

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	01/08/25
Data de Fim	30/01/25

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Cimog - Consórcio Intermunicipal Da Baixa Mogiana	32.308.233/0001-42

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

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	17.889.717/0001-10	ARCEBURGO	MG
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	18.243.246/0001-50	AREADO	MG
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	18.187.815/0001-97	BOM JESUS DA PENHA	MG
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	17.909.599/0001-83	CABO VERDE	MG
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	18.243.295/0001-92	CONCEIÇÃO DA APARECIDA	MG
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	18.663.401/0001-97	GUAXUPÉ	MG
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	18.186.056/0001-48	JACUÍ	MG
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	18.668.368/0001-98	JURUAIA	MG
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	18.668.376/0001-34	MONTE BELO	MG
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	18.241.372/0001-75	MONTE SANTO DE MINAS	MG
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	18.668.624/0001-47	MUZAMBINHO	MG
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	18.187.823/0001-33	NOVA RESENDE	MG
Serviço de Inspeção Municipal – SIM	18.666.172/0001-33	SÃO PEDRO DA UNIÃO	MG

1.3. Escopo do Serviço de Inspeção:

Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA (Marque com “X” as áreas correspondentes)		
Integrado	Nova Integração ou Ampliação	I – Abatedouro frigorífico
		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
		c) Mel e produtos apícolas
		d) Ovos e derivados
		e) Pescado e derivados

1.4. Histórico de atualização:

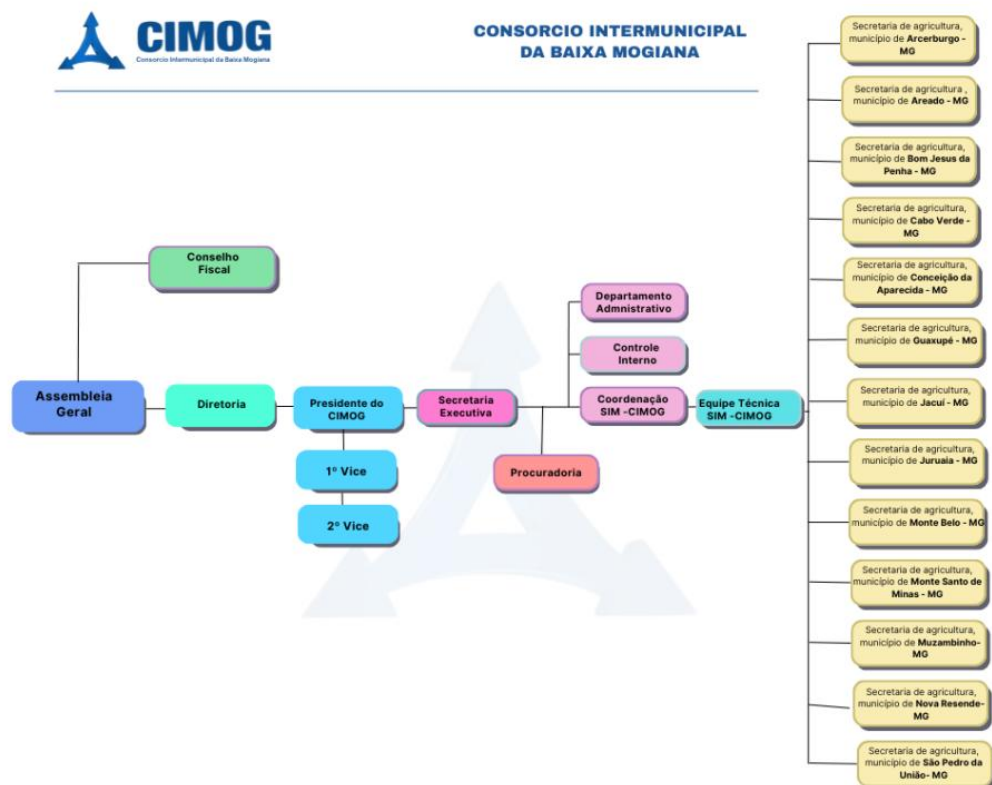
Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
1-Integração	01/08/2025	Versão 1.0

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1. Organização Administrativa

O Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG possui regulamentação própria que estabelece sua organização administrativa por meio da Instrução Normativa nº 008, de 15 de abril de 2025. Esta normativa define o organograma do consórcio, incluindo os vínculos hierárquicos do Serviço de Inspeção Municipal (SIM CIMOG), no âmbito da gestão consorciada.

Conforme disposto na normativa, os municípios consorciados delegam ao CIMOG, por meio de Lei e contrato específico, competências relativas ao poder de polícia administrativa, implantação, coordenação, normatização e execução do SIM. A coordenação geral e a sede do SIM-CIMOG estão localizadas na sede do consórcio, com estrutura física, equipamentos e mobiliários adequados à execução das atividades de inspeção e fiscalização.



2.1.1. Controle de Documentos

O Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG dispõe da Instrução Normativa nº 010, de 23 de abril de 2025, que estabelece o Manual de Procedimentos e Metodologias aplicados à gestão dos documentos recebidos, arquivados e expedidos na sede do Serviço de Inspeção Municipal SIM-CIMOG.

A normativa visa padronizar a tramitação documental no âmbito do SIM-CIMOG, incluindo etapas como protocolo, arquivamento, consulta, empréstimo e destinação de documentos. Também determina critérios de organização, prazos, identificação, numeração e guarda das informações, garantindo rastreabilidade, legalidade e segurança administrativa.

O manual abrange ainda regras específicas para abertura e encerramento de volumes, desmembramentos, desentranhamentos, controle digital, arquivamento fotográfico e organização de pastas por tipo de documento e empresa, assegurando a transparência, integridade e acessibilidade das informações produzidas e geridas pelo SIM-CIMOG.

Além da padronização da tramitação documental prevista na Instrução Normativa nº 010, de 23 de abril de 2025, o Serviço de Inspeção Municipal do CIMOG – SIM/CIMOG também estabelece

normativas complementares que reforçam a organização e legalidade dos processos regulatórios vinculados aos estabelecimentos e produtos de origem animal.

A Instrução Normativa nº 010, de 1º de setembro de 2023, trata do procedimento operacional para registro de produtos, controle de rótulos e carimbos, definindo critérios para a análise técnica dos memoriais descritivos e a aprovação de rótulos. A norma assegura que todos os produtos de origem animal comercializados estejam devidamente identificados com carimbo oficial e rotulagem regularizada, respeitando normas federais, estaduais e municipais. Estão descritos também os critérios obrigatórios de informação nos rótulos, os padrões gráficos, os modelos de carimbo e as condutas proibidas, garantindo a conformidade sanitária e a transparência ao consumidor.

Já a Instrução Normativa nº 012, de 1º de setembro de 2023, estabelece o procedimento para registro, aprovação de reformas e cancelamento do registro de estabelecimentos, organizando e detalhando as exigências documentais, técnicas e estruturais para que unidades industriais e entrepostos possam atuar legalmente no território dos municípios consorciados. A normativa prevê desde os requisitos de projeto arquitetônico e laudos técnicos até a renovação anual do registro e critérios para paralisação ou suspensão de atividades. Também disciplina os processos de migração de registros municipais para o SIM-CIMOG e os procedimentos para adequação às exigências consorciadas.

2.1.2. **Sistemas de Informação**

O Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG conta com site institucional próprio (www.cimog.mg.gov.br), onde são publicadas leis, decretos, instruções normativas, resoluções e demais informações relacionadas às atividades do consórcio.

O Serviço de Inspeção Municipal – SIM-CIMOG possui uma aba específica dentro do site, utilizada para atualizações, comunicados, publicações e orientações técnicas. O consórcio também disponibiliza formulários próprios para ações administrativas, como o envio de mapas estatísticos de produção, além de e-mail oficial destinado à comunicação com os estabelecimentos registrados.

Atualmente, o SIM-CIMOG ainda não conta com sistema informatizado de gestão documental e de processos eletrônicos, sendo todas as atividades realizadas de forma presencial e física na sede do consórcio.

2.2. **Infraestrutura Administrativa**

2.2.1. **Estrutura Física**

A Associação dos Municípios da Microrregião da Baixa Mogiana – AMOG oferece ao Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG, para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM-CIMOG, uma estrutura física ampla, moderna e altamente funcional, pensada para garantir o pleno desenvolvimento das atividades técnicas, administrativas e educativas do serviço.

A sede cedida ao CIMOG conta com um auditório climatizado com capacidade para 60 pessoas, podendo ser ampliado conforme a demanda dos eventos. O espaço é equipado com sistema de som ambiente, três televisores de alta definição para exibição de apresentações, vídeos, legislações e demais conteúdos didáticos, sendo utilizado em encontros, capacitações e reuniões técnicas.

Além disso, o local dispõe de uma sala de cursos com capacidade para 40 pessoas, equipada com lousa digital interativa, projetor multimídia, sistema de som, ar-condicionado e computador de apoio ao palestrante ou instrutor, utilizada para treinamentos internos da equipe técnica e também para capacitação de produtores e público externo.

O espaço administrativo do SIM-CIMOG conta com infraestrutura completa, incluindo estações de trabalho com mesas e cadeiras ergonômicas giratórias, dois armários verticais de porta dupla, quatro armários para pastas suspensas, além de uma bancada de mármore destinada ao preparo de

amostras para envio a laboratórios. A sala também dispõe de dois freezer horizontal de congelamento e duas geladeiras frost free de duas portas, garantindo o correto armazenamento de materiais e amostras.

Para apoio logístico às ações de fiscalização e supervisão, o consórcio mantém 2 (duas) caminhonetes 4x4 (Nissan Frontier Attack 2024), garantindo deslocamento seguro e eficiente em áreas rurais e de difícil acesso.

A estrutura ainda contempla cozinha equipada para refeições, recepção de visitantes e realização de eventos internos, bem como uma área coberta multifuncional utilizada para exposições de produtos, feiras e palestras ao ar livre, fortalecendo a integração entre o serviço de inspeção, produtores e a comunidade.

2.2.2. **Materiais e Equipamentos**

O SIM-CIMOG conta com um conjunto de materiais e equipamentos para garantir a eficiência das ações de fiscalização, inspeção, coleta de amostras, registros técnicos e atendimento administrativo, tanto no campo quanto na sede.

A estrutura tecnológica inclui dois notebooks portáteis utilizados em atividades de escritório e em campo, além de dois computadores fixos instalados na sala do SIM-CIMOG. A equipe também tem acesso à sala de informática do CIMOG, ampliando as possibilidades de trabalho colaborativo e produção técnica. Para comunicação institucional, o serviço dispõe de telefone fixo exclusivo e smartphone Samsung para uso em campo, garantindo conectividade e agilidade.

Para documentação e produção de relatórios, o SIM-CIMOG conta com uma impressora multifuncional colorida (com função de cópia e digitalização), bem como duas impressoras portáteis, facilitando a emissão de documentos diretamente nas inspeções externas. Além disso, possui duas câmeras fotográficas KODAK PIXPRO AZ425, que asseguram o registro técnico e visual das atividades realizadas.

No apoio à geolocalização e mapeamento, dispõe de dois aparelhos de GPS Garmin eTrex SE, além de um medidor de distância a laser MDC 40 e uma trena de fita profissional EDA, utilizados para aferições de estruturas em estabelecimentos. Para análises técnicas, o serviço possui um medidor de pH modelo AK90NEW-AKSO, quatro termômetros infravermelho digital e quatro termômetros digitais de espeto, essenciais para o controle de temperatura de produtos e ambientes.

A equipe também é equipada com EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), como botas de borracha, jalecos de pano, jalecos descartáveis, toucas descartáveis e luvas descartáveis, garantindo segurança e biossegurança durante as ações de fiscalização e coleta de amostras. Para transporte adequado de amostras, o SIM-CIMOG dispõe de caixas térmicas apropriadas.

Complementando a estrutura, o serviço possui diversos materiais de escritório e consumo, como pastas, pranchetas, papel sulfite, canetas, lápis, borrachas, marca-texto, corretivos, furador, grampeador e carimbos institucionais, carimbo numerador de páginas com 6 dígitos, "RECEBIDO", "CANCELADO", entre outros. Também são utilizadas fitas de interdição (zebradas) para sinalização e controle de áreas.

2.2.3. **Laboratórios**

O SIM-CIMOG possui normativa própria que estabelece o procedimento padrão de coletas oficiais e envio de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas dos alimentos produzidos pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal. Essa normativa garante padronização, rastreabilidade e segurança nos processos de fiscalização e controle da qualidade dos produtos de origem animal.

A disponibilidade de laboratórios para análises oficiais é assegurada por meio do Edital de Credenciamento nº 001/2025, cujo objetivo é habilitar laboratórios especializados para atender à demanda analítica dos produtos de origem animal e da água utilizada pelos estabelecimentos inspecionados no âmbito do SIM-CIMOG. O edital, com validade de 5 anos, permite que laboratórios devidamente credenciados realizem as análises exigidas pela legislação, conforme a necessidade do serviço.

O modelo adotado garante agilidade, confiabilidade e conformidade técnica, permitindo que o SIM- CIMOG mantenha um elevado padrão de fiscalização e assegure o cumprimento das exigências sanitárias e legais pelos estabelecimentos registrados.

Mais informações e acesso ao edital completo podem ser encontrados no site institucional:

 <https://www.cimog.mg.gov.br/licitacao/prc-13-2025/67>

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1. Inspeção Periódica

A execução das inspeções periódicas nos estabelecimentos registrados no SIM-CIMOG é regulamentada pela Resolução CIMOG nº 003, de 23 de abril de 2025, que estabelece as diretrizes gerais do serviço de inspeção oficial executado pelo Consórcio. Como instrumento complementar, a Instrução Normativa nº 018, de 18 de julho de 2025, define o procedimento operacional padrão para a fiscalização baseada em risco, estabelecendo de forma clara as responsabilidades dos agentes, os critérios técnicos e os formulários oficiais utilizados nas inspeções periódicas conduzidas pelos médicos-veterinários do SIM-CIMOG.

As inspeções são realizadas com base em um modelo padronizado de Lista de Verificação das Áreas *In Loco* e Documental, previsto nos Anexos I e II da normativa Nº 018 de abril de 2025. Essa lista é o documento oficial utilizado nas fiscalizações e auditorias e deve ser obrigatoriamente assinada pelo responsável do estabelecimento, configurando ciência formal sobre os pontos avaliados e eventuais não conformidades.

O cálculo da frequência das inspeções segue o conceito de Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE), obtido a partir da média ponderada entre o volume de produção, o tipo de produto manipulado e o desempenho sanitário do estabelecimento ao longo do tempo. A classificação do risco vai de 1 a 4 e determina a periodicidade máxima entre as inspeções, que pode variar entre 60 e 180 dias, conforme a pontuação.

Sempre que constatadas não conformidades, o estabelecimento é notificado e tem até 30 dias para apresentar um plano de ação corretiva, conforme o modelo oficial estabelecido no Anexo IV da normativa. O plano deve estar vinculado ao número da fiscalização, garantindo rastreabilidade e controle da situação sanitária. Todos os dados obtidos durante as inspeções são registrados, processados e utilizados para reclassificação de risco nos ciclos subsequentes.

A fiscalização é conduzida exclusivamente por médicos-veterinários do quadro técnico do CIMOG ou cedidos por municípios consorciados, devidamente capacitados e autorizados. A metodologia é padronizada, transparente e baseada em critérios técnicos, garantindo segurança sanitária e previsibilidade ao processo.

3.2. Inspeção Permanente

Atualmente, o SIM-CIMOG não possui estabelecimentos registrados que demandem a realização de inspeção permanente. No entanto, a Resolução CIMOG nº 003, de 23 de abril de 2025, bem como as Instruções Normativas publicadas pelo Consórcio, preveem de forma detalhada os procedimentos para a execução da inspeção permanente, contemplando os aspectos industriais e sanitários da atividade.

Estão regulamentadas, entre outras ações, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, os procedimentos de recepção, manipulação, beneficiamento e industrialização dos produtos de origem ~

animal, garantindo a conformidade com os padrões legais e sanitários exigidos. Esses normativos servem como base técnica e legal para atuação futura, caso venham a ser registrados estabelecimentos que se enquadrem nesse regime de inspeção.

3.3. Programas de Autocontrole

A obrigatoriedade da implementação dos Programas de Autocontrole pelos estabelecimentos registrados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/CIMOG está prevista na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 016, de 1º de setembro de 2023, que dispõe sobre os programas exigidos e suas diretrizes de implantação e monitoramento, abrangendo aspectos higiênico-sanitários, tecnológicos e de rastreabilidade.

A verificação da efetividade desses programas é realizada por meio da Lista de Verificação In Loco e Documental, conforme estabelecido na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 018, de 18 de julho de 2025, que trata do procedimento padrão de fiscalização com base em risco e orienta os técnicos do SIM-CIMOG sobre os critérios a serem considerados durante as inspeções e auditorias.

3.4. Autuação e Aplicação de Penalidades

As penalidades aplicáveis aos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM-CIMOG estão previstas na RESOLUÇÃO CIMOG Nº 003, DE 23 DE ABRIL DE 2025, especificamente no TÍTULO XIII – Das Responsabilidades, das Medidas Cautelares, das Infrações, das Penalidades e do Processo Administrativo, o qual estabelece as infrações sanitárias e administrativas, as sanções cabíveis e o devido processo legal para sua apuração.

O procedimento para autuação, apuração de infrações e condução de processos administrativos encontra-se regulamentado pela INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 012, DE 21 DE MAIO DE 2025, que aprova o Manual de Procedimentos para apuração de infrações, autuação de processos administrativos e utilização dos formulários padronizados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG.

3.5. Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Para garantir a inocuidade, identidade e qualidade dos produtos de origem animal, todos os estabelecimentos registrados no SIM/CIMOG devem seguir os procedimentos estabelecidos na IN nº 010/2023. Essa normativa padroniza o processo de registro de produtos, análise e aprovação de rótulos, exigindo o cumprimento de critérios técnicos, legais e sanitários. Os documentos obrigatórios, como o Memorial Descritivo de Fabricação e Rotulagem e as artes gráficas dos rótulos, devem ser elaborados em duas vias e submetidos à análise do serviço de inspeção, com base em checklists específicos.

O produtor é responsável por preencher o Memorial Descritivo de Fabricação e Rotulagem de todos os produtos que serão comercializados. Esses documentos devem conter informações detalhadas sobre os ingredientes, processo de fabricação e conservação. Os rótulos, por sua vez, devem ser claros, legíveis e conter obrigatoriamente dados como: nome do produto, carimbo do SIM/CIMOG, número de registro, validade, composição, origem, e demais informações previstas na legislação federal e nas normas do consórcio. A rotulagem deve evitar qualquer informação que induza o consumidor a erro.

A arte gráfica dos rótulos precisa refletir exatamente o modelo a ser utilizado nas embalagens, incluindo cores, dimensões e conteúdo textual. Após análise técnica por médicos-veterinários do SIM/CIMOG, o parecer é emitido e o número de registro do produto é atribuído, obedecendo uma numeração sequencial vinculada ao número do estabelecimento. Alterações posteriores nas características do produto ou do rótulo devem ser comunicadas ao serviço de inspeção, com nova versão do memorial e do rótulo.

É de responsabilidade do estabelecimento manter controle de estoque dos rótulos e embalagens, com registros mensais detalhados, que devem ficar disponíveis para verificação pelo SIM/CIMOG. Os produtos

aprovados recebem um certificado de registro e deve conter o carimbado do serviço de inspeção SIM-CIMOG, garantindo sua rastreabilidade e conformidade com as normas. O objetivo principal da normativa é assegurar que apenas produtos devidamente registrados e identificados cheguem ao mercado, promovendo segurança alimentar e transparência aos consumidores.

Além do cumprimento da Instrução Normativa nº 010/2023 do SIM/CIMOG, todos os produtos de origem animal devem obrigatoriamente seguir os respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou, quando inexistentes, obedecer a diretrizes publicadas pelo MAPA. Na ausência de RTIQs e diretrizes específicas, o Responsável Técnico deve submeter o produto à consulta formal junto ao Departamento de Normas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), para validação dos parâmetros técnicos e legais aplicáveis. Essa medida garante a padronização e a segurança dos produtos comercializados, evitando inconformidades e assegurando a confiança do consumidor.

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1. Mecanismos de Controle

4.1.1. Coleta de Amostras

O SIM-CIMOG cumprirá integralmente Instrução Normativa nº 014, de 06 de junho de 2025, que estabelece o procedimento padrão para coleta oficial e envio de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas dos produtos de origem animal. Essa normativa é o modelo adotado pelo consórcio para garantir a padronização das coletas, a confiabilidade dos resultados laboratoriais e a segurança dos alimentos produzidos pelos estabelecimentos registrados.

A normativa determina que as amostras serão coletadas exclusivamente pelos médicos-veterinários do SIM-CIMOG, e que os custos das análises e do transporte ficarão sob responsabilidade dos estabelecimentos. O plano de amostragem seguirá critérios técnicos, considerando o número e tipo de produtos registrados, o volume de produção e o risco sanitário. A amostragem contemplará pelo menos 50% dos estabelecimentos por ano, por sorteio, e os procedimentos de coleta seguirão padrões rigorosos de higiene, embalagem e transporte.

Nos casos em que as análises apresentem resultados não conformes, o SIM-CIMOG adotará medidas cautelares, como apreensão de produtos, interdição da produção, revisão dos programas de autocontrole e exigência de novas análises. Quando permitido, será realizada a contraprova, e somente após laudos favoráveis a produção poderá ser retomada, mediante a emissão de termo de desinterdição.

A normativa ainda trata de coletas específicas, como em carcaças, leite cru refrigerado e produtos com maturação superior a 30 dias, e determina que as análises laboratoriais obedecerão às normas vigentes do MAPA, da ANVISA e de outras legislações pertinentes. O SIM-CIMOG cumprirá todo esse processo padronizado, por entender que ele é essencial para assegurar a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos comercializados sob o selo do serviço.

4.1.2. Prevenção e Combate à Fraude Econômica

O SIM-CIMOG cumprirá os procedimentos definidos na Instrução Normativa nº 013, de 03 de junho de 2025, que estabelece o padrão para prevenção e combate à fraude econômica e à produção clandestina nos estabelecimentos registrados. Essa normativa é adotada como modelo pelo consórcio e será aplicada de forma efetiva para garantir a qualidade dos produtos de origem animal e proteger os consumidores contra práticas ilegais e enganosas.

O SIM-CIMOG atuará diretamente no combate à fraude alimentar, considerada como qualquer alteração intencional em produtos, matérias-primas, rótulos ou embalagens com o objetivo de obter lucro por meio de engano ao consumidor. A produção clandestina também será tratada como crime

contra as relações de consumo. Para isso, o consórcio implementará ações concretas, como análises físico-químicas, controle de formulações, aferição de peso, verificação de rótulos, rastreabilidade, inspeções rotineiras, auditorias e atividades de educação sanitária.

Todas as ações serão executadas conforme o cronograma de trabalho do SIM-CIMOG, com registros sistemáticos e auditáveis. O consórcio também realizará análises laboratoriais específicas, como pesquisa de DNA em pescados, detecção de amido em produtos cárneos e lácteos, identificação de sacarose em mel e verificação da absorção de água em carcaças de frango. Havendo constatação de irregularidades, o SIM-CIMOG adotará medidas cautelares imediatas, como interdição de lotes e suspensão da produção, garantindo a pronta resposta às inconformidades.

4.1.3. **Combate à Atividade Clandestina**

O SIM-CIMOG adota como modelo a Instrução Normativa nº 013, de 03 de junho de 2025, que estabelece procedimentos para o combate à atividade clandestina na produção de produtos de origem animal. Essa normativa tem o objetivo de garantir a qualidade, segurança e inocuidade dos alimentos fiscalizados, protegendo o consumidor contra produtos ilegais e sem fiscalização, que representam risco à saúde pública.

A clandestinidade é caracterizada pela produção e comercialização de alimentos sem fiscalização sanitária e sem cumprimento das obrigações fiscais, configurando crime contra as relações de consumo e colocando em risco a saúde da população.

O SIM-CIMOG seguirá essa normativa, realizando ações rigorosas para identificar, coibir e eliminar a clandestinidade na região da Baixa Mogiana, utilizando ações diretas de combate às atividades clandestinas de produção e comércio de produtos sem registro ou inspeção.

Além disso, o consórcio desenvolverá atividades educativas contínuas para conscientizar produtores, comerciantes e consumidores sobre os riscos do consumo de produtos clandestinos. Para potencializar o alcance dessas ações, o SIM-CIMOG atuará em parceria com órgãos como as Vigilâncias Sanitárias Municipais, o Instituto Mineiro de Agropecuária, secretarias municipais de agricultura e saúde, órgãos de segurança pública, Emater, SENAR e universidades da região, promovendo ações conjuntas, troca de informações, denúncias cruzadas e campanhas educativas.

O combate à clandestinidade também inclui a divulgação de canais acessíveis para denúncias, aplicação de sanções conforme a legislação e promoção de ações preventivas por meio de cursos, palestras, materiais informativos e participação em eventos agropecuários e comunitários. O SIM-CIMOG reafirma seu compromisso de cumprir e executar todas as medidas previstas, entendendo que o combate à clandestinidade é fundamental para garantir um sistema de inspeção eficiente, a segurança dos alimentos e o desenvolvimento sustentável da cadeia produtiva na região.

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

O SIM-CIMOG cumprirá a Instrução Normativa nº 015, de 09 de junho de 2025, que regulamenta a habilitação e desabilitação dos estabelecimentos e produtos ao SISBI, conforme o Serviço de Inspeção Municipal executado pelo consórcio. A habilitação ocorrerá mediante requerimento e análise do cumprimento das exigências legais, como aprovação dos Programas de Autocontrole (PAC's) e do APPCC, com registros auditáveis mínimos.

Após análise positiva, será realizada vistoria para avaliar as condições do estabelecimento e a capacidade de fiscalização. Caso sejam identificadas irregularidades, será solicitado um plano de

ação para correção, e somente após atendimento das exigências a habilitação será concedida.

A desabilitação será aplicada quando houver fraude, reincidência em infrações graves, resistência à fiscalização, falhas nos programas de autocontrole ou descumprimento das análises oficiais, respeitando o devido processo legal. Estabelecimentos inativos por seis meses também poderão ser desabilitados.

O SIM-CIMOG compromete-se a seguir essa normativa, garantindo que somente estabelecimentos que atendam aos requisitos legais permaneçam habilitados, assegurando a qualidade e segurança dos produtos fiscalizados.

4.1.5. **Supervisões/Auditorias Internas**

O SIM-CIMOG, conforme previsto na Instrução Normativa Nº 017, de 18 de junho de 2025, realizará auditorias internas e supervisões periódicas para acompanhar e avaliar a execução das atividades de inspeção pelos médicos veterinários fiscais designados.

Essas auditorias têm como objetivo verificar o cumprimento rigoroso dos protocolos, procedimentos e exigências legais durante a inspeção dos estabelecimentos registrados, especialmente no que tange à aplicação dos Programas de Autocontrole (PAC's), análise de perigos e pontos críticos (APPCC), condições higiênico-sanitárias, processos produtivos e atendimento às normativas vigentes.

O CIMOG atuará na fiscalização direta do trabalho dos médicos veterinários fiscais por meio de visitas in loco realizadas por auditores ou supervisores técnicos, que acompanharão as inspeções para observar rotinas, registros, ações corretivas, coleta de amostras e emissão dos documentos técnicos e fiscais exigidos.

Além da fiscalização presencial, o CIMOG realizará análise documental e cruzamento de informações no Sistema de Banco de Dados do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), identificando possíveis falhas, inconsistências ou não conformidades nos relatórios e registros das fiscalizações.

O médico veterinário fiscal que apresentar falhas no cumprimento das exigências poderá ser notificado para regularização, conforme previsto na normativa, podendo sofrer sanções administrativas caso as irregularidades persistam, sempre respeitando o devido processo legal.

Este sistema de supervisão e auditoria tem como finalidade garantir a qualidade, integridade e confiabilidade das inspeções realizadas, assegurando a proteção da saúde pública e a conformidade dos produtos de origem animal conforme a legislação sanitária.

Dessa forma, o CIMOG exerce papel gestor e controlador, não apenas na fiscalização dos estabelecimentos, mas também na supervisão da atuação dos próprios fiscais veterinários responsáveis, conforme estabelece a Instrução Normativa Nº 017/2025.)

4.2. **Melhorias Continuadas**

4.2.1. **Educação Sanitária**

O SIM- CIMOG seguirá as diretrizes da Instrução Normativa Nº 013, de 03 de junho de 2025, que orienta as ações de educação sanitária voltadas para o fortalecimento da segurança alimentar e a conscientização dos produtores e demais públicos envolvidos.

Nesse sentido, o SIM- CIMOG promoverá diversas atividades educativas, tais como a participação em eventos acadêmicos, palestras e seminários em faculdades e instituições de ensino. Essas ações terão como objetivo a atualização e capacitação dos futuros profissionais e produtores.

Além disso, o CIMOG estará presente em feiras agropecuárias e eventos setoriais, onde divulgará boas práticas e esclarecerá sobre as normas de inspeção e controle sanitário, aproximando-se do público produtor.

O Consórcio também promoverá palestras e capacitações direcionadas a produtores rurais e

agroindústrias, abordando temas relacionados à higiene, controle sanitário e cumprimento das normas do Serviço de Inspeção Municipal.

O CIMOG realizará eventos próprios na sede do Consórcio, como workshops, cursos e reuniões técnicas, com o intuito de difundir o conhecimento e fortalecer a rede de inspeção municipal.

Nome do Evento	Público-Alvo		Modalidade			Período
	Município de Realização	Região	Presencial	Semi- Presencial	EAD	
FEITO EM GUAXUPÉ – Como regularizar e vender seus POA	Guaxupé - MG	Guaxupé e região	X			Agosto de 2025
Atividade Conjunta com as VISA's nas feiras livres	3 Municípios do Consorcio	Cidades do SIM-CIMOG	X			Outubro a Dezembro de 2025
Participação de Evento no IFSULDEMINAS-campus Muzambinho	Muzambinho	Muzambinho e Região	X			Setembro a Dezembro de 2025
Publicações em Redes Sociais	Instagram da AMOG-CIMOG	Toda a região			X	Agosto de 2025 a Janeiro de 2026

4.2.2. Programa de Capacitação

O SIM-CIMOG seguirá os parâmetros estabelecidos pela Instrução Normativa nº 016, de 11 de junho de 2025, que dispõe sobre a capacitação dos agentes públicos envolvidos na execução do Serviço de Inspeção Municipal.

A capacitação tem como objetivo garantir a atualização de conhecimentos, padronização de procedimentos e o aperfeiçoamento profissional dos médicos-veterinários e demais agentes do SIM-CIMOG. Busca-se promover a melhoria contínua das práticas de fiscalização e fortalecer o alinhamento institucional com os estabelecimentos e demais órgãos parceiros.

O cronograma será elaborado até o último dia útil de Agosto, pelo Coordenador do Serviço de Inspeção, e incluirá cursos, seminários, workshops e encontros técnicos, com prioridade para temas diretamente relacionados às atividades diárias de inspeção.

Além disso, capacitações externas oferecidas por instituições públicas ou privadas, em nível municipal, estadual ou federal, também serão acrescentadas ao cronograma, desde que o conteúdo seja pertinente às atribuições do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

A equipe técnica do SIM-CIMOG também participa dos cursos disponibilizados pela Escola Nacional de Gestão Agropecuária – Enagro, especialmente aqueles voltados à área de alimentos e inspeção de produtos de origem animal.

O CIMOG poderá ainda custear parte dos cursos de pós-graduação dos profissionais vinculados ao SIM, bem como conceder ajuda de custo para participação em eventos técnicos e científicos, desde que previamente autorizados e conforme disponibilidade orçamentária.

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi- Presencial	EAD	
Entenda o Selo de Inspeção - CIMOG	2 (dois)	2 (dois)	Aberto	X			Agosto de 2025
Treinamentos em Fiscalização de Leite e Derivados – ENAGRO	1 (1 um)			X			Agosto de 2025
Treinamento em inspeção periódica	2 (dois)	2 (dois)			X		Setembro de 2025

para médicos veterinários convocados no processo seletivo nº 001/2025							
Treinamento de Interpretação de normativas -CIMOG	2 (dois)	2 (dois)	Aberto	X	X		Setembro de 2025
Elaboração e Verificação de planos de ação	3 (três)		Aberto			X	Outubro de 2025
Lavratura e relatoria de autos de infração e seu processo administrativo- CIMOG	3 (três)	2 (dois)		X			Novembro de 2025
I Congresso Nacional de Serviço de Inspeção Municipal	1 (um)			X			Novembro de 2025
Rotulagem Nutricional dos Produtos de Origem Animal - CIMOG	3 (três)		Aberto			X	Janeiro de 2026

4.2.3. Mitigação de conflitos de interesse

O SIM-CIMOG adotará as diretrizes da Instrução Normativa nº 011, de 21 de maio de 2025, que estabelece estratégias para a identificação, prevenção e mitigação de conflitos de interesse no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal.

Entende-se por conflito de interesse qualquer situação em que o julgamento ou as ações de um agente público possam ser influenciados por interesses pessoais, familiares, financeiros ou externos, comprometendo a imparcialidade e a integridade das ações do SIM-CIMOG. Todos os colaboradores devem atuar com transparência e ética, evitando situações de conflito reais, potenciais ou aparentes.

Entre as estratégias adotadas, destaca-se a obrigatoriedade do preenchimento da Declaração de Conflitos de Interesses (Anexo I da normativa), a ser atualizada periodicamente por todos os profissionais vinculados ao SIM-CIMOG. Também serão implementadas medidas como a segregação de funções, sempre que possível, a fim de garantir decisões imparciais e isentas.

O SIM-CIMOG também promoverá treinamentos regulares sobre o tema, com o objetivo de conscientizar a equipe sobre a importância do tema e garantir que todos compreendam as políticas e procedimentos vigentes. Qualquer situação que possa configurar conflito de interesse deverá ser imediatamente comunicada à coordenação do serviço e registrada formalmente para análise e, se necessário, adoção de medidas corretivas.

Essas ações, somadas à revisão periódica das políticas internas, visam fortalecer a integridade institucional do serviço, resguardando a confiabilidade das fiscalizações e decisões técnicas adotadas pelo SIM-CIMOG.

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	AGROPECUARIA FAZENDA RECREIO LTDA	46.366.764/0001-04	0019	Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos	PRODUTOS EM NATUREZA
2	REALEZA DE MINAS LTDA	52.727.169/0001-41	0042	Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados	QUEIJO MATURADO

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

Guaxupé, 31 de julho de 2025

William José Piza
MÉDICO VETERINÁRIO SIM-CIMOG

8. Anexos

ANEXO I – Planilhas de gestão;

ANEXO II – Planilhas de controle de protocolo

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

ANEXO IV – Planilha de controle de fiscalizações realizadas, modelos de relatórios de Fiscalização para verificação de autocontroles;

ANEXO V – Planilha de controle do histórico de infrações, e modelos de formulários;

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

ANEXO I

PLANILHAS DE GESTÃO

IN Nº10 2025

1. FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO	
Razão Social do Estabelecimento:	
Nome Fantasia:	
Número de registro:	
Data do registro:	
Nº. do processo de registro:	
Renovação do registro n°:	
Classificação do Estabelecimento:	
Número do CNPJ:	
Nome do Responsável Técnico:	
Nome proprietário:	
Endereço:	
Bairro:	
Cep:	
Município:	UF:
Telefone:	
E-mail:	
Site:	

_____, ____ de _____ de 20 ____.

ASSINATURA E CARIMBO DO COORDENADOR
DO SIM-CIMOG



“Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG”

ANEXO I

PLANILHAS DE GESTÃO

IN N°10 2025



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DA BAIXA MOGIANA - CIMOG
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA**

REGISTRO MENSAL DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

[illegible]

Assinatura e carimbo do Responsável Técnico

Assintatura e carimbo do Inspetor

ANEXO I

PLANILHAS DE GESTÃO

IN Nº10 2025

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE PRODUÇÃO		
RAZÃO SOCIAL:		Nº DO SIM
MUNICÍPIO:		ANO:
MÊS	QUANT/UND	DESTINO
JANEIRO		
FEVEREIRO		
MARÇO		
ABRIL		
MAIO		
JUNHO		

ANEXO I

PLANILHAS DE GESTÃO

IN Nº10 2025

JULHO		
AGOSTO		
SETEMBRO		
OUTUBRO		
NOVEMBRO		
DEZEMBRO		
TOTAL		

Assinatura Responsável pelo Estabelecimento

Assinatura e Carimbo do Coordenador SIM-CIMOG

Rua Joaquim Augusto Ferreira, 12 - Parque das Orquídeas,
Guaxupé - MG, 37800-000

ANEXO II

PLANILHAS DE CONTROLE DE PROTOCOLO

IN Nº10 2025



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DA BAIXA
MOGIANA – CIMOG
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Dia	Mês	Ano
Hora inicial:		Hora final:

ANEXO XIII
CAPA/RECIBO PARA ABERTURA DE PROCESSO

Estabelecimento: _____
Município: _____
Registro no SIM: _____

X	Nº de ordem	Área Temática	Ato público de liberação
	01	Registro de Estabelecimento	Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM
	02	Análise de planta	Laudo Técnico
	03	Requerimento de Vistoria	Parecer Técnico
	04	Requerimento de rotulagem ou registro de produto	Laudo técnico
	05	Requerimento de correção de memorial de construção/econômico sanitário	Laudo técnico
	06	Análises de PACs	Laudo técnico
	07	Planos de Ação para correção de não conformidades	Parecer Técnico
	08	Requerimento de informações de processo	Ofício com as devidas informações
	09	Requerimento de cópia de processo	Fornecimento de cópias do processo

Observações: _____

Prazo: _____ Nº do Protocolo: _____

Entregue por: _____

Recebido por: _____

Assinatura e Carimbo

Assinatura do estabelecimento

ANEXO II

PLANILHAS DE CONTROLE DE PROTOCOLO

IN Nº10 2025

PROCESSO	DESCRIÇÃO	
01.XX.XXX.XXXX/ANO/NOME DO MUNICÍPIO	01	Produtos de origem animal
	XX	01 leite e derivados; 02 carnes e derivados; 03 ovos; 04 mel e produtos de abelha; 05 peixes e derivados; 06 abates, sendo: 6.1 abate de bovídeos; 6.2 abates de suínos; 6.3- abate de bovinos e suínos; 6.4- abate de aves; 6.5 - abate de peixes; 6.6 - abate de outras espécies.
	XXX	07 - Estabelecimento em registro; 08 - Estabelecimento registrado.
	XXXX	Número cronológico de acordo com a entrada do requerimento no protocolo do CIMOG
	ANO	Ano que foi dada entrada
	NOME DO MUNICÍPIO	Município que a empresa está sediada

ANEXO III

PLANILHA DE CONTROLE E PROGRAMAÇÃO DE ANÁLISES LABORATORIAIS

IN Nº10 2025

SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE

	Consórcio Intermunicipal da Baixa Mogiana – CIMOG SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE – SOA		01-LABORATÓRIO:		03- Nº DA SOA/ANO				
			☐ Microbiologia ☐ Físico-Química						
			02-RESPONSÁVEL PELA COLETA:		04-Nº DO SIM:				
05-PRODUTO:		06 - REGISTRO PROD.:		07-MARCA:		08-Nº DO CNPJ:			
09-ESTABELECIMENTO:		10-ENDEREÇO:							
11-DATA FABRICAÇÃO:		12-DATA VALIDADE:		13-Nº DO LOTE:		14-TAMANHO DO LOTE:			
/ /		/ /							
15-DATA E HORA DA COLETA DA AMOSTRA:									
/ /				:					
Nº DO LACRE:				Nº DO LACRE DAS CONTRAPROVAS:					
16-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:							17-DATA DA REMESSA:		
TEMPERATURA °C:		CONGELADO SÓLIDO ☐		CRISTAIS DE GELO ☐		RESFRIADO ☐		AMBIENTE ☐	
								/ /	
18-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):									
19-OBSERVAÇÕES:									
20-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:					21-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:				
22-DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:					23- IDENTIFICAÇÃO DO LABORATÓRIO:				
/ /									
24-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:									
TEMPERATURA °C:		CONGELADO SÓLIDO ☐		CRISTAIS DE GELO ☐		RESFRIADO ☐		AMBIENTE ☐	
								DECOMPOSIÇÃO ☐	
25-OBSERVAÇÕES:									
26-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:									

1ª VIA – LABOTARÓRIO e 2ª VIA – SIM-CIMOG

ANEXO III

PLANILHA DE CONTROLE E PROGRAMAÇÃO DE ANÁLISES LABORATORIAIS

IN Nº10 2025

Estabelecimentos sorteados para as Análises Oficiais				Data: 30/01/2025 Agosto 2025 a Janeiro 2026
NÚMERO	ESTABELECIMENTO	ATIVIDADE	MUNICÍPIO	NOME PRODUTOR
011	MANTEIGA DE MINAS	UNID. BENEF.DE LEITE E DERIVADOS	MUZAMBINHO - MG	SILVANA ROCHA DOS SANTOS
014	DOCES ESTAÇÃO MINAS LTDA	UNID. BENEF.DE LEITE E DERIVADOS	MUZAMBINHO - MG	ANTÔNIO AUGUSTO NORONHA PALOS
018	PONTAL BOA ESPERANÇA	UNID. BENEF. DE PROD. DE ABELHAS	MUZAMBINHO - MG	SÁVIO DOS REIS DUTRA
019	AGROPECUÁRIA FAZENDA	UNID. BENEF. CARNES E PROD. CÂRNEOS	AREADO - MG	ROBERTO LOURENÇO ROMANO
028	LATICÍNIO MONTE BELO	UNID. BENEF.DE LEITE E DERIVADOS	MONTE BELO - MG	OLÍMPIO VIEIRA DOS SANTOS
030	PESQUEIRO ÁGUA VIVA	Unidade de ben pescado e produtos de	CABO VERDE - MG	ELZO WESLEY AUGUSTO FRANCO
036	QUEIJO DO CARMO	UNID. BENEF.DE LEITE E DERIVADOS	MONTE BELO - MG	THAYSON ANTONIO DE OLIVEIRA
038	GRANJA ESPERANÇA	UNID. BENEF. DE OVOS E DERIVADOS	ARCEBURGO - MG	GEOVANY PEREIRA RODRIGUES
042	REALEZA DE MINAS LTDA	UNID. BENEF.DE LEITE E DERIVADOS	GUAXUPÉ - MG	NATHÁLIA LIMA PRUDENTE RIBEIRO
050	LATICÍNIO CUIABA DE MINAS	UNID. BENEF.DE LEITE E DERIVADOS	CONCEIÇÃO DA APARECIDA -	JOSÉ DE ARIMATEIA DOS SANTOS

TOTAL:

10

https://drive.google.com/file/d/14p8WYDRo4U0N0uU1R6_k7cYmxd0CCQXF/view?usp=sharing

ANEXO IV

PLANILHA DE CONTROLE DE FISCALIZAÇÕES REALIZADAS

IN Nº18 2025



ANEXO III

RELATÓRIO DE RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO

Nº _____/SIM-CIMOG

DATA: ____/____/____

1-IDENTIFICAÇÃO:					
1.1 Razão Social:				1.2 SIM:	
1.3 Município:					
2-RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV)					
() Produção Mensal (média):				RV:	
3- RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP)					
3.1 Área:		3.2 Categoria:		RP:	
4- RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)					
4.1 Cálculo médio das últimas NCs:					
					Média:
4.2 Possui processo administrativo nos últimos doze meses? () Sim () Não					
4.3 Possui algum dos agravantes:					
4.3.1 Violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais?					() Sim () Não
4.3.2 Reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de Órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?					() Sim () Não
4.3.3 Identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?					() Sim () Não
4.4 Resultado cálculo do RD:					
5. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO RE= [RV+RP+ (2xRD)]/4.				Resultado: _____	
6. RESULTADO DO RISCO ESTIMADO					
() Risco 1- Muito Baixo Mínimo cada 180 dias		() Risco 2- Baixo Mínimo cada 120 dias		() Risco 3- Médio Mínimo cada 90 dias	
				() Risco 4- Alto Mínimo cada 60 dias	
Data e assinatura e carimbo do(s) fiscal (is) responsável(is) pelo cálculo					

ANEXO IV

PLANILHA DE CONTROLE DE FISCALIZAÇÕES REALIZADAS

IN Nº18 2025

Grau de Risco	Pontuação	Classificação do risco	Frequência
Risco 1	1 a 2	Muito baixa	Intervalo máximo de 180 dias
Risco 2	2,1 a 3	Baixo	Intervalo máximo de 120 dias
Risco 3	3,1 a 4	Médio	Intervalo máximo de 90 dias
Risco 4	Acima de 4	Alto	Intervalo máximo de 60 dias

ANEXO IV

PLANILHA DE CONTROLE DE FISCALIZAÇÕES REALIZADAS

IN Nº18 2025



ANEXO I
LISTA DE FISCALIZAÇÃO DAS ÁREAS IN LOCO E
DOCUMENTAL
AGENTE
DATA: / / Nº SIM-CIMOG
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
PARTE I - IN LOCO

A – Identificação dos Turnos
Número de turnos de trabalho:
Atividades realizadas no turno 01:
Atividades realizadas no turno 02:
Atividades realizadas no turno 03:

B – Elementos de Controle					
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
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 não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* 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 não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

04- Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários					
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

ANEXO IV
PLANILHA DE CONTROLE DE FISCALIZAÇÕES REALIZADAS

IN Nº18 2025



06- Procedimentos sanitários operacionais					
Área/Instalação/Equipamento/Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

07- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem – IN 49/2006.					
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08- Controle de temperaturas						
Área/Instalação/Equipamento/Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* 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/Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
** 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, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)					
Área/Instalação/Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

11- Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive <i>in natura</i> , conforme plano de inspeção)					
Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

ANEXO IV

PLANILHA DE CONTROLE DE FISCALIZAÇÕES REALIZADAS

IN Nº18 2025



12- Rastreabilidade e recolhimento					
Produto/Operação/Mercado/ Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

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

14- Bem-estar animal					
Transporte/Desembarque/Lotação/ Descanso/Condução/Imobilização/ Contenção/Insensibilização/Sangria/ Escaldagem/Esfola	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

15- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivo ruminantes.					
Área/Instalação/Operação/MER (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					
Desempenho do estabelecimento (RD): _____ %					

F – Nomes, data, local, carimbos e assinaturas

_____, _____ de _____ 202__
Município dia mês

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

Assinatura do Representante do estabelecimento:

ANEXO IV

PLANILHA DE CONTROLE DE FISCALIZAÇÕES REALIZADAS

IN Nº18 2025



LISTA DE FISCALIZAÇÃO DAS ÁREAS IN LOCO E DOCUMENTAL

DATA: / / Nº SIM-CIMOG

CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE

PARTE II - DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA

B – Avaliação dos registros		
Elementos de	Procedimento	*Não conforme
Controle		(X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	
09	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, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Respaldo para certificação oficial	
14	Bem-estar animal	
15	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
Desempenho do estabelecimento (RD): _____ %		

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

C – Nome, data, carimbo e assinatura

_____, _____ de _____ 202__

Município _____ dia _____ mês _____

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

Assinatura do Representante do estabelecimento:

ANEXO IV

PLANILHA DE CONTROLE DE FISCALIZAÇÕES REALIZADAS

IN Nº18 2025



**ANEXO II
LISTA DE FISCALIZAÇÃO DAS ÁREAS IN LOCO E
DOCUMENTAL**

AGENTE _____
DATA: ____/____/____ Nº _____ SIM-CIMOG
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE I - IN LOCO

A – Identificação dos Turnos
Número de turnos de trabalho:
Atividades realizadas no turno 01:
Atividades realizadas no turno 02:
Atividades realizadas no turno 03:

B – Elementos de Controle					
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)					
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
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 não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* 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 não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

04- Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários					
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

ANEXO IV

PLANILHA DE CONTROLE DE FISCALIZAÇÕES REALIZADAS

IN Nº18 2025



06- Procedimentos sanitários operacionais					
Área/Instalação/Equipamento/Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

07- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem – IN 49/2006.					
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

08- Controle de temperaturas						
Área/Instalação/Equipamento/Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

* 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/Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

** 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, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)					
Área/Instalação/Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

11- Controle de formulação de produtos e combate a fraude (inclusive <i>in natura</i> , conforme plano de inspeção)					
Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

ANEXO IV

PLANILHA DE CONTROLE DE FISCALIZAÇÕES REALIZADAS

IN Nº18 2025



Produto/Operação/Mercado/ Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

Mercado/Produto/Requisito (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

Desempenho do estabelecimento (RD): _____ %

F – Nomes, data, carimbos e assinaturas

_____, _____ de _____ 202__
Município dia mes

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

Assinatura do Representante do estabelecimento:

ANEXO IV
PLANILHA DE CONTROLE DE FISCALIZAÇÕES REALIZADAS
IN Nº18 2025



LISTA DE FISCALIZAÇÃO DAS ÁREAS IN LOCO E
DOCUMENTAL
AGENTE
DATA: / / Nº SIM-CIMOG
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO
PARTE II - DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA		
B – Avaliação dos registros		
Elementos de Controle	Procedimento	*Não conforme (X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de temperaturas	
09	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, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Respaldo para certificação oficial	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
Desempenho do estabelecimento (RD): _____ %		

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

C – Nome, data, local, carimbo e assinatura

_____, _____ de _____ 202__
Município da mes

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

Assinatura do Representante do estabelecimento:



Dia	Mês	Ano
Hora inicial:		Hora final:

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ANEXO V

PLANILHA DE CONTROLE DE INFRAÇÕES

IN Nº12 2025



MODELO I - AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO		Nº
1-IDENTIFICAÇÃO DO INFLATOR:		
RAZÃO SOCIAL/ NOME DO PRODUTOR/ DETENTOR DO PRODUTO:		NOME FANTASIA:
CLASSIFICAÇÃO:	Nº DE REGISTRO NO SIM:	CNPJ/CPF:
ENDEREÇO COMPLETO (Rua/Avenida, Nº, Complemento, Localidade):		
		CEP:
Município:	UF:	TELEFONE:
2-DESCRIÇÃO DA AÇÃO		
EM ____/____/____ ÀS ____:____ HORA (S), NO EXERCÍCIO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA AO REALIZAR (ação e local)		
CONSTATEI A (S) SEGUINTE (S) IRREGULARIDADE (S):		
3-ENQUADRAMENTO LEGAL (Artigo, Parágrafo, Incisos, Alíneas, Lei, Decreto, Resolução, Portaria)		
4-O INFLATOR ESTARÁ SUJEITO A (S) PENALIDADE (S) LEI FICANDO NOTIFICADO, NESTE ATO, QUE RESPONDERÁ PELO FATO EM PROCESSO ADMINISTRATIVO, TENDO 10 (DEZ) DIAS A CONTAR DESTA DATA PARA APRESENTAR DEFESA OU IMPUGNAÇÃO DO AUTO PERANTE O SIM.		
5-AUTORIDADE (S) Assinatura e carimbo do servidor autuante (Constando Nome e Cargo)		
ASSINATURA	ASSINATURA	
6- TESTEMUNHA (S)		
ASSINATURA	ASSINATURA	
NOME: _____ CPF: _____	NOME: _____ CPF: _____	
7- RECEBI A 2ª VIA DESTE AUTO DE INFRAÇÃO EM: ____/____/____ ÀS ____:____ HORAS		
8- PROPRIETÁRIO OU REPRESENTANTE LEGAL		
ASSINATURA	NOME: _____ CPF: _____	

ANEXO V

PLANILHA DE CONTROLE DE INFRAÇÕES

IN Nº12 2025

MODELO IV – AUTO DE APREENSÃO/INUTILIZAÇÃO/APROVEITAMENTO CONDICIONAL



AUTO DE APREENSÃO/
INUTILIZAÇÃO /
APROVEITAMENTO CONDICIONAL

Nº

1-IDENTIFICAÇÃO DO INFLATOR:		
RAZÃO SOCIAL/ NOME DO PRODUTOR/ DETENTOR DO PRODUTO:		NOME FANTASIA:
CLASSIFICAÇÃO:	Nº DE REGISTRO NO SIM:	CNPJ/CPF:
ENDEREÇO COMPLETO (Rua/Avenida, Nº, Complemento, Localidade):		
		CEP:
Município:	UF:	TELEFONE:
2-DESCRIÇÃO DA AÇÃO		
EM ____/____/____ ÀS ____:____ HORA (S), NO EXERCÍCIO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA AO REALIZAR (ação e local)		
APREENDI _____ (Especificar o(s) Produtos, a(s) matéria(s) prima ou Embalagem (s), por Quantidade, por Marca, por Lote ou Partida)		
PROVENIENTE OU FABRICADO POR _____ EM DECORRÊNCIA DE _____ (Irregularidade Constatada)		
3- FUNDAMENTAÇÃO LEGAL (Artigo, Parágrafo, Incisos, Alíneas, Lei, Decreto, Resolução, Portaria)		
4-DESTINAÇÃO DO PRODUTO		
(inutilizei ou Destinei) (Através Identificar o processo de inutilização ou Para a destinação condicional)		
NO _____ (Identificar a instalação ou área física onde ocorreu a inutilização, ou aproveitamento condicional)		
LOCALIZADO NO _____ (Endereço)		
5-AUTORIDADE (S) Assinatura e carimbo do servidor autuante (Constando Nome e Cargo)		
ASSINATURA		ASSINATURA
6- TESTEMUNHA (S)		
ASSINATURA		ASSINATURA
NOME: _____		NOME: _____
CPF: _____		CPF: _____
7- RECEBI A 2ª VIA DESTE AUTO DE INFRAÇÃO EM: ____/____/____ ÀS ____:____ HORAS		
8- PROPRIETÁRIO OU REPRESENTANTE LEGAL		
ASSINATURA		NOME: _____ CPF: _____

1ª VIA PROCESSO 2ª VIA AUTUADO 3ª VIA ARQUIVO

ANEXO V
PLANILHA DE CONTROLE DE INFRAÇÕES
IN Nº12 2025



MODELO V - AUTO DE INTERDIÇÃO

AUTO DE INTERDIÇÃO		Nº
1-IDENTIFICAÇÃO DO INFLATOR:		
RAZÃO SOCIAL/ NOME DO PRODUTOR/ DETENTOR DO PRODUTO:		NOME FANTASIA:
CLASSIFICAÇÃO:	Nº DE REGISTRO NO SIM:	CNPJ/CPF:
ENDEREÇO COMPLETO (Rua/Avenida, Nº, Complemento, Localidade):		
		CEP:
Município:	UF:	TELEFONE:
2-DESCRIÇÃO DA AÇÃO		
EM ____/____/____ ÀS ____:____ HORA (S), NO EXERCÍCIO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA AO REALIZAR (ação e local)		
INTERDITEI _____ (Especificar o Objetivo deste Auto)		
EM DECORRÊNCIA DE _____ (Descrever o(s) Motivo (s) da Ação)		
3- FUNDAMENTAÇÃO LEGAL (Artigo, Parágrafo, Incisos, Alíneas, Lei, Decreto, Resolução, Portaria)		
4- O PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL PELO ESTABELECIMENTO /PRODUTOI ACIMA QUALIFICADO FICA CIENTE DA OBRIGAÇÃO DE ZELAR PELA MANUTENÇÃO DA INTERDIÇÃO SENDO PROIBIDO DE PRODUIR, COMERCIALIZAR, TRANSFERIR, UTILIZAR, VIOLAR, SEM A EXPRESSA AUTORIZAÇÃO DO SIM-CIMOG.		
5-AUTORIDADE (S) Assinatura e carimbo do servidor autuante (Constando Nome e Cargo)		
_____ ASSINATURA		_____ ASSINATURA
6- TESTEMUNHA (S)		
_____ ASSINATURA NOME: _____ CPF: _____		_____ ASSINATURA NOME: _____ CPF: _____
7- RECEBI A 2ª VIA DESTE AUTO DE INFRAÇÃO EM: ____/____/____ ÀS ____:____ HORAS		
8- PROPRIETÁRIO OU REPRESENTANTE LEGAL		
_____ ASSINATURA		NOME: _____ CPF: _____

1ª VIA PROCESSO 2ª VIA AUTUADO 3ª VIA ARQUIVO

ANEXO V

PLANILHA DE CONTROLE DE INFRAÇÕES

IN Nº12 2025



MODELO VI - AUTO DE LIBERAÇÃO

AUTO DE
LIBERAÇÃO

Nº

1-IDENTIFICAÇÃO DO INFLATOR:		
RAZÃO SOCIAL/ NOME DO PRODUTOR/ DETENTOR DO PRODUTO:		NOME FANTASIA:
CLASSIFICAÇÃO:	Nº DE REGISTRO NO SIM:	CNPJ/CPF:
ENDEREÇO COMPLETO (Rua/Avenida, Nº, Complemento, Localidade):		
		CEP:
Município:	UF:	TELEFONE:
2-DESCRIÇÃO DA AÇÃO		
EM ____/____/____ ÀS ____:____ HORA (S), NO EXERCÍCIO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA AO REALIZAR (ação e local)		
LIBEREI _____ (Especificar o Objetivo deste Auto e Citar o(s) Documentos Referência)		
EM DECORRÊNCIA DE _____ (Descrever o(s) Motivo (s) da Ação)		
3-AUTORIDADE (S) Assinatura e carimbo do servidor autuante (Constando Nome e Cargo)		
_____ ASSINATURA		_____ ASSINATURA
4- TESTEMUNHA (S)		
_____ ASSINATURA NOME: _____ CPF: _____		_____ ASSINATURA NOME: _____ CPF: _____
5- RECEBI A 2ª VIA DESTE AUTO DE INFLAÇÃO EM: ____/____/____ ÀS ____:____ HORAS		
6- PROPRIETÁRIO OU REPRESENTANTE LEGAL		
_____ ASSINATURA		NOME: _____ CPF: _____

1ª VIA PROCESSO 2ª VIA AUTUADO 3ª VIA ARQUIVO

ANEXO V

PLANILHA DE CONTROLE DE INFRAÇÕES

IN Nº12 2025

MODELO VII - NOTIFICAÇÃO



AUTO DE
LIBERAÇÃO

Nº

1-IDENTIFICAÇÃO DO INFLATOR:

RAZÃO SOCIAL/ NOME DO PRODUTOR/ DETENTOR DO
PRODUTO:

NOME FANTASIA:

CLASSIFICAÇÃO:

Nº DE REGISTRO NO SIM:

CNPJ/CPF:

ENDEREÇO COMPLETO (Rua/Avenida, Nº, Complemento, Localidade):

CEP:

Município:

UF:

TELEFONE:

2-DESCRIÇÃO DA AÇÃO

NOTIFICO O PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL PELO ESTABELECIMENTO ACIMA QUALIFICADO

(Especificar objetivo da notificação)

3-AUTORIDADE (S) Assinatura e carimbo do servidor autuante (Constando Nome e Cargo)

ASSINATURA

ASSINATURA

4- LOCAL E DATA

_____, ____ DE _____ DE _____

5- TESTEMUNHA (S)

ASSINATURA

NOME: _____

CPF: _____

ASSINATURA

NOME: _____

CPF: _____

6- RECEBI A 2ª VIA DESTE AUTO DE INFRAÇÃO EM: ____ / ____ / ____ ÀS ____ : ____ HORAS

7- PROPRIETÁRIO OU REPRESENTANTE LEGAL

ASSINATURA

NOME: _____

CPF: _____

1ª VIA PROCESSO 2ª VIA AUTUADO 3ª VIA ARQUIVO

ANEXO VI

PLANILHA DE PROGRAMAÇÃO DE ANÁLISES LABORATORIAIS

IN Nº10 2025

Estabelecimentos sorteados para as Análises Oficiais				Data: 30/01/2025 Agosto 2025 a Janeiro 2026
NUMERO	ESTABELECIMENTO	ATIVIDADE	MUNICIPIO	NOME PRODUTOR
011	MANTEIGA DE MINAS	UNID. BENEF.DE LEITE E DERIVADOS	MUZAMBINHO - MG	SILVANA ROCHA DOS SANTOS
014	DOCES ESTAÇÃO MINAS LTDA	UNID. BENEF.DE LEITE E DERIVADOS	MUZAMBINHO - MG	ANTÔNIO AUGUSTO NORONHA PALOS
018	PONTAL BOA ESPERANÇA	UNID. BENEF. DE PROD. DE ABELHAS	MUZAMBINHO - MG	SÁVIO DOS REIS DUTRA
019	AGROPECUÁRIA FAZENDA	UNID. BENEF. CARNES E PROD. CÂRNEOS	AREADO - MG	ROBERTO LOURENÇO ROMANO
028	LATICÍNIO MONTE BELO	UNID. BENEF.DE LEITE E DERIVADOS	MONTE BELO - MG	OLÍMPIO VIEIRA DOS SANTOS
030	PESQUEIRO ÁGUA VIVA	Unidade de ben pescado e produtos de	CABO VERDE - MG	ELZO WESLEY AUGUSTO FRANCO
036	QUEIJO DO CARMO	UNID. BENEF.DE LEITE E DERIVADOS	MONTE BELO - MG	THAYSON ANTONIO DE OLIVEIRA
038	GRANJA ESPERANÇA	UNID. BENEF. DE OVOS E DERIVADOS	ARCEBURGO - MG	GEOVANY PEREIRA RODRIGUES
042	REALEZA DE MINAS LTDA	UNID. BENEF.DE LEITE E DERIVADOS	GUAXUPÉ - MG	NATHÁLIA LIMA PRUDENTE RIBEIRO
050	LATICÍNIO CUIABA DE MINAS	UNID. BENEF.DE LEITE E DERIVADOS	CONCEIÇÃO DA APARECIDA -	JOSÉ DE ARIMATEIA DOS SANTOS

TOTAL: 10



https://drive.google.com/file/d/14p8WYDRo4U0N0uU1R6_k7cYmxd0CCQXF/view?usp=sharing