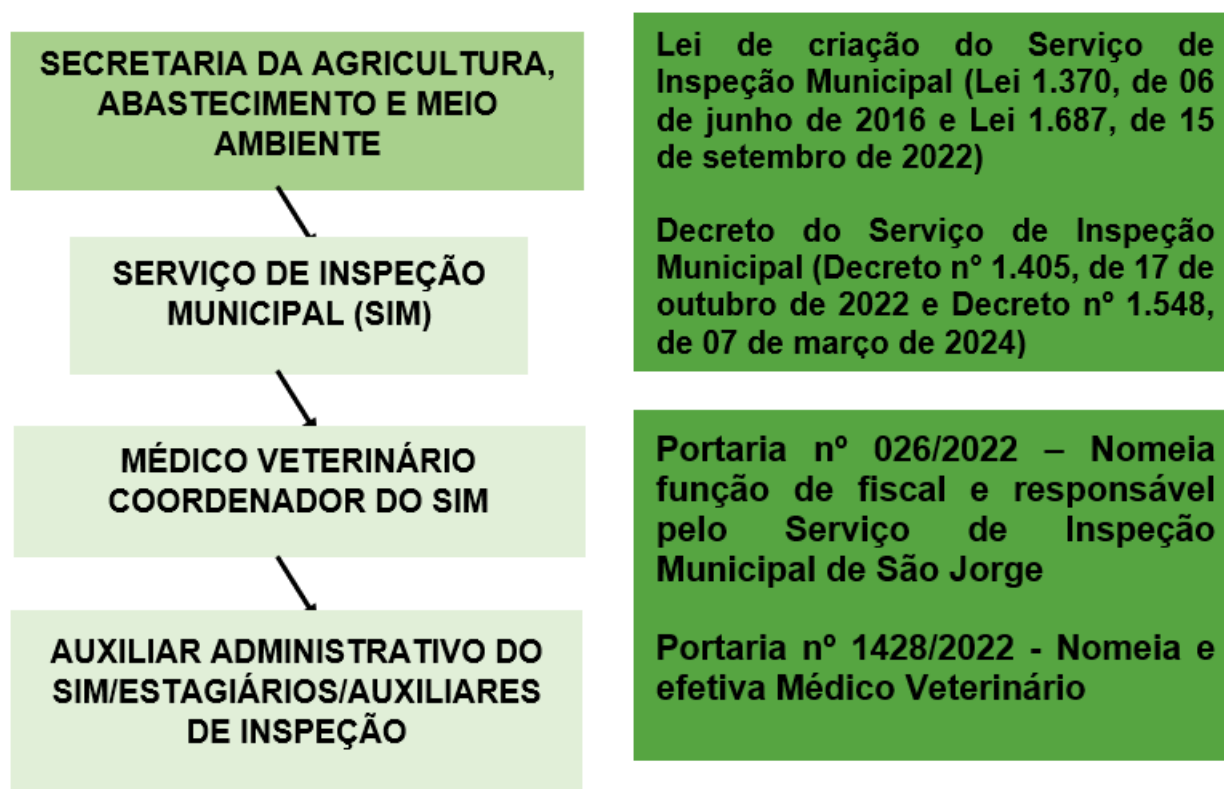


**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

## 2. Organização Administrativa e Infraestrutura

### 2.1. Organização Administrativa

O quadro de pessoal do SIM no momento consiste em um médico veterinário, que é o coordenador do SIM e um auxiliar administrativo. Ambos estão vinculados à prefeitura por meio de concurso público. Os profissionais têm por objetivo, trabalhar em conjunto a fim de garantir o cumprimento das legislações pertinentes frente às indústrias registradas neste serviço de inspeção. Seguindo o fluxo hierárquico abaixo ilustrado, com as atribuições de cada integrante:



Compete ao Prefeito Municipal, manter as condições necessárias ao bom andamento do trabalho do SIM e auxiliar sempre que for solicitado. Compete ao Secretário Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente participar de atividades do SIM e julgar processos administrativos. Compete ao Médico Veterinário do SIM (Coordenador) realizar as ações de inspeção, fiscalização, educação sanitária, combate à fraudes e clandestinidade e, com exclusividade, a inspeção *ante mortem* e *post mortem* em abatedouros. Também compete a ele, tomar as ações que lhe forem solicitadas, frente a julgamento de autos e demais documentações pertinentes. Compete ao Auxiliar administrativo/estagiários/auxiliar de inspeção a organização da documentação gerada, a participação



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

nas ações promovidas pelos Médicos Veterinários, sendo-lhe permitida a atuação nas linhas de inspeção *post mortem*, sempre sob supervisão do Médico Veterinário.

Além disso, o Serviço de Inspeção poderá solicitar aos estabelecimentos de abate que cedam colaboradores para as atividades de inspeção de linha, ficando estes subordinados ao SIM durante o abate e à empresa no restante do tempo.

A Médica Veterinária Letícia Zanchet Dalmás é a autoridade responsável pelo Serviço de Inspeção, com cargo de Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de São Jorge, conforme Portaria 026 de 18 de abril de 2022. O SIM possui uma médica veterinária concursada 40 horas semanais. O quantitativo de pessoal atuando no Serviço de Inspeção Municipal de São Jorge é suficiente tendo em vista que atualmente só existe um estabelecimento registrado, sendo um abatedouro com abates previstos no horário de 07:00 às 13:00. Essa viabilidade pode ser revista no momento em que existirem mais estabelecimentos registrados.

A Médica Veterinária e o Auxiliar Administrativo realizam suas atividades com base nos seguintes poderes legais:

- Portaria 1428/2022: Nomeia e efetiva Médico Veterinário;
- Portaria 026/2022: Designa servidor para as funções de Fiscal e responsável do Serviço de Inspeção Municipal de São Jorge e dá outras providências;
- Portaria 002/2022: Designa servidor para a função de Auxiliar Administrativo do Serviço de Inspeção Municipal de São Jorge, e dá outras providências;
- Art. 3º da Lei Municipal Nº 1.370/2016: O Art. 3º da Lei Municipal nº 1.370, de 06 de junho de 2016 passa a vigorar com a seguinte redação: "Art. 3º A responsabilidade pela Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal será do Médico Veterinário Coordenador juntamente à equipe técnica devidamente capacitada por ele, conforme demanda, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que poderá se assessorar de outros profissionais e entidades, da Secretaria Estadual da Agricultura Pecuária e Agronegócio (SEAPA), do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) mediante a realização de convênios." Alterada por LEI ORDINÁRIA nº 1687/2022, 15/09/2022.

#### **2.1.1. Controle de Documentos**

Toda documentação oriunda dos trabalhos do SIM e/ou dos estabelecimentos registrados são documentos físicos, e tem sua "entrada e saída", ou tramitação interna controladas via excel e dividido em recebimento ou entrega de documentos, onde são datados e numerados conforme ordem cronológica. Posteriormente, são analisados e arquivados em pastas específicas conforme seu conteúdo, remetente ou destinatário.



PREFEITURA MUNICIPAL  
DE SÃO JORGE/RS

**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

Na Sede do SIM, é realizado o protocolo para controle de entrada e saída de documentos oficiais. Os documentos são organizados em ordem cronológica, sendo arquivados em pastas arquivo específicas por empresa. Para cada empresa, existe 1 gaveta com divisórias, que determinam os assuntos como ofícios, notificações, auto de infrações, documentos de registro da empresa, documentos obrigatórios e outros.

Todos os documentos entregues ao SIM, deverão ser encaminhados sempre em duplicata, cujo recebimento será carimbado, datado e assinado, recebendo um número de protocolo que será correlacionado com o excel de entrada de documentos. Da mesma forma, documentos encaminhados às empresas e a outros entes com os quais o Serviço de Inspeção Municipal mantenha relação, serão correlacionados com o excel de saída de documentos. Além do carimbo destinado ao protocolo, o SIM possui carimbos para aprovação de documentos e carimbos para registro de data de recebimento e conferência de documentos.

Este procedimento é descrito conforme POP 02 - SIM/SÃO JORGE - Procedimentos para Gestão dos Processos Administrativos Gerais, e é capaz de fornecer uma adequada rastreabilidade e histórico das informações referentes aos estabelecimentos.

#### **2.1.2. Sistemas de Informação**

Todo estabelecimento registrado no SIM possui pastas em uma gaveta identificada para cada estabelecimento, contendo toda documentação e informação necessária para vias de registro e manutenção do relacionamento com o serviço de inspeção (registro dos estabelecimentos, registros dos produtos, projetos aprovados, dados de produção, dados de comercialização, dados nosográficos, quantitativo de abate por espécie, frequência das inspeções e fiscalizações realizadas, dados de análises laboratoriais realizadas, autuações, penalidades aplicadas) que ficam arquivadas junto à sede do SIM na prefeitura municipal. Consiste em um banco de dados, composto por documentos físicos, com sistema de guarda de registros auditáveis, continuamente alimentado e atualizado. Os registros cotidianos são continuamente arquivados em pastas específicas de cada empresa.

### **2.2. Infraestrutura Administrativa**

#### **2.2.1. Estrutura Física**

O SIM possui sua sede, localizada na Prefeitura Municipal de São Jorge, Avenida Daltro Filho, 901, São Jorge, RS, Brasil, CEP 95365-000, adjunta à Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, bem como todo seu material de trabalho necessário às atividades de fiscalização, inspeção e administrativas, além das salas cedidas nos estabelecimentos registrados.

As estruturas permitem o atendimento das demandas do serviço de forma adequada.



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

**2.2.2. Materiais e Equipamentos**

Na sede do SIM, está disponível para uso os seguintes materiais e equipamentos:

- Uma mesa;
- Duas cadeiras;
- Dois armários aberto com ferro galvanizado;
- Um arquivo de ferro para pastas suspensas com chave;
- Um computador com internet;
- Um notebook;
- Uma impressora jato de tinta;

O SIM possui um veículo exclusivo Renault Sandero placa IWZ2703, identificado e plenamente disponível para as rotinas de fiscalização, lotado na Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente.

Os materiais e equipamentos são suficientes e adequados para a execução das demandas do serviço de forma adequada.

Para a operacionalização das rotinas de fiscalização, conforme Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações, na medida da necessidade do SIM, as empresas deverão fornecer material à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo, como mobiliário (escrivadinha, mesa, cadeiras, armários, cabides, etc.), computador com impressora e internet, telefone, material básico de escritório (papel, pastas, canetas, pranchetas, grampeador, calculadora, etc.) e de trabalho (cronômetros, termômetros aferidos, luvas, reagentes para leitura de cloro livre, facas, chairas, roupas, etc.). Poderão também ser solicitados itens de conforto (geladeira, fogão, etc.) quando for o caso, respeitando as peculiaridades de cada local, tempo de permanência na empresa, número de pessoas, entre outros. Cabe à empresa a limpeza e manutenção das dependências da inspeção. A sede da inspeção local nos estabelecimentos é identificada por placa (SIM e/ou Serviço de Inspeção Municipal e/ou Fiscal) e o acesso às dependências será exclusivo aos funcionários da inspeção ou pessoas autorizadas pelo responsável pela indústria. As dependências deverão permanecer chaveadas fora dos horários de produção ou, a critério do Médico Veterinário, deverá haver local para guarda segura de carimbos, lacres, documentos, etc.

MUNICÍPIO DE SÃO JORGE  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.



### 2.2.3. Laboratórios

O Serviço de Inspeção Municipal não possui laboratório próprio para realização das análises oficiais, assim, para realizar todas as análises oficiais, como análise de água de abastecimento, matéria-prima e de produto acabado, utiliza laboratórios reconhecidos pela Rede Metrológica - RS e com termo de cooperação técnica firmado com o SIM, sendo, atualmente, os relacionados abaixo:

| Laboratório   | Análises realizadas  |
|---|--|
| 1. CEPA - Centro de Pesquisa em Alimentação da Universidade de Passo Fundo. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno;</li> <li>- Análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal.</li> </ul> |



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

|   |  |
|---|--|
| 2. Ecocerta - Laboratório de Análises Ambientais. | - Análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno;<br>- Análises microbiológicas de produtos de origem animal. |
|---|--|

### 3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

#### 3.1. Inspeção Periódica

A inspeção é periódica em estabelecimento de carnes e derivados, de pescado e derivados, de ovos e derivados, de leite e derivados, de produtos de abelha e derivados e de armazenagem, não incluso o abate, conforme Decreto Municipal nº 1.405, de 17 de outubro de 2022. A periodicidade é definida pelo próprio SIM, frequentemente quinzenal, porém no momento não há nenhum estabelecimento registrado com inspeção periódica.

#### 3.2. Inspeção Permanente

A inspeção é permanente em abatedouros frigoríficos, conforme Decreto Municipal nº 1.405, de 17 de outubro de 2022. A inspeção permanente é realizada, no momento, em apenas um estabelecimento que realiza o abate de animais, ficando o SIM responsável por realizar a verificação in loco sempre que houver abate.

| Nome do estabelecimento | Dia da semana | Turno |
|-------------------------|---------------|-------|
| Frigorífico Ramos LTDA  | Segunda-feira | Manhã |
|                         | Terça-feira   | Manhã |
|                         | Quarta-feira  | Manhã |
|                         | Quinta-feira  | Manhã |
|                         | Sexta-feira   | Manhã |

A verificação realizada pelo responsável pela fiscalização *in loco* envolve a inspeção *ante mortem* e *post mortem* dos animais abatidos, sendo avaliados pontos como: documentações de trânsito animal, bem-estar animal, higiene estrutural e operacional, procedimentos sanitários operacionais, manutenção de temperatura, sendo acompanhado desde o *ante mortem* até a expedição de produto pronto.

A inspeção *ante mortem* é realizada antes do início do abate exclusivamente pelo Médico Veterinário Oficial, podendo este ser auxiliado pelos agentes. A inspeção *ante mortem* dos animais será



PREFEITURA MUNICIPAL  
DE SÃO JORGE/RS

**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

realizada somente após a avaliação documental, observando inicialmente os seguintes itens na documentação: nome do produtor, procedência (município), Nº e série da GTA (Guia de Trânsito Animal); conferir se a quantidade e sexo (quando for o caso) conferem com os animais existentes e outras informações pertinentes contidas na GTA.

Na inspeção *ante mortem* junto à plataforma de observação se observará o lote, a movimentação dos animais, possíveis claudicações, a necessidade de segregar algum animal para o curral ou pocilga de sequestro, podendo detectar doença que não seja possível a identificação no exame *post mortem*, especialmente as que afetam o sistema nervoso, e identificar lotes com suspeitas de problemas que, comprovadamente, justifiquem redução na velocidade normal de abate, para exame mais acurado ou abate de emergência. A inspeção *ante mortem* deve ser realizada exclusivamente pelo Médico Veterinário, sendo o Agente de Inspeção, somente o acompanhante. Na Inspeção *ante mortem* deverão também ser observadas as condições de alojamento e bem-estar dos animais, com atenção para a lotação, correspondente com cada curral e disponibilidade de água.

Liberados os animais para abate, o fiscal deverá realizar a verificação do Procedimento de Padrão de Higiene Operacional (PPHO), que consiste em verificar os setores internos do abatedouro para liberação, inspecionando as estruturas, instalações, equipamentos, e utensílios, e a seguir das planilhas de monitoramento do controle de qualidade, conferindo o que foi verificado nestas, e se as ações corretivas tomadas estão de acordo com a realidade.

Na sequência, o médico veterinário deverá conferir e retirar o lacre fixado no Box de atordoamento ao final de cada abate anterior e verificar se está de acordo com a planilha de controle de lacres.

Devem ser verificadas as seções do estabelecimento que serão utilizadas, antes do início das atividades, das trocas de turnos e do retorno dos intervalos (se houver). O início das atividades fica condicionado à vistoria e liberação diária das instalações pela inspeção. Após verificada a higiene, um colaborador da empresa deverá encher os higienizadores para verificação da temperatura e somente após estas estarem em conformidade, o abate poderá ser liberado. Cabe ao fiscal determinar quais higienizadores deverão permanecer vazios antes da ação do CQ. Em caso de abate com intervalo para refeições ou outra ação, o reinício das atividades fica condicionado à vistoria prévia e à liberação diária das instalações pela inspeção. A empresa deve providenciar retirada dos produtos e resíduos das seções e realizar limpeza das estruturas e equipamentos e secagem do piso no intervalo de almoço e/ou troca de turnos. Nos setores climatizados, como a sala de cortes, deve-se atentar para a temperatura do ambiente. As seções climatizadas somente serão liberadas para utilização quando estiverem com a temperatura e higiene adequada. Durante a realização da verificação oficial as instalações deverão permanecer vazias e com seus respectivos equipamentos abertos e/ou



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

desmontados. Somente após a liberação da seção pela inspeção é que a empresa procederá ao abastecimento de caixas plásticas, facas, montagem de equipamentos e acesso de funcionários ao setor.



PREFEITURA MUNICIPAL  
DE SÃO JORGE/RS

**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

### 3.3. Programas de Autocontrole

Em conformidade com o Decreto Municipal nº 1.405, de 17 de outubro de 2022, os estabelecimentos registrados devem possuir programas de autocontrole, sendo estes desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Os autocontroles mínimos exigidos pelos estabelecimentos, conforme Decreto Municipal nº 1.405, de 17 de outubro de 2022, são: Manutenção de instalações e equipamentos; Água de abastecimento; Águas residuais; Controle integrado de pragas; Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO); Saúde, higiene e treinamento dos colaboradores; Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO); Controle de matérias-primas, insumos e embalagens; Controle de temperaturas; Calibração e aferição de instrumentos de controle de processos; Análises microbiológicas e físico-químicas; Controle de fraudes; Rastreabilidade e recall; Abate humanitário e bem-estar animal (para abatedouros frigoríficos); Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER) (para abatedouros frigoríficos); Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (somente para adesão ao SISBI-POA).

Os autocontroles devem possuir registros auditáveis e à disposição da fiscalização, que, em suas visitas aos estabelecimentos, irá verificar os registros atentando-se para buscar possíveis não conformidades que possam prejudicar a inocuidade, integridade, identidade e qualidade dos produtos em todas as etapas de produção.

Os procedimentos de verificação oficial de autocontrole são descritos conforme POP 07 - SIM/SÃO JORGE - Procedimentos para Verificação dos Programas de Autocontrole dos Estabelecimentos Registrados.

### 3.4. Autuação e Aplicação de Penalidades

As infrações, notificações, processos administrativos sanitários, autos de infração, defesas, recursos e prazos de julgamento ocorrem conforme especificado no Decreto Municipal nº 1.405, de 17 de outubro de 2022, detalhados no Capítulo XII deste Decreto. Para aplicação de Notificações ou Autos de Infração existem blocos carbonados com 3 vias, conforme ANEXO I e II, sendo uma via entregue ao autuado, uma permanece no bloco e uma é arquivada na sede do SIM, em pastas de cada empresa autuada, juntamente com os demais documentos gerados (ofícios, defesas e demais documentos necessários para conclusão do processo). Para controle e acompanhamento do processo, as autuações, bem como cada movimentação do processo, são registradas em planilha excel.

Este procedimento é descrito conforme POP 03 - SIM/SÃO JORGE - Procedimentos para Gestão dos



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

Processos Administrativos de Fiscalização.

### 3.5. Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Todos os produtos produzidos pelos estabelecimentos com registro no SIM passam por prévia aprovação do serviço de inspeção, sendo observados os pré-requisitos contidos nos RTIQs (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade) aos produtos que possuem tal regulamento, e, os que não possuem, serão verificados requisitos contidos em outras legislações vigentes. A aprovação é realizada mediante análise de formulação, rotulagem, de memorial descritivo de processo de fabricação e demais requisitos aplicáveis em cada caso.

Todo processo de análise realizado em cada produto registrado é mantido arquivado, seja em forma física ou eletrônica como e-mails, contemplando tanto os processos aprovados como os indeferidos.

Em caso de análises com resultados em desacordo com a legislação, é realizado um Auto de Infração, acompanhado de ofício, suspendendo a produção do produto em questão, determinando o recolhimento e descarte do lote e apresentação de Plano de Ação com as medidas para sanar tal problema, após isso, o estabelecimento solicita ao SIM a liberação da produção de um lote do produto para nova análise. A suspensão da produção é retirada somente após nova análise conforme. O Auto de Infração segue o Rito do Processo Administrativo Sanitário, conforme Decreto Nº 1.405, de Outubro de 2022.

## 4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

### 4.1. Mecanismos de Controle

#### 4.1.1. Coleta de Amostras



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

Os cronogramas de coletas de análises oficiais são elaborados no início de cada ano, e comunicados aos estabelecimentos. As análises laboratoriais são realizadas conforme consta no Decreto nº 1.326, de 28 de dezembro de 2021 e suas alterações. As coletas são realizadas pelo Médico Veterinário Oficial, com acompanhamento do Monitor ou RT do Estabelecimento. O estabelecimento só é informado da escolha do produto a ser coletado na data da coleta. A escolha do produto é feita de maneira que cada produto registrado, com registro ativo, seja analisado, no mínimo, uma vez ao ano. Para coleta de produto são coletados cerca de 300 gramas de cada produto, sendo utilizado saco plástico estéril, e a coleta é feita da forma mais asséptica possível, identificado com rótulo do produto coletado e lacre numerado do SIM. Para coleta de água é utilizado uma das torneiras de dentro da indústria, previamente higienizada com álcool 70% e deixado a água escorrer por cerca de 3 minutos, a água é coletada em frascos disponibilizados pelo laboratório, tomando-se todos os cuidados para não ocorrer contaminação dos frascos. Amostras são enviadas ao laboratório, acompanhadas dos formulários fornecidos pelo laboratório, devidamente preenchidos conforme ANEXO III, e para controle interno do SIM é realizado o preenchimento da ficha de Solicitação de Análise Oficial, ANEXO IV, que fica arquivada no SIM, na pasta do estabelecimento. Os resultados das análises são conferidos pelo SIM, recebendo um carimbo de verificação e os produtos coletados e os resultados são descritos em planilha excel para controle das coletas e ações necessárias em casos de análises não conformes, ANEXO V.

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

A verificação realizada pela fiscalização durante suas vistorias visa realizar uma prevenção e combate à fraude através da verificação dos programas de autocontrole e seus registros, acompanhamento do processo de produção buscando conformidade com o descrito no memorial descritivo de processo de fabricação, além de análises laboratoriais microbiológicas e físico-químicas de produto acabado conforme cronograma do SIM. O objetivo da verificação documental, como os registros e laudos de análises, é observar se a empresa está cumprindo com o que está estabelecido nos documentos entregues para a fiscalização, as quais se comprometem, desde o momento da sua abertura, com a inocuidade, integridade, identidade e qualidade dos produtos entregues à população. Como meio de prevenção a fraude econômica ainda devem ser avaliadas notas fiscais, emitidas e recebidas; origem da matéria prima, expedição e destino dos produtos produzidos e recebimento do Mapa de Produção Mensal, conforme ANEXO VI. A frequência da atividade deve ser, no mínimo, semestral, então é escolhido aleatoriamente um lote de um produto, e solicitada toda a documentação referente ao lote para ser avaliada, buscando falhas que podem representar fraude. A documentação recolhida durante a atividade é arquivada na sede do SIM, em pasta identificada como "Atividade de combate à fraude econômica".



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

As ações são previstas no POP 08 - SIM/SÃO JORGE - Programa de prevenção e combate a fraudes.

**4.1.3. Combate à Atividade Clandestina**

O Serviço de Inspeção Municipal de São Jorge elabora o cronograma de combate à clandestinidade no início de cada ano, com no mínimo duas atividades anuais. Ainda, o SIM possui uma parceria com a Inspetoria Veterinária de São Jorge e Brigada Militar de São Jorge, realizando uma programação para as barreiras de fiscalização de produtos de origem animal em trânsito.

São gerados autos de infração quando encontrados produtos em desacordo com a legislação e os motoristas também são orientados em relação à manutenção do caminhão, refrigeração, validade dos produtos e acondicionamento dos mesmos.

Também é preenchida uma planilha para monitoramento dos veículos fiscalizados, anotando o veículo e placa, procedência, destino, nota fiscal, produtos, quantidade e ações fiscais (autuação e apreensão), conforme ANEXO VII. Também é verificada a condição do transporte de animais vivos, que ficam sob responsabilidade da Inspetoria Veterinária.

As atividades são previstas no POP 09 – SIM/SÃO JORGE - Programa de combate a atividades clandestinas.

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

A habilitação e desabilitação de estabelecimentos no SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) são processos regulamentados para garantir a conformidade com os padrões de qualidade e segurança estabelecidos, permitindo ou restringindo a comercialização de produtos de origem animal em âmbito nacional.

Habilitação:

A habilitação de um estabelecimento ao SISBI-POA permite que ele comercialize seus produtos em todo o território nacional, além de demonstrar que atende aos requisitos de inspeção e controle de qualidade exigidos pelo sistema. Para o processo de habilitação o estabelecimento envia um ofício ao Serviço de Inspeção Municipal, comunicando o interesse na adesão, então o estabelecimento deve realizar o cadastro inicial no sistema e-SISBI, fornecendo informações sobre a empresa e seus produtos.

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deve realizar uma avaliação da equivalência entre o serviço de inspeção local e o Serviço de Inspeção Federal (SIF), garantindo que o estabelecimento atenda aos mesmos padrões de qualidade. O estabelecimento deve implementar e manter programas de



PREFEITURA MUNICIPAL  
DE SÃO JORGE/RS

**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

autocontrole, neste caso o APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) se torna obrigatório.

O pedido de adesão é analisado e, se aprovado, o estabelecimento é habilitado no SISBI e pode utilizar o selo do SISBI em seus produtos.

Desabilitação:

A desabilitação de um estabelecimento no SISBI pode ocorrer por diversos motivos, como:

**1. A pedido do estabelecimento:**

O estabelecimento pode solicitar a desabilitação por meio de um documento formal, caso não tenha mais interesse ou condições de manter a adesão.

**2. Por descumprimento de normas:**

O estabelecimento pode ser desabilitado caso não cumpra as normas e legislações vigentes, não atenda aos requisitos de autocontrole ou não corrija não conformidades identificadas.

**3. Suspensão do registro:**

A suspensão ou cancelamento do registro do SIM, ou a constatação de não conformidades graves, pode levar à desabilitação do estabelecimento no SISBI.

O processo de desabilitação geralmente envolve:

**1. Notificação:**

O estabelecimento é notificado sobre a irregularidade ou motivo da desabilitação.

**2. Prazo para regularização:**

É concedido um prazo para que o estabelecimento corrija as não conformidades e se regularize.

**3. Desabilitação formal:**

Caso o estabelecimento não se regularize ou a irregularidade seja grave, o processo de desabilitação é formalizado, podendo incluir a retirada do selo SISBI dos produtos e a atualização do sistema e-SISBI.

Importante: A desabilitação do estabelecimento ao SISBI pode ter implicações na comercialização de seus produtos, restringindo-a ao âmbito local ou estadual, dependendo do motivo da desabilitação e da abrangência do serviço de inspeção.



PREFEITURA MUNICIPAL  
DE SÃO JORGE/RS

**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

#### 4.1.5. **Supervisões/Auditorias Internas**

As supervisões do Serviço de Inspeção Municipal de São Jorge são realizadas conforme descrito no POP 10 - SIM/SÃO JORGE - Procedimentos para Supervisão/Auditorias do Serviço de Inspeção. Além disso, o SIM segue rigorosamente as recomendações repassadas nos relatórios de auditoria dos fiscais estaduais agropecuários e/ou fiscais municipais (com adesão ao SISBI-POA) que auditam o município, mantendo os registros referentes a essas auditorias, como relatórios e planos de ação.

## 4.2. **Melhorias Continuadas**

### 4.2.1. **Educação Sanitária**

O Serviço de Inspeção Municipal de São Jorge elabora o cronograma de educação sanitária no início de cada ano, com no mínimo duas atividades anuais. O SIM possui uma parceria com a Vigilância Sanitária de São Jorge, podendo realizar atividades em conjunto.

São realizadas ações de orientação sobre saúde pública e inspeção de produtos de origem animal em escolas, para proprietários de estabelecimento, consumidores em geral e distribuição de folders educativos do SIM. As ações são executadas em locais como escolas, auditórios, no estabelecimento produtor, entre outros.

Após realizadas, é elaborado um laudo descrevendo a ação, local e data, sendo assinados pelo Coordenador do SIM e Secretário da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, conforme ANEXO VIII.

As atividades estão previstas no POP 11 - SIM/SÃO JORGE - Programa de educação sanitária.

### 4.2.2. **Programa de Capacitação**

O Programa de Capacitação dos Servidores está direcionado para o desenvolvimento de conhecimento, habilidades e atitudes dos servidores do Serviço de Inspeção Municipal de São Jorge, auxiliando para um serviço público eficiente e de melhor qualidade à população.

O Programa de Capacitação está descrito no POP 12 – SIM/SÃO JORGE – Programa de Capacitação de Equipe.

Os certificados das capacitações realizadas pela equipe estão no ANEXO I.

| Nome do Evento              | Público-Alvo                  |                     |           | Modalidade |                  |     | Período                               |
|-----------------------------|-------------------------------|---------------------|-----------|------------|------------------|-----|---------------------------------------|
|                             | Médicos Veterinários Oficiais | Auxiliares Oficiais | Terceiros | Presencial | Semi- Presencial | EAD |                                       |
| Inspeção e Abate de Bovinos | X                             |                     |           |            |                  | X   | Fevereiro de 2026 a Fevereiro de 2027 |



PREFEITURA MUNICIPAL  
DE SÃO JORGE/RS

**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

#### 4.2.3. Mitigação de conflitos de interesse

Considera-se conflito de interesses a situação gerada pelo confronto entre interesses públicos e privados, que possa comprometer o interesse coletivo ou influenciar, de maneira imprópria, o desempenho da função pública.

As estratégias para Mitigação de Conflitos de Interesse estão descritas na Resolução Administrativa 01/2024.

### 5. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

| Nº | Nome ou Razão Social   | CNPJ ou CPF        | Nº de Registro no Serviço | Classificação          | Principais categorias de produtos |
|----|------------------------|--------------------|---------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 1  | Frigorífico Ramos LTDA | 09.323.810/0001-53 | 002                       | Abatedouro/Frigorífico | 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

São Jorge, 06 de fevereiro de 2026

\_\_\_\_\_  
Letícia Zanchet Dalmás  
Médica Veterinária Oficial – SIM São Jorge  
CRMV-RS 15228

### 8. Anexos

- ANEXO I** – Notificação;
- ANEXO II** – Auto de Infração;
- ANEXO III** – Formulário para envio de amostras ao Laboratório;
- ANEXO IV** – Solicitação de Análise Oficial;
- ANEXO V** – Planilha de Controle de Análises Oficiais;
- ANEXO VI** – Mapa de Produção Mensal;
- ANEXO VII** – Planilha de Barreira;
- ANEXO VIII** – Laudo de Atividade de Educação Sanitária.



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

**ANEXO I – Notificação**



Estado do Rio Grande do Sul  
 Prefeitura Municipal de São Jorge  
 Secretaria da Agricultura  
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

NOTIFICAÇÃO IMEDIATA Nº \_\_\_\_\_

Nome/Razão Social .....  
 Inscrição no S.I.M..... CNPJ/CPF.....  
 Endereço.....  
 .....

Aos ..... dias do mês de ..... do ano de ....., às ..... horas,  
 no município de São Jorge, a autoridade de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria da  
 Agricultura Municipal, tendo verificado que .....

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

como o fato constitui uma Não Conformidade ao disposto no(a)      Decreto Municipal      outra  
 .....  
 .....

Artigo(s).....  
 em que incorreu a empresa citada acima, faz lavrar, contra a empresa em questão, a presente NOTIFICAÇÃO  
 IMEDIATA, em (três) vias, do qual se lhe entregará a 2ª para a sua ciência, **devendo a empresa regularizar  
 as não conformidades citadas e apresentar por escrito, dentro de ..... dias úteis ao Serviço de  
 Inspeção Municipal, as ações corretivas e preventivas.**

**OBSERVAÇÃO:** Havendo **reincidência** dessas não conformidades constante no presente documento, o  
 estabelecimento será sujeito à aplicação das penalidade cabíveis, se for o caso, conforme o *Decreto Municipal*  
*nº 3835*, de 06 de agosto de 2014.

Recebi a 2ª via em ...../...../.....  
 .....  
 Assinatura do Autuado ou seu representante legal  
 Médico Veterinário - Inspetor Sanitário  
 ou Auxiliar de Inspeção



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

**ANEXO II – Auto de Infração**



Estado do Rio Grande do Sul  
 Prefeitura Municipal de São Jorge  
 Secretaria da Agricultura  
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

AUTO DE INFRAÇÃO Nº \_\_\_\_\_

Nome/Razão Social .....  
 Inscrição no S.I.M.....CNPJ/CPF.....  
 Endereço.....  
 .....

Aos .....dias do mês de ..... do ano de ....., às ..... horas,  
 no município de São Jorge, a autoridade de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria da  
 Agricultura Municipal, tendo verificado que .....

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

como fato constitui infração ao disposto no (a) .....  
 ..... de ..... de ..... de .....  
 Artigo(s) ..... em que incorreu a empresa citada acima, faz  
 lavrar, contra o infrator, o presente auto, em 3 (três) vias, do qual se lhe entregará a 1ª para a sua ciência, que  
 fica convidado a apresentar por escrito, dentro de ..... dias no serviço de Inspeção Municipal, as  
 explicações que julgar necessárias à sua defesa.

.....  
 Médico Veterinário - Inspetor Sanitário

Recebi a 1ª via em ...../...../.....  
 .....  
 Assinatura do Autuado ou seu representante legal

TESTEMUNHA 1: .....  
 Nome: .....  
 RG ou CPF: .....

Nome: .....  
 RG ou CPF: .....

TESTEMUNHA 2: .....  
 Nome: .....  
 RG ou CPF: .....



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

**ANEXO III – Formulário para envio de amostras ao laboratório**

| Contratante (dados para o Relatório de Ensaio)  |                                      |  |                                  | Faturamento (para envio de NFFS-e)               |                    |                  |   |   |
|---|--------------------------------------|--|----------------------------------|--|--------------------|------------------|---|---|
| Razão Social:   | CNPJ/CPF:                            | <input type="checkbox"/> Contratante <input type="checkbox"/> Solicitante  |                                  | Prazo  |                    |                  |   |   |
| Endereço:   | CEP:                                 | <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> <i>Flush time</i> |                                  | Transporte                                       |                    |                  |   |   |
| Cidade:   | Telefone:                            | <input type="checkbox"/> EcoCerta <input type="checkbox"/> Cliente _____   |                                  | Autorização da realização dos ensaios e cobrança |                    |                  |   |   |
| Email:  | Contato:                             | Nome   |                                  | Assinatura                                       |                    |                  |   |   |
| Solicitante (caso seja diferente do contratante)  |                                      |  |                                  | Responsável pela Amostragem                      |                    |                  |   |   |
| Razão Social:   | CNPJ/CPF:                            | Nome   |                                  | Assinatura                                       |                    |                  |   |   |
| Endereço:   | CEP:                                 | Nome   |                                  | Assinatura                                       |                    |                  |   |   |
| Cidade:   | Telefone:                            | Nome   |                                  | Assinatura                                       |                    |                  |   |   |
| Email:  | Contato:                             | Nome   |                                  | Assinatura                                       |                    |                  |   |   |
| Identificação da amostra  |                                      |  |                                  | Ensaio solicitado                                |                    |                  |   |   |
| *Descrever a composição (mínimo informar o ingrediente principal). Se for bebida alcoólica, especificar o teor alcoólico. |                                      |  |                                  |  |                    |                  |   |   |
| Uso exclusivo EcoCerta  | Nome (origem, matriz, identificação) | Data e hora da amostragem  | Fabricante (produzido por/Marca) | Lote   | Data de fabricação | Data de Validade | ORÇAMENTO APROVADO N° _____   | Observações (informações que precisam constar no relatório de ensaio) |
| N°:   | Amostra 1:                           |  |                                  |  |                    |                  | <input type="checkbox"/> Orçamento completo.<br><input type="checkbox"/> Somente ensaios: |   |
| T(°C):  |                                      |  |                                  |  |                    |                  |   |   |
| Peso:   |                                      |  |                                  |  |                    |                  |   |   |
| N°:   | Amostra 2:                           |  |                                  |  |                    |                  | <input type="checkbox"/> Orçamento completo.<br><input type="checkbox"/> Somente ensaios: |   |
| T(°C):  |                                      |  |                                  |  |                    |                  |   |   |
| Peso:   |                                      |  |                                  |  |                    |                  |   |   |
| N°:   | Amostra 3:                           |  |                                  |  |                    |                  | <input type="checkbox"/> Orçamento completo.<br><input type="checkbox"/> Somente ensaios: |   |
| T(°C):  |                                      |  |                                  |  |                    |                  |   |   |
| Peso:   |                                      |  |                                  |  |                    |                  |   |   |
| N°:   | Amostra 4:                           |  |                                  |  |                    |                  | <input type="checkbox"/> Orçamento completo.<br><input type="checkbox"/> Somente ensaios: |   |
| T(°C):  |                                      |  |                                  |  |                    |                  |   |   |
| Peso:   |                                      |  |                                  |  |                    |                  |   |   |
| Uso exclusivo do EcoCerta   |                                      |  |                                  |  |                    |                  |   |   |
| Data do recebimento:  |                                      | Responsável:   |                                  | Condições de recebimento:                        |                    |                  |   |   |



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.

ANEXO IV – Solicitação de Análise Oficial

SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

|   |                                      |   |  |
|---|--------------------------------------|---|--|
| <p>PREFEITURA MUNICIPAL<br/>DE SÃO JORGE/RS</p>   |                                      | <p><b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL<br/>- SIM</b></p> |  |
| 01. LABORATORIO   |                                      | 02. SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:                  |  |
| <input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICA <input type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICA <input type="checkbox"/> RBQL |                                      |   |  |
| 03. Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:  | 04. Nº DO SIM:                       |   |  |
|   |                                      |   |  |
| 05. CATEGORIA DO PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO):   |                                      |   |  |
| <input type="checkbox"/> ÁGUA<br><input type="checkbox"/> PRODUTO<br><input type="checkbox"/> MATERIA-PRIMA   |                                      |   |  |
| 06. PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO):  |                                      |   |  |
|   |                                      |   |  |
| 10. CNPJ:   | 11. RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO: |   |  |
|   |                                      |   |  |
| 12. ENDEREÇO (CONFORME CARTÃO CNPJ):  |                                      |   |  |
|   |                                      |   |  |
| 13. DATA DE FABRICAÇÃO:   | 14. DATA DE VALIDADE:                |   |  |
|   |                                      |   |  |
| 15. Nº DO LOTE:   | 16. TAMANHO DO LOTE:                 |   |  |
|   |                                      |   |  |
| 17. DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:  |                                      |   |  |
|   |                                      |   |  |
| 18. LACRE Nº - AMOSTRA FISCAL:  | 19. LACRE Nº - CONTRAPROVA SIM:      | 20. LACRE Nº - CONTRAPROVA EMPRESA:                   |  |
|   |                                      |   |  |

## MUNICÍPIO DE SÃO JORGE

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE

## SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.



|   |   |  |
|---|---|--|
|   |   |  |
| 22. DATA DE REMESSA:  |   |  |
|   |   |  |
| 23. ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) - CÓDIGO(S):  |   |  |
| <input type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICO   |   | <input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICO  |
| <input type="checkbox"/> Aeróbios mesófilos/g<br><input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> /g<br><input type="checkbox"/> Coliformes totais/g<br><input type="checkbox"/> Coliformes 45°C/g<br><input type="checkbox"/> Contagem de <i>Escherichia coli</i> em Água e Gelo<br><input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i><br><input type="checkbox"/> Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo<br><input type="checkbox"/> <i>Enterobacteriaceae</i><br><input type="checkbox"/> Enterotoxinas estafilocócicas<br><input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i><br><input type="checkbox"/> Estafilococos Coagulase Positiva/g<br><input type="checkbox"/> Fungos e leveduras UFC/g<br><input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> /25g<br><input type="checkbox"/> <i>Salmonella enteritidis</i> /25g<br><input type="checkbox"/> <i>Salmonella spp</i> /25g<br><input type="checkbox"/> <i>Salmonella typhimurium</i> /25g<br><input type="checkbox"/> Outros: | <input type="checkbox"/> Acidez<br><input type="checkbox"/> Acidez na gordura<br><input type="checkbox"/> Ácido sórbico e/ou sorbato<br><input type="checkbox"/> Açúcares redutores (glicose)<br><input type="checkbox"/> Amido<br><input type="checkbox"/> Atividade de Água<br><input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais<br><input type="checkbox"/> Carboidratos totais<br><input type="checkbox"/> Cinzas<br><input type="checkbox"/> Cloreto de sódio<br><input type="checkbox"/> Cloreto de potássio<br><input type="checkbox"/> Cloreto<br><input type="checkbox"/> Cloro residual livre<br><input type="checkbox"/> CCS<br><input type="checkbox"/> CPP<br><input type="checkbox"/> Cor aparente<br><input type="checkbox"/> Densidade<br><input type="checkbox"/> Desglaciamento<br><input type="checkbox"/> Dripping Test<br><input type="checkbox"/> Dureza total<br><input type="checkbox"/> Fosfatase alcalina<br><input type="checkbox"/> Gordura<br><input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF)<br><input type="checkbox"/> Histamina | <input type="checkbox"/> Índice de amilase<br><input type="checkbox"/> Índice crioscópico<br><input type="checkbox"/> Lactose<br><input type="checkbox"/> Lipídeos<br><input type="checkbox"/> Matéria gorda / Lipídios<br><input type="checkbox"/> Matéria orgânica<br><input type="checkbox"/> Nitrato<br><input type="checkbox"/> Nitrito<br><input type="checkbox"/> pH<br><input type="checkbox"/> Peroxidase<br><input type="checkbox"/> Proteína<br><input type="checkbox"/> Potássio<br><input type="checkbox"/> Relação umidade x proteína<br><input type="checkbox"/> Resíduo mineral fixo<br><input type="checkbox"/> Sacarose<br><input type="checkbox"/> Sódio<br><input type="checkbox"/> Sólidos insolúveis em água<br><input type="checkbox"/> Sólidos Totais<br><input type="checkbox"/> Sólidos não Gordurosos<br><input type="checkbox"/> Turbidez<br><input type="checkbox"/> Umidade<br><input type="checkbox"/> Valor Energético<br><input type="checkbox"/> Outros: |
| 24. OBSERVAÇÕES:  |   |  |
|   |   |  |
| 25. ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:  | 26. ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:   |  |
|   |   |  |

SÃO JORGE, \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_.



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

**ANEXO V – Planilha de Controle de Análises Oficiais**

|    | A  | B                     | C                      | D  | E              | F                | G           | H |
|----|--|-----------------------|------------------------|--|----------------|------------------|-------------|---|
| 1  |  |                       |                        | PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JORGE                        |                |                  |             |   |
| 2  |  |                       |                        | SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE |                |                  |             |   |
| 3  |  |                       |                        | SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM                      |                |                  |             |   |
| 4  |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 5  |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 6  |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 7  | <b>Controle de Análises Laboratoriais Oficiais</b> |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 8  |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 9  | <b>Data coleta</b>                                 | <b>Data resultado</b> | <b>Estabelecimento</b> | <b>Produto analisado</b>                                 | <b>Análise</b> | <b>Resultado</b> | <b>Ação</b> |   |
| 10 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 11 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 12 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 13 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 14 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 15 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 16 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 17 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 18 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 19 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 20 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 21 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 22 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 23 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 24 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 25 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 26 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |
| 27 |  |                       |                        |  |                |                  |             |   |



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

**ANEXO VI – Mapa de Produção Mensal**

| IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL |   |         |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       |  |
|--|---|---------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|--|
| Município                                    | SÃO JORGE   |         |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       |  |
| Nome do Responsável                          | Leticia Zanchet Dalmás                              |         |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       |  |
| ESTABELECIMENTO                              | Frigorífico Ramos LTDA                              |         |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       |  |
| Número do Registro                           | SIM 002   |         |      |      |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |       |  |
| Nº do Registro                               | Nome do Produto                                     | Unidade | Jan  | Fev  | Mar | Abr | Mai | Jun | Jul | Ago | Set | Out | Nov | Dez | TOTAL |  |
| 001/002                                      | Carne Ref. de Bovino com Osso                       | Carcaga | 1029 | 1097 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 2126  |  |
| 003/002                                      | Miúdo Resfriado de Bovino                           | Kg      | 1964 | 3363 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 5327  |  |
| 009/002                                      | Carne Ref. De Bovino sem Osso                       | Kg      | 0    | 0    | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0     |  |
| 010/002                                      | Miúdo Congelado de Bovino                           | Kg      | 2484 | 2983 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 5467  |  |
| 011/002                                      | Carne Congelada de Bovino Sem Osso - Carne Industri | Kg      | 1836 | 1532 | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 3368  |  |
| 013/002                                      | Carne Moída Ref. De Bov.                            | Kg      | 0    | 0    | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0     |  |
| 014/002                                      | Carne Moída Cong. de Bov.                           | Kg      | 0    | 0    | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0     |  |
| 018/002                                      | Carne Cong. De Bovino Com Osso                      | Kg      | 0    | 0    | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0     |  |
| 019/002                                      | Carne Cong. De Bovino sem Osso                      | Kg      | 0    | 0    | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0   | 0     |  |



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

**ANEXO VII – Planilha de Barreira**



**MUNICÍPIO DE SÃO JORGE**  
**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**  
**PLANILHA DE BARREIRA SANITÁRIA**  
**ANIMAIS E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

LOCAL: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**ANIMAIS**

| Veículo e Placa | Procedência | Destino | Nota Fiscal | GTA | Espécie | Quantidade (n°) | Autuado (n°) | Abate Sanitário (n°) |
|-----------------|-------------|---------|-------------|-----|---------|-----------------|--------------|----------------------|
|                 |             |         |             |     |         |                 |              |                      |
|                 |             |         |             |     |         |                 |              |                      |
|                 |             |         |             |     |         |                 |              |                      |

**PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

| Veículo e Placa | Procedência | Destino | Nota Fiscal | Produtos | Quantidade (kg) | Autuados (kg) | Apreendidos (kg) |
|-----------------|-------------|---------|-------------|----------|-----------------|---------------|------------------|
|                 |             |         |             |          |                 |               |                  |
|                 |             |         |             |          |                 |               |                  |
|                 |             |         |             |          |                 |               |                  |
|                 |             |         |             |          |                 |               |                  |
|                 |             |         |             |          |                 |               |                  |
|                 |             |         |             |          |                 |               |                  |
|                 |             |         |             |          |                 |               |                  |
|                 |             |         |             |          |                 |               |                  |
|                 |             |         |             |          |                 |               |                  |
|                 |             |         |             |          |                 |               |                  |

Nome do Médico Veterinário:

Assinatura:

Carimbo:



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE  
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.

ANEXO VIII – Laudo de Atividade de Educação Sanitária

MUNICÍPIO DE SÃO JORGE



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.

Laudo de atividade de educação sanitária

No dia 11 de abril de 2024, a Médica Veterinária, Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, realizou uma atividade de educação sanitária com a turma do 9º ano da Escola Estadual Pedro Nunes da Silva. Foi explicado sobre o funcionamento do Sistema de Inspeção, a importância da Inspeção dos Produtos de Origem Animal e das doenças transmitidas por alimentos.



\_\_\_\_\_  
Médica Veterinária Responsável pelo SIM

\_\_\_\_\_  
Secretário Municipal de Agricultura

...