PORTARIA Nº 602/2026 – De 14 de Outubro de 2026.

Danuza Rodrigues, Prefeita do Município de Matos Costa, Estado de Santa Catarina, no uso de suas atribuições legais, com fulcro no artigo 71 inciso VII da Lei Orgânica;

Estabelece os procedimentos operacionais padrão referentes às atividades de rotina da inspeção e fiscalização de produtos de origem animal nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, do município de Matos Costa, e dá outras providências.

Art. 1º Ficam estabelecidos, na forma do Anexo desta Portaria, os procedimentos operacionais padrão – POP, referentes às atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do município de Matos Costa, buscando assegurar a padronização e eficácia dos controles oficiais e a conformidade nos procedimentos e autocontroles dos estabelecimentos com a legislação sanitária vigente do SIM.

Art. 2° Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço do Contestado, 14 de Outubro de 2026.

DANUZA RODRIGUES
PREFEITA MUNICIPAL

A presente Portaria foi publicada no Diário Oficial dos Municípios – DOM.

PATRICIA APARECIDA SANDAK
Auxiliar Administrativo I

ANEXO
POP 01 - PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO DE INSPEÇÃO

1. Objetivo

Esse documento estabelece os procedimentos operacionais padrão – POP referentes às atividades de rotina da inspeção e fiscalização de produtos de origem animal nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do município de Matos Costa, assegurando a conformidade nos procedimentos e autocontroles dos estabelecimentos com a legislação sanitária vigente e as normas do SIM, além de uma padronização e eficácia dos controles oficiais executados na frequência mínima determinada pela análise de risco e nas inspeções permanentes e das medidas a serem adotadas nos estabelecimentos, garantindo a produção de alimentos seguros e de qualidade para os consumidores, dentro das normativas legais e consequentemente, promovendo a saúde pública, a saúde única e a defesa agropecuária.

2. Aplicação

Estes procedimentos aplicam-se em todas as ações de inspeção e fiscalização realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal do município de Matos Costa e em todos os estabelecimentos em processo de registro e os registrados no SIM. Os procedimentos estabelecidos neste POP serão implementados tanto em inspeções *in loco* quanto em fiscalizações documentais.

3. Definição

As ações de inspeção e fiscalização são um conjunto de atividades sistemáticas executadas pelos profissionais do SIM, junto ao estabelecimento, que consiste no exame *ante-mortem* e *post-mortem* dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários de produtos de origem animal; na certificação sanitária (quando necessária), na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança sanitária, inocuidade e qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento da legislação sanitária vigente do SIM.

4. Disposições gerais sobre o processo de inspeção e fiscalização

A inspeção e fiscalização de rotina dos estabelecimentos registrados no SIM é realizada seguindo-se as determinações da legislação vigente do SIM, assim como legislações federais e estaduais e abrange todo o processo de abate, recebimento de matérias-primas, fabricação, manipulação, distribuição e industrialização, sendo executadas por meio da avaliação dos processos e procedimentos in loco e documentalmente nos estabelecimentos registrados (avaliação dos Programas de Autocontrole – PACs), bem como a expedição e o transporte de produtos comestíveis e não comestíveis de origem animal.

As inspeções e fiscalizações realizadas pelo profissional fiscal do SIM serão efetuadas sem aviso prévio, exceto em casos específicos em que seja necessária a notificação prévia ao representante legal e/ou ao responsável técnico - RT do estabelecimento. As atividades de inspeção e fiscalização *in loco* pelo profissional do SIM incluem, entre outros:
a) Avaliação clínica dos animais *ante mortem*, e avaliação das carcaças, órgãos, vísceras no *post mortem*;
b) Condições de bem-estar animal;
c) Verificação de diversos aspectos nos estabelecimentos:

- Condições higiênico-sanitárias das instalações e equipamentos;
- Procedimentos de higiene e sanitização;
- Controle de pragas;
- Controle de qualidade da água;
- Controle de temperaturas;
- Controle de matérias-primas;
- Rastreabilidade dos produtos;
- Registro dos produtos;

- Verificação da implementação, manutenção e efetividade dos Programas de autocontrole (PACs) a cada fiscalização de rotina;
- Acompanhamento da resolução de não conformidades e planos de ação dos estabelecimentos;

d) Ações do programa de combate à fraude e falsificação de produtos de origem animal;
e) Atendimento a denúncias e outras manifestações;
f) Coleta de amostras para análises fiscais laboratoriais;
g) Fiscalização conjunta, quando demandado;
h) Verificação do cumprimento da legislação sanitária;
i) Comunicação da suspeita de doenças de notificação obrigatória;
j) Demais ações de Defesa Agropecuária e de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

4.1. Registro de atividade de inspeção e relatório de não conformidade

Para toda e qualquer atividade executada pelos profissionais do SIM deverá ser emitido um Relatório de Atividade de Inspeção – RAI (modelo no anexo I). Esse relatório seguirá numeração sequencial, acompanhada do ano em curso (por exemplo: 001/2026), sendo a contagem reiniciada a cada novo exercício. O controle de emissão de RAI consta no "POP 06 – Protocolo e Gestão de Documentos".

O RAI constitui-se no documento inicial e obrigatório de todas as ações de inspeção e fiscalização executadas pelo SIM. A partir de sua emissão, poderão ser gerados outros documentos ou relatórios complementares, quando necessários, a fim de detalhar aspectos específicos da ação, registrar não conformidades, subsidiar processos administrativos ou compor relatórios gerenciais e estatísticos.

O RAI das ações de inspeção e fiscalização *in loco* deverá conter, de forma resumida, a descrição de todas as atividades executadas, incluindo a identificação nominal dos fiscais, bem como dos demais colaboradores e participantes da ação, com as respectivas assinaturas ao término da atividade. O documento original ficará em posse do SIM e deverá ser arquivado conforme está descrito no POP 06 – Protocolo e Gestão de Documentos; será encaminhada cópia do documento ao estabelecimento, essa deverá ser arquivada de forma física, para que qualquer outro órgão de fiscalização tenha acesso.

Ao descrever alguma não conformidade que não pode ser resolvida no ato da fiscalização, o fiscal do SIM deverá emitir um Relatório de Não Conformidade – RNC (modelo no anexo II). O RNC poderá ser elaborado em escritório, já que demanda ter base legal para sua emissão, assim como citar o PAC em não-conformidade; este relatório deverá conter detalhamentos da não-conformidade, respectivos apontamentos legais, quando cabíveis, além de registro fotográfico quando pertinente (em forma de anexo ao relatório). O RNC deverá ser encaminhado por e-mail ou entregue em cópia física, ao responsável técnico e representante legal do estabelecimento no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, após a fiscalização.

Caberá ao estabelecimento apresentar ao SIM, no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados a partir do recebimento do RNC, a resposta do mesmo; se necessário, poderá utilizar um Plano de Ações Corretivas (modelo no anexo III), contendo as medidas propostas e os prazos de execução.

4.2. Verificação *in loco*

O servidor oficial do SIM deve possuir conhecimento técnico do processo de fabricação e do fluxograma de produção de todos os produtos registrados nos estabelecimentos sob sua fiscalização.

É fundamental reconhecer que falhas nos programas de autocontroles e em seus registros, podem indicar que o estabelecimento não possui controle total sobre seu processo de produção, operando em condições que podem implicar em risco à saúde pública.
A fiscalização e verificação dos PACs *in loco* constituem a atividade rotineira do serviço de inspeção quando presente no estabelecimento, seguindo um cronograma definido pelo SIM conforme legislação vigente do SIM e o "POP 05 - Verificação dos PACs". As informações pertinentes coletadas durante cada fiscalização devem ser registradas no relatório de "verificação in loco dos PACs" (modelo no anexo do POP 05). A verificação descritiva dos PACs pode ser realizada

a qualquer momento, sempre que necessário, priorizando situações em que forem constatadas não conformidades na fiscalização in loco ou nos registros de autocontrole do estabelecimento.

Os registros de inspeções e verificações de PACs serão arquivados pelo SIM. Ao identificar não conformidades, o estabelecimento é notificado através do Relatório de Não Conformidade (modelo no anexo II) por e-mail em até 10 dias úteis, recebendo um prazo de 10 (dez) dias úteis para apresentar sua resposta.

É importante distinguir "desvio" de "não conformidade". Um desvio identificado pelo setor de qualidade do estabelecimento, registrado adequadamente e corrigido por ações eficazes, demonstra um autocontrole funcional e não exige intervenção externa. Contudo, a recorrência dos mesmos desvios, indica que o processo necessita de melhorias no controle de qualidade e que o estabelecimento não consegue exercer esses controles de forma eficaz, o que caracteriza uma não conformidade.

As não conformidades devem ser acompanhadas de alguma ação fiscal, que pode variar em gravidade, podendo ser uma simples comunicação verbal ou até mesmo a inutilização de matérias-primas ou de produtos, ou interdição do estabelecimento. Problemas de natureza mais simples, sem risco direto à segurança alimentar (por ex: pequeno dano estrutural sem impacto na qualidade do alimento), diferem de problemas mais sérios que podem tornar o alimento impróprio para o consumo. As ações fiscais devem ser proporcionais à gravidade e diretamente relacionadas à natureza da não conformidade, garantindo que o problema seja efetivamente abordado e prevenido.

A resolução da não conformidade é de responsabilidade do estabelecimento e deve ser objeto de avaliação contínua pelo serviço de inspeção, tanto na documentação, quanto na verificação das soluções e prazos aprovados no plano de ações corretivas, quanto na liberação das atividades e durante as operações. É obrigatória a resposta à não conformidade por meio de um plano de ação claro e eficaz para tratar os desvios apontados, assegurando que as correções sejam devidamente documentadas e monitoradas.

O plano de ação deve ser respondido e encaminhado ao SIM, detalhando as medidas corretivas e preventivas, com prazos estipulados. Caso as respostas ou as medidas propostas não solucionem a não conformidade identificada ou os prazos não sejam adequados, o fiscal do SIM pode rejeitar a resposta do estabelecimento do plano de ação através de novo Registro de atividade e solicitar uma nova submissão para aprovação. Se o estabelecimento não cumprir as correções dentro dos prazos propostos e não solicitar um prazo adicional, o fiscal do SIM, a critério técnico diante da justificativa plausível do responsável pelo estabelecimento, emitirá um novo Registro de Atividade com prazo definido pelo serviço de inspeção. Se mesmo com o novo prazo estabelecido não houver resolução da não conformidade pelo estabelecimento, deverá ser lavrado um Auto de Infração.

O responsável legal pelo estabelecimento ou o RT poderá solicitar ao SIM a prorrogação de prazo, por meio do preenchimento do formulário de solicitação de prorrogação de prazo (modelo no anexo IV). A prorrogação de prazo pode ser solicitada por no máximo 2 (duas) vezes, antes do vencimento dos mesmos - caso não consiga cumprir as exigências, a qual será analisada e poderá ser deferida ou indeferida pelo SIM.

O plano de ações corretivas será considerado encerrado após a verificação integral da execução das medidas nele previstas e assinatura no campo da "ciência e verificação final pelo fiscal SIM" no respectivo plano de ação.

4.3. Verificação documental

A verificação documental também constitui uma atividade rotineira do SIM, quando presente no estabelecimento, ou em escritório do SIM. Todos os elementos de controle devem ser verificados, no mínimo, uma vez ao ano.

Para fins de fiscalização, devem ser verificados dias aleatórios de registros gerados pelo estabelecimento. A fiscalização deve avaliar a autenticidade das informações, atentando-se para a maneira como são apresentadas, a existência de rasuras e eventuais correções. Além disso, é crucial avaliar se os verificadores e monitores dos autocontroles possuem conhecimento sobre as funções que executam e se estão devidamente capacitados para realizá-las.

A análise documental dos PACs elaborados pelo estabelecimento, devem seguir um cronograma definido pelo SIM de acordo com a legislação do SIM. Nessa atividade de análise documental dos PACs deve ser preenchido o "Relatório de verificação de programa de autocontrole" previsto no "POP 05 - Verificação dos PACs".

A verificação descritiva dos PACs pode ser realizada a qualquer momento, sempre que necessário, priorizando situações em que forem constatadas não conformidades na fiscalização *in loco* ou nos registros de autocontrole do estabelecimento.

A frequência de verificação dos PACs está descrita no quadro I e está em conformidade com a legislação do SIM. Para efeito de determinar a frequência mínima de verificação dos PACs nos estabelecimentos registrados a menos de 12 meses, a caracterização do RE e o enquadramento de grau de risco, será da seguinte forma:
I – Unidade de beneficiamento de produtos das abelhas e entreposto de produtos de origem animal: RE 1 – muito baixo risco
II – Granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados: RE 2 – baixo risco
III – Demais tipos de estabelecimentos: RE 3 – médio risco

Em estabelecimento com inspeção permanente, de abate de animais de açougue e caça e de anfíbios e répteis, a frequência mínima de verificação de todos os PACs será a cada três (3) meses.

Quadro I – Frequência mínima de verificação de todos os PAC's

RE	Enquadramento do grau risco	Frequência de verificação dos PAC's (dias)
1	Muito baixo	Uma vez ao ano
2	Baixo	A cada 9 meses
3	Médio	A cada 6 meses
4	Alto	A cada 3 meses

5. Inspeção em caráter periódico

A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

A inspeção periódica consiste em visitas programadas e regulares realizadas sem aviso prévio, exceto em casos específicos em que seja obrigatória a notificação prévia do responsável pelo estabelecimento, nos estabelecimentos registrados no SIM que não executam atividades de abate.

A frequência mínima de inspeção periódica será determinada considerando o grau do risco estimado associado ao estabelecimento - RE registrado no Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com a legislação municipal vigente. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização serão em conformidade com o RE do estabelecimento, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com o objetivo de garantir a segurança sanitária.

O cálculo do risco estimado do estabelecimento será obtido de acordo com as normas estabelecidas na legislação do SIM.

Considerando o RE do estabelecimento deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de inspeção, conforme definido no Quadro II, a seguir.

Quadro II – Frequência da inspeção periódica

Risco Estimado	Enquadramento do grau risco	Frequência de inspeção periódica (dias)
1	Muito baixo	Até 90
2	Baixo	Até 60
3	Médio	Até 45
4	Alto	Até 30

Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal:
I - Realizar a tabulação dos dados referentes ao Risco associado à cadeia produtiva do estabelecimento (RC – Quadro III), Risco associado ao volume de produção do estabelecimento (RV – Quadro IV) e Risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD – Quadro V) para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos registrados no SIM;
II - Definir as frequências e plano de fiscalização nos estabelecimentos;
III - Verificar as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou em notificações relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos;
IV - Verificar informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros, relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico sanitária dos produtos.

Quadro III – Risco associado à cadeia produtiva

Tipo de estabelecimento	RC
Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	3
Entrepostos de carnes em supermercados	2
Estação depuradora de moluscos bivalves	2
Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado	3
Barco-fábrica	3
Granja avícola	1
Unidade de beneficiamento de ovos e derivados	2
Posto de refrigeração	2
Granja Leiteira	2
Queijaria	3
Unidade de beneficiamento de leite e derivados	3
Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas	1
Entreposto de produtos de origem animal	1

Quadro IV – Risco associado ao volume de produção

Classificação do estabelecimento	Volume de produção (por ano)	Enquadramento do estabelecimento	RV
Carne e derivados	Até 30 t	Micro (Mi)	1
	30 a 100 t	Pequeno (P)	2
	100 a 300 t	Médio (M)	3
	Acima de 300 t	Grande (G)	4
Leite e derivados	Até 360.000 l e/ou 36 t	Micro (Mi)	1
	360.001 e/ou 36 t a 720.000 l e/ou 72 t	Pequeno (P)	2
	720.001 e/ou 72 t a 1.440.000 l e/ou 144 t	Médio (M)	3
	Acima de 1.440.000 l e/ou 144 t	Grande (G)	4
Queijaria	Até 18 t	Micro (Mi)	1
	18 a 36 t	Pequeno (P)	2
	Acima de 36 t	Médio e grande (MG)	3
Produtos das abelhas	Até 20 t	Micro (Mi)	1
	Acima de 20 t	Pequeno, médio e grande (PMG)	2
Ovos	Até 108.000 ovos e 540.000 ovos de codorna	Micro (Mi)	1
	Acima de 108.000 ovos e 540.000 ovos de codorna	Pequeno, médio e grande (PMG)	2
Pescados	Até 24 t	Micro (Mi)	1
	24 a 120 t	Pequeno (P)	2
	120 a 240 t	Médio (M)	3

	Acima de 240 t	Grande (G)	4

Quadro V – Risco associado ao desempenho do estabelecimento

Condições para a caracterização do RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações.	**1**
SEM 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.	
SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações.	**2**
SEM 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.	
COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações; OU **COM** 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; OU **ambos**.	**2**
SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações; OU **COM** 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; OU **ambos**.	**3**
COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.	
SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	**4**

O cálculo do risco associado ao estabelecimento RE do estabelecimento é o resultado da soma de RC, RV e duas vezes o RD, dividido por 4, conforme a fórmula:

$$RE = [RC + RV + (2 \times RD)] / 4$$

Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:
- Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica;
- Se o algarismo decimal seguinte for igual ou maior que 5 (cinco), o anterior deve ser acrescido de uma unidade.

Quadro VI – Classificação do estabelecimento de acordo com o RE

RE	Classificação (enquadramento) do grau risco
1	Muito baixo
2	Baixo
3	Médio
4	Alto

O cálculo do grau de risco será atualizado a cada 12 meses.

6. Inspeção em caráter permanente

A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais de abate nos abatedouros frigoríficos.

6.1. Procedimento de inspeção *ante mortem*

A inspeção *ante mortem* contempla a verificação da documentação dos animais, a guia de trânsito animal – GTA e o boletim sanitário, quando pertinente. Em seguida faz-se a avaliação das suas condições de saúde, de forma individual ou em lote, por meio do exame visual e por meio do exame clínico, quando for necessário.

O abatedouro frigorífico é responsável pela recepção dos animais, avaliação dos documentos de trânsito animal e demais informações que os acompanham. Esses procedimentos devem estar contemplados nos seus programas de autocontrole. Devem ser registrados e fornecidos ao serviço de inspeção preenchendo um formulário "informativo de abate" (modelo no anexo V).

A realização do exame *ante mortem* é atribuição do fiscal médico veterinário do SIM, que deverá estar no estabelecimento antes do horário definido para o início do abate. Deve-se verificar a documentação apresentada pelo estabelecimento, bem como a sanidade do lote e o bem-estar animal durante o manejo pré-abate. As informações devem ser registradas na Ficha de Verificação *Ante Mortem* e Liberação de Abate (modelo no anexo VI).

O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate. O exame será repetido caso decorra período superior a 24 (vinte e quatro) horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal conforme previsto em normas complementares. O tempo de descanso, jejum e dieta hídrica é estipulado pelo estabelecimento nos seus programas de autocontrole, porém devem seguir as normativas nacionais e internacionais de bem-estar animal.

Sempre que ocorrer abate, deve ser realizada a avaliação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento. Deve ser avaliado se os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização operacionais previstos nos autocontroles, se existem resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização, se a temperatura dos esterilizadores e câmaras frias está conforme a legislação vigente, os hábitos higiênicos dos funcionários, e o cloro residual livre e pH da água de abastecimento.

Conforme a espécie a ser abatida, deve ser preenchido também o Roteiro de fiscalização e Inspeção de abate, conforme os modelos:
- Anexo VI.I – Roteiro de Fiscalização e Inspeção de Abate – Aves;
- Anexo VI.II – Roteiro de Fiscalização e Inspeção de Abate – Lagomorfos;
- Anexo VI.III – Roteiro de Fiscalização e Inspeção de Abate – Ruminantes;
- Anexo VI.IV – Roteiro de Fiscalização e Inspeção de Abate – Suínos.

6.2. Procedimento de inspeção *post mortem*

A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em legislações federais específicas para cada espécie animal.

Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, sendo de responsabilidade do estabelecimento assegurar a correspondência de cabeça, carcaça, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras.

A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos serão determinados conforme previsto na legislação federal vigente.

As lesões encontradas nas linhas de inspeção devem ser registradas nos Registro de abate e condenação, conforme a espécie de abate (modelo nos anexos VII – Aves, VIII - Lagomorgos, IX – Ruminantes, X – Suínos), com informações separadas por órgão, enfermidade, lote, número de animais por lote e o número total de condenações por lote. No caso de achados que demandem uma avaliação mais completa, as carcaças e vísceras são desviadas para uma inspeção mais detalhada pelo serviço de inspeção. Os registros destas carcaças e vísceras da mesma forma constarão nos registros, indicando a destinação a ser dada aos produtos (condenação total, condenação parcial ou aproveitamento condicional), conforme a legislação vigente. Em caso de condenação, o estabelecimento deve disponibilizar produto para desnaturação para o descarte dos itens condenados.

Toda a documentação gerada durante o abate, incluindo guia de trânsito animal, informativo de abate, formulários de inspeção *ante* e *post mortem*, relatório de verificação oficial de programas de autocontrole e registro de abate e condenação, deverá ser arquivada em ordem cronológica, ficando sob posse do SIM. Os dados de abate e condenação devem ser inseridos no SIGEN+ da Cidasc, assim como o estabelecimento deve dar entrada das GTAs no mesmo sistema.

7. Termo de medida sanitária cautelar

Durante a inspeção, se for necessário adotar uma ação de forma urgente e preventiva, para evitar risco à saúde pública, o SIM poderá aplicar um Termo de Medida Sanitária Cautelar (modelo no anexo XI). É um documento oficial utilizado para notificar formalmente o responsável por um estabelecimento registrado ou em inspeção sobre a adoção de uma ou mais medidas sanitárias urgentes, aplicadas em caráter imediato.

Essas medidas são adotadas preventivamente, sempre que o SIM identificar situação que represente risco à saúde pública ou descumprimento de normas sanitárias referentes à produção, manipulação, armazenamento, transporte ou comercialização de produtos de origem animal.

8. Outras medidas a serem adotadas pelo SIM

Na rotina de inspeção e fiscalização o SIM pode adotar diversas medidas de acordo com as não conformidades e problemas identificados nos estabelecimentos, que ferem a legislação vigente do SIM e considerando o risco à saúde pública, listados a seguir:

a) Auto de infração (modelo no anexo XII) - É o termo lavrado pela autoridade competente, para evidência ou comprovação material da infração, indicando a transgressão praticada à norma e/ou regulamento técnico vigente.
b) Termo de advertência (modelo no anexo XIII) - É o termo lavrado pela autoridade sanitária competente, para ciência do autuado da penalidade de Advertência, com descrição dos dispositivos infringidos e dos prazos para efetuar seu recurso, após a tramitação do julgamento do auto de infração.
c) Auto de multa (modelo no no anexo XIV) - um auto de multa é o documento oficial lavrado por um agente fiscalizador para registrar que uma lei, norma ou regulamento foi descumprido. Indica a multa, respeitado o direito do infrator de defesa prévia.

d) Termo de apreensão (modelo no anexo XV) - é um documento legal emitido por uma autoridade para formalizar a retenção de bens, mercadorias ou documentos. Ele garante o registro oficial da retirada, os motivos da ação, a descrição detalhada do que foi retido e indica quem ficará responsável pela guarda temporária.
e) Termo de interdição (modelo no anexo XVI) - é um documento legal e administrativo que paralisa temporária ou definitivamente o funcionamento de um estabelecimento, a fabricação/venda de um produto ou a prestação de um serviço. Ele é emitido quando há risco à saúde pública ou irregularidades graves.
f) Termo de desinterdição (modelo no anexo XVII) - é o documento oficial emitido pela autoridade sanitária que suspende a interdição (parcial ou total) e autoriza a reabertura do estabelecimento (parcial e total). Ele é liberado após o órgão constatar, mediante vistoria, que todas as exigências e adequações exigidas foram devidamente cumpridas.
g) Termo de doação (modelo no anexo XVIII) - formaliza a transferência gratuita de itens como carnes, peixes, laticínios, mel ou ovos, protegendo ambas as partes. O documento deve detalhar as qualificações das partes, a descrição exata dos produtos, a quantidade, o prazo de validade, as exigências de acondicionamento (ex: cadeia de frio) e a finalidade da doação.
h) Termo de fiel depositário (modelo no anexo XIX) - é um documento legal e administrativo por meio do qual uma pessoa ou empresa assume a guarda, conservação e responsabilidade de produtos de origem animal apreendidos, interditados ou sob fiscalização. Ele garante que a mercadoria fique sob custódia do detentor original ou de um terceiro até que o órgão competente determine sua regularização ou destinação final. É emitido nas seguintes situações: apreensão de mercadorias [produtos sem registro (SIF, SIE ou SIM), sem refrigeração adequada ou com rotulagem irregular]; suspeita de contaminação (produtos que precisam ficar retidos à espera de laudos laboratoriais); infrações sanitárias (mercadorias retidas em trânsito ou estabelecimentos interditados).
i) Termo de liberação (modelo no anexo XX) - é um documento formal que comprova a autorização, a exoneração de uma obrigação.
j) Termo de suspensão (modelo no anexo XXI) - é um documento formal que registra a paralisação temporária das atividades de um estabelecimento ou de um processo de fabricação de um produto ou de uma etapa de fabricação de um produto.

Observação: O SIM fará o controle de infração e multa aplicada a cada estabelecimento, com uso de formulário específico, conforme está no anexo VIII do “POP 06 – protocolo e gestão de documentos”.

9. Relatório mensal de produção dos estabelecimentos

Os estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal deverão encaminhar até o 10º dia útil do mês subsequente ao transcorrido, o relatório mensal de produção e recebimento de matéria-prima conforme o modelo do anexo XXII.



ANEXOS

Anexo I – modelo de relatório de atividade de inspeção – RAI
RELATÓRIO DE ATIVIDADE DE INSPEÇÃO – RAI

RAI nº _____/20___

SIM nº _____ Razão Social _____

Endereço _____

Proprietário _____ E-mail _____

Responsável Técnico _____ E-mail _____

Motivo da Atividade:
( ) Orientação Técnica
( ) Fiscalização
( ) Educação Sanitária
( ) Outro: _____

Informações sobre a atividade desenvolvida

Descrição/comentários/orientações

*Documentos descritos no RAI poderão ser redigidos e encaminhados posteriormente em meio físico ou digital via e-mail.

(município), ___ de mês de _____ Hora _____:_____

_____ _____
Assinatura do representante do estabelecimento Carimbo e Assinatura do Fiscal do SIM



Anexo II – modelo de registro de não conformidade - RNC
REGISTRO DE NÃO CONFORMIDADE – RNC

<table>
<tr><td>1. RNC Nº ____/20___</td><td>2. Data _____/_____/_____</td><td>3. SIM nº _____</td><td>4. Doc relacionado _____</td></tr>
<tr><td colspan="4">5. Descrição da Não Conformidade:</td></tr>
<tr><td colspan="4">6. PAC relacionado à não conformidade:</td></tr>
<tr><td>7. Prazo para resposta
Data: ___/____/____</td><td colspan="3">8. Reincidente: ( )NÃO ( )SIM: Quando for reincidente, informar nº dos documentos anteriores que apontaram a não conformidade:</td></tr>
<tr><td colspan="2">9. Ação do fiscal do SIM:</td><td colspan="2">10. Assinatura e carimbo o
fiscal do SIM</td></tr>
<tr><td colspan="4">11. Resposta do Responsável pelo Estabelecimento (ações corretivas e/ou paliativas com datas de conclusão). Quando necessário, as ações deverão ser descritas em Plano de Ação, que deverá ser anexada cópia ao RNC.

_____
Assinatura do representante do estabelecimento</td></tr>
<tr><td colspan="2">12. Verificação das ações corretivas pelo fiscal do SIM</td><td colspan="2">13. Data de verificação ____/____/____</td></tr>
<tr><td colspan="2">( ) Efetivas ( ) Não Efetivas</td><td colspan="2">Nova RNC nº:_____</td></tr>
<tr><td colspan="4">14. Assinatura de Verificação do Médico Veterinário</td></tr>
</table>

15. Observação:

Rua Manoel Lourenço de Araújo, n.º 137 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone Fax: (49) 3572-1111 - 3572-1121
e-mail.: **prefeitura@matoscosta.sc.gov.br**



Anexo III – modelo de plano de ações corretivas
PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS

Plano de ações corretivas nº _____/20____ fl nº ____				**Data de Emissão ___/___/____**
SIM nº _____	**Razão Social**			
Documentos de Referência: (n° do RNC ou outro documento onde constam as não conformidades apontadas)				
N° da não-conformidade (no documento de referência)	**Descrição detalhada da ação corretiva adotada para correção da inconformidade. Medidas paliativas também devem ser descritas.**	**Data prevista para conclusão da medida corretiva (dia/mês/ano)**	**Para uso do Fiscal SIM**	
			Ação foi efetiva	**Assinatura e data da verificação**
			( ) SIM ( ) NÃO **RAI**:_____ ( ) Solic. prorrogação	
			( ) SIM ( ) NÃO **RAI**:_____ ( ) Solic. prorrogação	

			( ) SIM ( ) NÃO **RAI**:_____ ( ) Solic. prorrogação	
			( ) SIM ( ) NÃO **RAI**:_____ ( ) Solic. prorrogação	

Data de Aprovação: ____/____/_____ Rubrica do Fiscal
Assinatura do responsável pela emissão do plano de ação

Ciência e verificação FINAL pelo Fiscal SIM
(assinatura e carimbo)

Data da verificação final pelo fiscal
____/____/____

Anexo IV – modelo de solicitação de prorrogação de prazo para o plano de ações corretivas

SOLICITAÇÃO DE PRORROGAÇÃO DE PRAZO PARA O PLANO DE AÇÕES CORRETIVAS

Referente ao plano de ações corretivas nº _____/20____ fl nº ____				
SIM nº _____	**Razão Social**			
N° da não-conformidade (no plano de ações corretivas original)	**Justificativa da solicitação para prorrogação de prazo**	**Nova data prevista para conclusão da medida corretiva (dia/mês/ano)**	**Para uso do Fiscal SIM**	
			Ação foi efetiva	**Assinatura e data da verificação**
			( ) SIM ( ) NÃO **RAI**:_____	
			( ) SIM ( ) NÃO **RAI**:_____	
			( ) SIM ( ) NÃO **RAI**:_____	
			( ) SIM ( ) NÃO **RAI**:_____	

Data de Aprovação: ____/____/_____ Rubrica do Fiscal

Assinatura do responsável pela emissão do plano de ação

Ciência e verificação FINAL pelo Fiscal SIM
(assinatura e carimbo)

Data da verificação final pelo fiscal

____/____/____



Anexo V – modelo de informativo de abate

INFORMATIVO DE ABATE

SIM nº	**Razão social**

Comunicamos que temos programado para o dia _____/_____/_____, o seguinte abate:

Lote	**Data de descarregamento**	**Hora de recebimento**	**Baia**	**GTA**	**Total de animais**	**Produtor**	**Procedência**	**Nº de animais segregados**	**Nº de mortos em transporte**

Observação:_____
_____
_____

_____
Assinatura do responsável pelas informações



Anexo VI – modelo de ficha de verificação ante mortem e liberação de abate
VERIFICAÇÃO ANTE MORTEM E LIBERAÇÃO DE ABATE

N° da ficha: _____ **Data do abate: ____/____/____**

Identificação do SIM
SIM nº _____ Razão Social _____

I - **Avaliação documental**
Espécie animal
( ) bovina
( ) ovinos
( ) caprinos
( ) suína
( ) aves
( ) lagomorfo

Identificação das Guias de Trânsito Animal (GTA)
Nº de animais Nº GTA (UF, Série, Número)

Total de animais recebidos: _____

II - **Avaliação clínica/visual**
Avaliação clínica dos animais realizada em: _____/ _____/ _____

III - **Resultados da avaliação**
Matança de emergência: _____
Animais mortos: _____
Total de animais mortos: _____

Nº	Identificação	Local	Destino	Outro (especificar)

Animais necropsiados: _____
Total de animais necropsiados: _____

IV - **LIBERAÇÃO DO ABATE**
1. Foram identificadas quaisquer não conformidades/irregularidades na documentação sanitária e/ou na avaliação clínica dos animais que impeçam a realização do abate?
( ) Não
( ) Sim, _____
_____
_____
2. O estabelecimento apresentou os registros de monitoramento completos?
( ) Sim
( ) Não
3. Área suja do abate, incluindo a barreira sanitária e seus anexos:
Horário de verificação: ____:____



_____
_____

_____
4. Área limpa do abate, incluindo a barreira sanitária e seus anexos:
Horário de verificação: ____:____
_____
_____
5. Temperatura dos esterilizadores:
Horário de verificação: ____:____
Identificação dos esterilizadores e câmaras verificadas e temperatura mensurada:
_____
_____
6. Potabilidade da água:
Horário de verificação: ____:____
Identificação dos pontos de coleta de água verificados e valores de cloro livre e pH mensurados:
_____
_____
7. O registro documental das planilhas de monitoramento está de acordo com a verificação in loco:
_____
_____
8. Houve a liberação do abate? ( ) Sim ( ) Não
8.1. Data e horário da liberação do abate: _____/_____/_____ - ____:____

_____
Carimbo e assinatura do médico veterinário responsável pela avaliação

Anexo VI.I – modelo de roteiro de fiscalização e inspeção de abate - aves
ROTEIRO DE FISCALIZAÇÃO E INSPEÇÃO DE ABATE - AVES

N° da ficha: _____ **Data do abate: ____/____/____**

Identificação do SIM

SIM nº _____ **Razão Social _____**

Avaliação dos procedimentos e das condições do estabelecimento no pré-abate e abate

Legenda:
0 - Não avaliado
1 - Não atende: todos os itens avaliados estão não conformes.
2 - Atende parcialmente: alguns itens avaliados estão não conformes.
3 - Atende: todos os itens avaliados estão conformes.

I - **Área de espera e plataforma de recepção**

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
1- Avaliação das condições de transporte e da área de espera.	Avaliar a lotação das caixas (compatível com as condições climáticas), e a área de espera (coberta, com ventiladores e aspersores de água).		
2- Condições estruturais e higiênicas da plataforma de descarregamento.	Observar a proteção contra os raios solares e as condições climáticas, a ausência de acúmulo de dejetos, a manutenção e limpeza da estrutura (piso, parede, cobertura e equipamentos).		



3- Procedimentos de pendura e insensibilização.	Observar a apanha das aves (nunca por uma asa ou uma perna), a pendura antes da insensibilização (não pode ultrapassar 1 min. para frangos e galinhas e 2 min. para perus, patos e gansos), a presença de anteparo para apoio do corpo das aves, a voltagem e amperagem utilizadas e os sinais de insensibilização (pescoço arqueado, asas fechadas, ausência de respiração rítmica, movimentos descoordenados das asas e ausência de reflexos oculares).		
4- Procedimento de sangria.	Verificar o corte dos grandes vasos, o repasse quando o corte é realizado de forma automatizada, o tempo entre insensibilização e sangria (máximo 12 seg.), a imersão da ave no tanque deve ser até na altura da base da asa, o tempo de sangria (mínimo 3 min.), a temperatura do esterilizador de facas (mínimo 85 ºC) e a troca de facas.		

II - **Área suja do abate**

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
5- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, equipamentos e utensílios da área suja do abate.	Verificar as condições de limpeza, sanitização e manutenção do piso, dos ralos, das paredes, do teto, das aberturas, dos equipamentos (internamente e externamente) e dos utensílios, a ausência de pragas, de condensação e de acúmulo de penas e água residual no piso e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
6- Condições de higiene, uniformização e hábitos higiênicos	Verificar o uso de uniformes pelos manipuladores (calça, camiseta, touca e botas), as condições de limpeza e a diferenciação de cores dos uniformes, a ausência de adornos, a ausência de barba ou presença de proteção, as unhas curtas, a lavagem		

dos manipuladores.	das mãos durante as atividades, a conduta dos manipuladores durante o processo e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
7- Procedimentos de escaldagem e depenagem.	Verificar a temperatura e a renovação da água do tanque de escaldagem e a efetividade do processo de escaldagem das carcaças e dos pés e de depenagem das carcaças.		

III - **Área limpa do abate**

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
8- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, equipamentos e utensílios da área limpa do abate.	Verificar as condições de limpeza, sanitização e manutenção do piso, dos ralos, das paredes, do teto, das aberturas, dos equipamentos (internamente e externamente) e dos utensílios, a ausência de pragas, de condensação e de acúmulo de água residual e a nalisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
9- Condições de higiene, uniformização e hábitos higiênicos dos manipuladores.	Verificar o uso de uniformes pelos manipuladores (calça, camiseta, touca e botas), as condições de limpeza e a diferenciação de c ores dos uniformes, a ausência de adornos, a ausência de barba ou presença de proteção, as unhas curtas, a lavagem das mãos durante as atividades, a conduta dos manipuladores durante o processo e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
10- Controle de temperatura dos esterilizadores.	Avaliar a temperatura dos esterilizadores de faca, do extrator de cloaca, do extrator de pulmão e demais equipamentos (mínimo 8 5°C) distribuídos ao longo da calha de evisceração e analisar os		

	registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
11- Água de abastecimento.	Mensurar os valores de cloro e pH da água utilizada ao longo do processo (pontos de coleta de água) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
12- Procedimentos de corte da pele do pescoço e traqueia, exposição das vísceras e extração dos pulmões.	Verificar a realização dos procedimentos e sua efetividade e a esterilização dos equipamentos (facas, extratores, entre outros).		
13- Procedimentos de extração da cloaca, abertura do abdômen e retiradas das vísceras.	Observar a execução dos procedimentos de extração da cloaca, abertura do abdômen e de exposição e retirada das vísceras, a esterilização dos equipamentos/utensílios, a ausência de contaminação cruzada entre carcaças e a ausência de contaminação gastrointestinal/biliar.		
14- Procedimento de lavagem final das carcaças.	Verificar a ausência de contaminação gastrointestinal/biliar e não gastrointestinal e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
15- Condições para a realização do exame post mortem.	Verificar a existência de materiais necessários para a realização do exame post mortem (mesa, facas, ábacos, entre outros), a intensidade luminosa das linhas de inspeção e DIF (mínimo 500 LU X) e o número de pessoal compatível com a velocidade de abate.		

16- Correlação entre carcaça e vísceras.	Verificar a existência de correlação entre carcaças e órgão/vísceras.		
17- Procedimento de pré-resfriamento e gotejamento.	Mensurar a temperatura do pré chiller (máximo 16º C), do chiller de carcaças (máximo 4ºC), do chiller de miúdos (4ºC) e das carcaças na saída do sistema de resfriamento (máximo 7° C, tolerando-se 10°C quando a carcaça será congelada imediatamente), a valiar a renovação de água, mensurar o teor de cloro (até 5ppm) e verificar o teste de absorção de água (máximo 8%).		
18- Condições de limpeza e ilumina ção das câmaras de resfriamento e armazenamento das carcaças e dos miúdos.	Avaliar as condições de limpeza das câmaras, a iluminação (mínimo 110 lux), a ausência de condensação, o espaçamento entre produtos e paredes, a identificação dos produtos e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		

Observação: o estabelecimento deve apresentar plano de ações corretivas para as não conformidades verificadas, conforme POP 001.

_____

Carimbo e assinatura do médico veterinário responsável pela avaliação

Anexo VI.II – modelo de roteiro de fiscalização e inspeção de abate - lagomorfos

ROTEIRO DE FISCALIZAÇÃO E INSPEÇÃO DE ABATE – LAGOMORFOS

N° da ficha: _____ **Data do abate: ____/____/____**

Identificação do SIM

SIM nº _____ **Razão Social _____**

Avaliação dos procedimentos e das condições do estabelecimento no pré-abate e abate

Legenda:
4 - Não avaliado
5 - Não atende: todos os itens avaliados estão não conformes.
6 - Atende parcialmente: alguns itens avaliados estão não conformes.
7 - Atende: todos os itens avaliados estão conformes.

I - Área de espera e plataforma de recepção

1- Avaliação das condições de transporte e da área de espera:

Não conformidades verificadas:

2- Condições estruturais e higiênicas da plataforma de descarregamento:

Não conformidades verificadas:



3- Procedimentos de pendura e insensibilização:

Não conformidades verificadas:

4- Procedimento de sangria:

Não conformidades verificadas:

II - Área suja do abate

5- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, equipamentos e utensílios da área suja do abate: Não conformidades verificadas:

6- Condições de higiene, uniformização e hábitos higiênicos dos manipuladores:

Não conformidades verificadas:

7- Procedimentos de retirada da pele:

Não conformidades verificadas:

III - Área limpa do abate

8- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, equipamentos e utensílios da área limpa do abate: Não conformidades verificadas:

9- Condições de higiene, uniformização e hábitos higiênicos dos manipuladores:

Não conformidades verificadas:

10- Controle de temperatura dos esterilizadores:

Não conformidades verificadas:

11- Água de abastecimento:

Não conformidades verificadas:

12- Procedimentos de evisceração:

Não conformidades verificadas:

13- Procedimento de lavagem final das carcaças:

Não conformidades verificadas:

14- Condições para a realização do exame *post mortem*:

Não conformidades verificadas:

15- Correlação entre carcaça e vísceras:

Não conformidades verificadas:

16- Condições de limpeza e iluminação das câmaras de resfriamento e armazenamento das carcaças e dos miúdos:

Não conformidades verificadas:

Observação: o estabelecimento deve apresentar plano de ações corretivas para as não conformidades verificadas, conforme POP 001.

Carimbo e assinatura do médico veterinário responsável pela avaliação

Anexo VI.III – modelo de roteiro de fiscalização e inspeção de abate – ruminantes

ROTEIRO DE FISCALIZAÇÃO E INSPEÇÃO DE ABATE – RUMINANTES

N° da ficha: _____ **Data do abate:____/____/____**

Identificação do SIM

SIM nº _____ **Razão Social _____**

AVALIAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS E DAS CONDIÇÕES DO ESTABELECIMENTO NO PRÉ-ABATE E ABATE

Legenda:
8 - Não avaliado
9 - Não atende: todos os itens avaliados estão não conformes.
10 - Atende parcialmente: alguns itens avaliados estão não conformes.
11 - Atende: todos os itens avaliados estão conformes.

I - **Currais**

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
1- Avaliação das condições de transporte e descarregamento.	Avaliar a lotação do caminhão (compatível com as condições climáticas) e o descarregamento dos animais, que deve ser de forma ordenada e calma e sem o emprego de práticas que causam dor ou sofrimento, dentro dos preceitos de bem-estar animal.		
2- Condições estruturais e higiênicas dos currais.	Observar a ausência de materiais que possam causar lesões aos animais, a ausência de acúmulo de dejetos e água no piso e a manutenção geral da estrutura.		

3- Lotação animal, acesso à água e condução dos animais.	Avaliar a lotação de cada curral (2,5m²/bovino e o estabelecimento deve ter placa com indicação de quantos animais/curral), o acesso à água limpa, o número de bebedouros (deve permitir o acesso simultâneo de no mínimo 20% dos animais) e a forma de condução dos animais seguindo os preceitos de bem-estar animal.		
4- Banho de aspersão.	Avaliar a realização e efetividade do banho de aspersão e a limpeza dos animais.		
5- Procedimento de insensibilização.	Verificar os procedimentos de contenção/imobilização dos animais, o procedimento de insensibilização (local disparo da pistola), a existência de equipamento sobressalente em caso de mal funcionamento, avaria ou abate de emergência e os sinais de insensibilização (membros dianteiros estendidos, mandíbula relaxada, língua solta, ausência de vocalização, de respiração rítmica e de reflexos oculares).		

II - **Abate**

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
6- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, dos equipamentos e dos utensílios do abate.	Verificar as condições de limpeza, sanitização e manutenção do piso, dos ralos, das paredes, do teto, das aberturas, dos equipamentos (internamente e externamente) e dos utensílios, a ausência de pragas, de condensação e de acúmulo de água residual e analisar o s registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		

7- Condições de higiene, uniformização e hábitos higiênicos dos manipuladores.	Verificar o uso de uniformes pelos manipuladores (calça, camiseta, touca e botas), as condições de limpeza e a diferenciação de cores dos uniformes, a ausência de adornos, a ausência de barba ou presença de proteção, as unhas curtas, a lavagem das mãos durante as atividades, a conduta dos manipuladores durante o processo e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoçã o de medidas corretivas e sua efetividade).		
8- Controle de temperatura.	Avaliar a temperatura dos esterilizadores de facas e serras (mínimo 82,2°C) e das câmaras de resfriamento de carcaças, de sequestro e de miúdos (-1°C a 1°C) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
9- Água de abastecimento.	Mensurar os valores de cloro e pH da água utilizada ao longo do processo (pontos de coleta de água) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua e fetividade).		
10- Procedimento de sangria.	Verificar o corte dos grandes vasos, o tempo entre insensibilização e sangria (máx. 60 seg. para dardo cativo penetrante e 30 seg. para dardo cativo não penetrante), o tempo de sangria (mínimo 3 min), o uso do esterilizador e a troca de facas.		
11- Procedimento de retirada das patas e chifres e a ablação da cabeça.	Observar a retirada das patas e chifres e a ablação da cabeça, observar a retirada do MRE (olhos e encéfalo) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretiva s e sua efetividade).		
12- Procedimento	Observar a realização da esfola e a presença de		

de esfola.	contaminação na carcaça ou partes da carcaça por sujidades do couro.		
13- Procedimento de oclusão do reto e do esôfago e evisceração.	Verificar a realização da oclusão do reto e do esôfago, o procedimento de evisceração, a presença de contaminação na carcaça ou partes da carcaça por contaminação gastrointestinal, a retirada do MRE (íleo distal) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
14- Procedimento de serragem da carcaça e do peito.	Verificar a realização do procedimento, a ausência de contaminação gastrointestinal/ biliar, a esterilização da serra, a retirada do MRE (medula espinhal) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
15- Condições para a realização do exame post mortem.	Verificar a existência de materiais necessários para a realização d o exame post mortem (mesa, facas, ábacos, entre outros), a intensidade luminosa das linhas de inspeção e DIF (mínimo 500 LUX) e o número de pessoal compatível com a velocidade de abate.		
16- Procedimento de lavagem final das carcaças.	Verificar a ausência de contaminação gastrointestinal/biliar e não gastrointestinal e analisar os registros do estabelecimento (monitora mento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
17- Correlação entre carcaça, vísceras e cabeça.	Verificar a existência de correlação e sincronia entre carcaças, partes da carcaça e órgão/vísceras.		

18- Condições de limpeza e iluminação das câmaras de resfriamento e armazenamento das carcaças e miúdos.	Avaliar as condições de limpeza das câmaras, a iluminação (mínimo 110 lux), a ausência de condensação, o espaçamento entre carcaças e paredes, identificação dos miúdos e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		

Observação: o estabelecimento deve apresentar plano de ações corretivas para as não conformidades verificadas, conforme POP 001.

_____

Carimbo e assinatura do médico veterinário responsável pela avaliação

Anexo VI.IV – modelo de roteiro de fiscalização e inspeção de abate - suínos
ROTEIRO DE FISCALIZAÇÃO E INSPEÇÃO DE ABATE – SUÍNOS

N° da ficha: _____ **Data do abate: ____/____/____**
Identificação do estabelecimento
SIM nº _____ **Razão Social _____**

Avaliação dos procedimentos e das condições do estabelecimento no pré-abate e abate

Legenda:
12 - Não avaliado
13 - Não atende: todos os itens avaliados estão não conformes.
14 - Atende parcialmente: alguns itens avaliados estão não conformes.
15 - Atende: todos os itens avaliados estão conformes.

I - **Pocilga**

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
1- Condições de transporte e descarregamento.	Avaliar a lotação do caminhão (compatível com as condições climáticas), a presença de rampa antiderrapante, o descarregamento, que deve ser de forma ordenada e calma e sem o emprego de práticas que causam dor ou sofrimento animal, dentro dos preceitos de bem-estar animal.		
2- Condições estruturais e higiênicas das pocilgas.	Observar a ausência de materiais que possam causar lesões aos animais, a cobertura (proteção dos raios solares e condições climáticas), a presença de chuveiros de aspersão, a ausência de acúmulo de dejetos e a manutenção da estrutura.		

3- Lotação animal, acesso à água e condução dos animais.	Avaliar a lotação animal (166 kg/m², o estabelecimento deve ter placa com indicação de quantos animais/pocilga), verificar se o número de bebedouros permite o acesso simultâneo de no mínimo 15% dos suínos e a forma de condução dos animais ao abate.		

II - **Área suja do abate**

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
4- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, dos equipamentos e dos utensílios da área suja do abate.	Verificar as condições de limpeza, sanitização e manutenção do piso, dos ralos, das paredes, do teto, das aberturas, dos equipamentos (internamente e externamente) e dos utensílios, a ausência de pragas, de condensação e de acúmulo de água residual e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
5- Condições de higiene, uniformização e hábitos higiênicos dos manipuladores.	Verificar o uso de uniformes pelos manipuladores (calça, camiseta, touca e botas), as condições de limpeza e a diferenciação de cores dos uniformes, a ausência de adornos, a ausência de barba ou presença de proteção, as unhas curtas, a lavagem das mãos durante as atividades, a conduta dos manipuladores durante o processo e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
6 - Banho de aspersão.	Avaliar a realização e efetividade do banho de aspersão e a limpeza dos animais.		

7- Procedimento de insensibilização.	Verificar os procedimentos de contenção/imobilização dos animais, a amperagem (mínimo 1,3A) e a voltagem (350V a 750V) utiliza das, o local de aplicação do eletrodos, a existência de equipamento para abate de emergência, quando aplicável, e os sinais de insensibilização do animal (membros dianteiros estendidos, pupila dilatada e ausência de respiração rítmica, de reflexo corneal e de reflexos de sensibilidade a estímulos dolorosos).		
8- Procedimento de sangria.	Verificar o tempo entre insensibilização e sangria (máximo 15 segundos), a realização do corte dos grandes vasos, a troca de facas e o tempo de sangria (mínimo 3 minutos).		
9- Procedimento de escaldagem e depilação.	Verificar o tempo e a temperatura da escaldagem (62ºC a 72ºC graus de 2 a 5 minutos), a renovação de água do tanque e seus registros e a ausência de cerdas.		
10- Procedimentos de chamuscamento e de retirada do ouvido médio e a efetividade dos chuveiros pós sangria e do toalete (antes de entrar na área limpa).	Verificar se o procedimento de chamuscamento está sendo realizado após a escaldagem e depilação, a retirada dos casquinhos e do ouvido médio e a ausência de resíduos de sangue e cerdas nas carcaças após os chuveiros.		

III **Área limpa do abate**

Item avaliado	Orientações	Resposta	Não conformidades verificadas
11- Condições de limpeza, sanitização e manutenção da estrutura, equipamentos e utensílios da área limpa do abate.	Verificar as condições de limpeza, sanitização e manutenção do piso, dos ralos, das paredes, do teto, das aberturas, dos equipamentos (internamente e externamente) e dos utensílios, a ausência de pragas, de condensação e de acúmulo de água residual e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
12- Condições de higiene, uniformização e hábitos higiênicos dos manipuladores.	Verificar o uso de uniformes pelos manipuladores (calça, camiseta, touca e botas), as condições de limpeza e a diferenciação de cores dos uniformes, a ausência de adornos, a ausência de barba ou presença de proteção, as unhas curtas, a lavagem das mãos durante as atividades, a conduta dos manipuladores durante o processo e analisar os registrosdo estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
13- Controle de temperatura.	Avaliar a temperatura dos esterilizadores de facas (mínimo 82,2° C), das câmaras de resfriamento de carcaças, de sequestro e de miúdos (-1°C a 1°C) e da água utilizada na higienização das bandejas (85°C) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
14- Água de abastecimento.	Mensurar os valores de cloro e pH da água utilizada ao longo do processo (pontos de coleta de água) e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
15- Procedimentos de oclusão do reto, evisceração e serragem da carcaça.	Verificar a realização de oclusão do reto, a ausência de contaminação gastrointestinal/ biliar e não gastrointestinal na evisceração e na serragem da carcaça e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		

16- Procedimentos de desnuque e da retirada da papada, da cabeça, da medula espinhal e da banha rama.	Verificar a realização dos procedimentos de desnuque, retirada d a papada, cabeça, medula espinhal e banha rama e a troca de facas (esterilizador).		
17- Condições para a realização do exame post mortem.	Verificar a existência de materiais necessários para a realização do exame post mortem (mesa, facas, ábacos, entre outros), a intensidade luminosa das linhas de inspeção e DIF (500 LUX) e o número de pessoal compatível com a velocidade de abate.		
18- Procedimento de lavagem final das carcaças.	Verificar a ausência de contaminação gastrointestinal/ biliar e de contaminação não gastrointestinal e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		
19- Correlação entre carcaça, vísceras e cabeça.	Verificar a existência de correlação entre carcaças, partes da carcaça e órgão/vísceras.		
20- Condições de limpeza e iluminação das câmaras de resfriamento e armazenamento das carcaças e miúdos.	Avaliar as condições de limpeza das câmaras, a iluminação (míni mo 110 lux), a ausência de condensação, o espaçamento entre carcaças e paredes, identificação dos miúdos e analisar os registros do estabelecimento (monitoramento, adoção de medidas corretivas e sua efetividade).		

Observação: o estabelecimento deve apresentar plano de ações corretivas para as não conformidades verificadas, conforme POP 001.

_____

Carimbo e assinatura do médico veterinário responsável pela avaliação

Anexo VII - registro de abate e condenação - aves
REGISTRO DE ABATE E CONDENAÇÃO - AVES

SIM Nº: _____ Data de abate ____/ ___/ _____
RAZÃO SOCIAl: _____
GTA (s): _____

CAUSAS DE CONDENAÇÃO	TOTAL (UN)	PARCIAL (UN)
Abcesso		
Aerossaculite		
Artrite		
Aspecto Repugnante		
Caquexia		
Celulite		
Colibacilose		
Contaminação gastrointestinal/biliar		
Contaminação não gastrointestinal		
Contusão/Fratura		
Dermatoses		
Escaldagem Excessiva		
Evisceração Retardada		
Tumores		
Salpingite		
Sangria Inadequada		

Septicemia		
Síndrome Ascítica		
Síndrome Hemorrágica		
Calo de Peito		
Miopatia Peitoral Profunda		
Miopatia Dorsal Cranial		
Outro[2]:		
TOTAL		

[1] Estas informações devem ser lançadas na tela "Registro de Abate e Condenações" do SIGEN+ (CIDASC).
[2] Outras causas de condenação não especificadas acima deverão ser relacionadas nos espaços em branco.



Anexo VIII- registro diário de abate e condenação - lagomorfos[1]
REGISTRO DIÁRIO DE ABATE E CONDENAÇÃO - LAGOMORFOS[1]

SIM Nº: _____ DATA DE ABATE ____/_____/_____
RAZÃO SOCIAL: _____
GTA(s): _____

TOTAL DE ANIMAIS ABATIDOS:_____

PARTES	CAUSAS	CARGAS																			
		1		2		3		4		5		6		7		8		9		10	
		CONDENAÇÃO																			
		Parcial	Total	Parcial	Total	Parcial	Total	Parcial	Total	Parcial	Total	Parcial	Total	Parcial	Total	Parcial	Total	Parcial	Total	Parcial	Total
Cabeça	Alteração restrita																				
	Contaminação gastrointestinal e biliar																				
	Contaminação não gastrointestinal																				
Coração	Alteração restrita																				
	Contaminação gastrointestinal e biliar																				
	Contaminação não gastrointestinal																				
Pulmão	Alteração restrita																				
	Contaminação gastrointestinal e biliar																				
	Contaminação não gastrointestinal																				
Fígado	Alteração restrita (hepatopatias)																				

Rua Manoel Lourenço de Araújo, n.º 137 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone Fax: (49) 3572-1111 - 3572-1121
e-mail.: **prefeitura@matoscosta.sc.gov.br**



	Contaminação gastrointestinal e biliar																					
	Contaminação não gastrointestinal																					
Instestino/ estômago	Alteração restrita																					
	Contaminação gastrointestinal e biliar																					
	Contaminação não gastrointestinal																					
	Endoparasitose																					
Baço	Alteração restrita																					
	Contaminação gastrointestinal e biliar																					
	Contaminação não gastrointestinal																					
Rim	Alteração restrita (nefropatias)																					
	Contaminação gastrointestinal e biliar																					
	Contaminação não gastrointestinal																					
Orgão reprodutores	Alteração restrita																					
	Contaminação gastrointestinal e biliar																					
	Contaminação não gastrointestinal																					
Pele	Contaminação gastrointestinal e biliar																					
	Contaminação não gastrointestinal																					
	Dermatofitose																					
	Ectoparasitose																					



	Alterações restritas (lesão de pele)																			
Carcaça	Abcesso																			
	Alteração linfática inespecífica																			
	Alteração restrita																			
	Artrite																			
	Aspecto repugnante																			
	Aspergilose																			
	Caquexia	x		x		x		x		x		x		x		x		x		
	Clostridiose	x		x		x		x		x		x		x		x		x		
	Contaminação gastrointestinal e biliar																			
	Contaminação não gastrointestinal																			
	Contusão/fratura																			
	Coccidiose																			
	Doença hemorragica dos coelhos	x		x		x		x		x		x		x		x		x		
	Espiroquetose	x		x		x		x		x		x		x		x		x		
	Estado anormal/patológico não previsto																			
	Falha tecnológica																			
	Lesão inflamatória																			
	Magreza																			
	Mixomatose	x		x		x		x		x		x		x		x		x		
	Necrobacilose																			
	Pasteurelose	x		x		x		x		x		x		x		x		x		



	Piosepticemia	x		x		x		x		x		x		x		x		x		x	
	Pseudo-tuberculose	x		x		x		x		x		x		x		x		x		x	
	Septicemia	x		x		x		x		x		x		x		x		x		x	
	Toxoplasmose	x		x		x		x		x		x		x		x		x		x	
	Tuberculose	x		x		x		x		x		x		x		x		x		x	
	Tumores																				
	Outras lesões:																				
Total		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

[1] Estas informações devem ser lançadas na tela “Registro de Abate e Condenações” do SIGEN+ (CIDASC).

[2] Outras causas de condenação não especificadas acima deverão ser relacionadas nos espaços em branco e comunicadas ao MVO.

x Não há previsão legal para destinar para a condenação parcial.

Carimbo e Assinatura do fiscal do SIM

ANEXO IX - REGISTRO DE ABATE E CONDEÇÃO - RUMINANTES

REGISTRO DE ABATE E CONDEÇÃO - RUMINANTES[1]

SIM Nº
_____
__

DATA DE ABATE
_____/_____/_____

RAZÃO SOCIAL
_____
_____

ESPÉCIE ABATIDA
_____
_____

GTA
_____
_____

Nº DE ANIMAIS ABATIDOS
_____



LESÕES / CAUSAS	LINHAS DE INSPEÇÃO ÓRGÃOS E PARTES COM LESÕES CONDENADAS (INFORMAR O NÚMERO DE CONDENADOS)											DIF													
												ÓRGÃOS E PARTES COM LESÕES CONDENADAS (INFORMAR O NÚMERO DE CONDENADOS)										DESTINO DAS CARCAÇAS			
	CABEÇA	LÍNGUA	ÚTERO	CORAÇÃO	PULMÕES	FÍGADO	BAÇO	INTESTINO / ESTÔMAGO / BEXIGA	RINS	CARCAÇA		CABEÇA	LÍNGUA	ÚTERO	CORAÇÃO	PULMÕES	FÍGADO	BAÇO	INTESTINO / ESTÔMAGO / BEXIGA	RINS	CARCAÇA	CONDENAÇÃO TOTAL (GRAXARIA)	CONDENAÇÃO PARCIAL	Aproveitamento Condicional			LIBERAÇÃO
																								ESTERILIZAÇÃO POR CALOR	SALGA	CONGELAMENTO	
ABCESSO											LESÕES RESTRITAS																
ADENITE																											
ADERÊNCIA																											
ARTRITE																											
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO																											
ASPIRAÇÃO DE SANGUE																											
ATELECTASIA PULMONAR																											

Rua Manoel Lourenço de Araújo, n.º 137 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone Fax: (49) 3572-1111 - 3572-1121
e-mail.: **prefeitura@matoscosta.sc.gov.br**



BRONQUITE											
BRUCELOSE											
CÁLCULO RENAL											
CAQUEXIA											
CIRROSE											
CISTICERCOSE CALCIFICADA											
CISTICERCOSE VIVA											
CISTO URINÁRIO											
CONGESTÃO/TELEAN GIECTASIA											
CONTAMINAÇÃO NÃO GASTROINTESTINAL											
CONTAMINAÇÃO GASTROINTESTINAL/BILIAR											
CONTUSÃO/FRATURA											
EMERGÊNCIA											
ENFISEMA											
ENTERITE											
ESOFAGOSTOMOSE											
ESTEATOSE HEPÁTICA											
EVISCERAÇÃO RETARDADA											
FASCIOLOSE											
GESTAÇÃO ADIANTADA											
HIDATIDOSE											
HIDRONEFROSE/URONEFROSE											

ICTERÍCIA											
INFARTO ISQUÊMICO											
MASTITE											
MELANOSE											
METRITE											
NEFRITE											
NEOPLASIA											
PERICARDITE											
PERIHEPATITE											
PERITONITE											
PLEUROPNEUMONIA											
PNEUMONIA VERMINÓTICA											
SARCOSPORIDIOSE											
TUBERCULOSE											
OUTROS²:											

ABCESSO											LESÃO NÃO RESTRITA																	
ADENITE																												
ADERÊNCIA																												
ARTRITE																												
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO																												
ASPIRAÇÃO DE SANGUE																												



ATELECTASIA PULMONAR																										
BRONQUITE																										
BRUCELOSE																										
CÁLCULO RENAL																										
CAQUEXIA																										
CIRROSE																										
CISTICERCOSE CALCIFICADA																										
CISTICERCOSE VIVA																										
CISTO URINÁRIO																										
CONGESTÃO/TELEANGIECTASIA																										
CONTAMINAÇÃO NÃO GASTROINTESTINAL																										
CONTAMINAÇÃO GASTROINTESTINAL/BILIAR																										
CONTUSÃO/FRATURA																										
EMERGÊNCIA																										
ENFISEMA																										
ENTERITE																										
ESOFAGOSTOMOSE																										
ESTEATOSE HEPÁTICA																										
EVISCERAÇÃO RETARDADA																										
FASCIOLOSE																										
GESTAÇÃO ADIANTADA																										



HIDATIDOSE																											
HIDRONEFROSE/URONEFROSE																											
ICTERÍCIA																											
INFARTO ISQUÊMICO																											
MASTITE																											
MELANOSE																											
METRITE																											
NEFRITE																											
NEOPLASIA																											
PERICARDITE																											
PERIHEPATITE																											
PERITONITE																											
PLEUROPNEUMONIA																											
PNEUMONIA VERMINÓTICA																											
SARCOSPORIDIOSE																											
TUBERCULOSE																											
OUTROS[2]:																											

[1] Estas informações devem ser lançadas na tela “Relatório de Abate e Condenações” do SIGEN+ (CIDASC)

[2] Outras causas de condenação não especificadas acima deverão ser relacionadas nos espaços em branco.

Assinatura e carimbo do MVA ou MVO

Anexo X - registro de abate e condenação - suínos
REGISTRO DE ABATE E CONDENAÇÃO - SUÍNOS[1]

SIM Nº:_____ **DATA DE ABATE:** _____/_____/_____

RAZÃO SOCIAL:_____

GTA: _____
Nº DE ANIMAIS ABATIDOS _____

LESÕES / CAUSAS	LINHAS DE INSPEÇÃO - ÓRGÃOS E PARTES COM LESÕES CONDENADAS (INFORMAR O NÚMERO DE CONDENADOS)											DIF													
												ÓRGÃOS E PARTES COM LESÕES CONDENADAS (INFORMAR O NÚMERO DE CONDENADOS)										DESTINO DAS CARCAÇAS			
	CABEÇA / PAPADA	LÍNGUA	ÚTERO	CORAÇÃO	PULMÕES	FÍGADO	BAÇO	INTESTINO / ESTÔMAGO / BEXIGA	RINS	CARCAÇA		CABEÇA	LÍNGUA	ÚTERO	CORAÇÃO	PULMÕES	FÍGADO	BAÇO	INTESTINO / ESTÔMAGO / BEXIGA	RINS	CARCAÇA	CONDENAÇÃO TOTAL (GRAXARIA)	CONDENAÇÃO PARCIAL	Aproveitamento Condicional			LIBERAÇÃO
																								ESTERILIZAÇÃO POR CALOR	SALGA	CONGELAMENTO	
ABCESSO											LESÃO RESTRITA																
ADERÊNCIA PERICÁRDIO																											
ADERÊNCIA PERITONIO																											
ADERÊNCIA PLEURA																											
ARTRITE																											

ASPIRAÇÃO DE LÍQUIDO												
ASPIRAÇÃO DE SANGUE												
ATELECTASIA PULMONAR												
CÁLCULO RENAL												
CAQUEXIA												
CIRROSE												
CISTICERCOSE												
CISTO URINÁRIO												
CONGESTÃO/TELEANGIECTASIA												
CONTAMINAÇÃO NÃO GASTROINTESTINAL												
CONTAMINAÇÃO GASTROINTESTINAL/BILIAR												
CONTUSÃO/FRATURA												
CRIPTORQUIDISMO												
EMERGÊNCIA												
ENFISEMA												
ENTERITE												
ERISIPELA												
ESTEATOSE HEPÁTICA												
EVISCERAÇÃO RETARDADA												
HIDATIDOSE												
HIDRONEFROSE												
INFARTO ISQUÊMICO												
LESÃO DE MIGR. LARVAL												
LINFADENITE												
MELANOSE												
METRITE												
NEFRITE												
NEOPLASIA												

PERICARDITE											
PERIHEPATITE											
PERITONITE											
PLEUROPNEUMONIA											
PNEUMONIA ENZOÓTICA											
PNEUMONIA VERMINÓTICA											
RINITE ATRÓFICA											
SARCOSPORIDIOSE											
SARNA											
TUBERCULOSE											
OUTROS²:											

ABCESSO											**LESÃO NÃO RESTRITA**																	
ADERÊNCIA PERICÁRDIO																												
ADERÊNCIA PERITONIO																												
ADERÊNCIA PLEURA																												
ARTRITE																												
ASPIRAÇÃO DE LÍQUIDO																												
ASPIRAÇÃO DE SANGUE																												
ATELECTASIA PULMONAR																												
CÁLCULO RENAL																												
CAQUEXIA																												
CIRROSE																												
CISTICERCOSE																												
CISTO URINÁRIO																												
CONGESTÃO/TELEANGIECTASIA																												

CONTAMINAÇÃO NÃO GASTROINTESTINAL																											
CONTAMINAÇÃO GASTROINTESTINAL/BILIAR																											
CONTUSÃO/FRATURA																											
CRIPTORQUIDISMO																											
EMERGÊNCIA																											
ENFISEMA																											
ENTERITE																											
ERISIPELA																											
ESTEATOSE HEPÁTICA																											
EVISCERAÇÃO RETARDADA																											
HIDATIDOSE																											
HIDRONEFROSE																											
INFARTO ISQUÊMICO																											
LESÃO DE MIGR. LARVAL																											
LINFADENITE																											
MELANOSE																											
METRITE																											
NEFRITE																											
NEOPLASIA																											
PERICARDITE																											
PERIHEPATITE																											
PERITONITE																											
PLEUROPNEUMONIA																											
PNEUMONIA ENZOÓTICA																											
PNEUMONIA VERMINÓTICA																											
RINITE ATRÓFICA																											
SARCOSPORIDIOSE																											

Rua Manoel Lourenço de Araújo, n.º 137 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone Fax: (49) 3572-1111 - 3572-1121
e-mail.: **prefeitura@matoscosta.sc.gov.br**



SARNA																										
TUBERCULOSE																										
OUTROS[2]:																										

[1] Estas informações devem ser lançadas na tela "Relatório de Abate e Condenações" do SIGEN+ (CIDASC).

[2] Outras causas de condenação não especificadas acima deverão ser relacionadas nos espaços em branco.

Carimbo e Assinatura do fiscal do SIM

Anexo XI – modelo de termo de medida sanitária cautelar

TERMO DE MEDIDA SANITÁRIA CAUTELAR

1 - Identificação do estabelecimento

SIM nº _____

Razão Social _____

2 - Medida cautelar

( ) Apreensão / sequestro de produtos

( ) Apreensão de animais

( ) Interdição parcial

( ) Abate sanitário

( ) Suspensão temporária do registro

( ) Aproveitamento condicional

( ) Condenação de produtos

3 – Disposições legais infringidas

_____

_____

_____

4- Descrição resumida dos fatos

_____

_____

_____

(município) , ____ de _____ de 20___.

Carimbo e Assinatura do fiscal do SIM **Nome e assinatura do responsável do estabelecimento**

Anexo XII – modelo de auto de infração

AUTO DE INFRAÇÃO

No(s) dia(s) ..... do mês de ..... do ano de ....., no município de ...../..., eu, ..., do Serviço de Inspeção Municipal, constatei a seguinte infração, pelo(a) ....., do(s) artigo(s) ..... do(a) ..... (lei ou decreto), nº ...../....., como abaixo se descreve: .....

Lavrei o presente Auto de Infração, em duas vias, ficando uma via com o infrator.

....., ... de ..... de 202...

Autuante	**Autuado**

Testemunhas:

CPF _____	**CPF** _____

Anexo XIII – modelo de termo de advertência

TERMO DE ADVERTÊNCIA

O Chefe do Serviço de Inspeção Municipal _____, usando das prerrogativas que Ihe confere o artigo _____, do Decreto nº _____/_____, ADVERTE o estabelecimento (RAZÃO SOCIAL), localizado _____, no município de _____, Santa Catarina, em virtude da infração ao(s) artigo(s) _____ do(a) Decreto(lei) nº _____/_____, ocorrida em _____/_____/_____, quando _____, conforme Auto de infração anexo.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

(município), _____/_____/_____

_____
Assinatura e Carimbo do chefe de Inspeção

Ciente em: ____/____/_____
Horário ____:_____

_____
Assinatura do responsável do estabelecimento

Anexo XIV – modelo de auto de multa
AUTO DE MULTA

No(s) dia(s) ..... do mês de ..... do ano de ....., no município de ...../..., eu, ..., do Serviço de Inspeção Municipal, confirmada a infração do(s) artigo(s) ..... do(a) ..... (lei ou decreto) nº ...../....., em que incorreu o estabelecimento ....., situado no endereço ....., de acordo com o Auto de Infração lavrado em ..... do mês de ..... do ano de .....

Assim, baseado no Decreto nº ...../....., faço lavrar contra a mencionada infratora, o presente Auto de Multa, em duas vias, das quais se entrega uma para seu conhecimento, ficando a mesma citada a recolher em guia de pagamento em anexo, no valor de R$ ....., referente à multa estabelecida no dispositivo regulamentar citado.

_____
Assinatura e Carimbo do chefe de Inspeção

Ciente em: ____/____/_____
Horário ____:_____

_____
Assinatura do autuado

Anexo XV – modelo de termo de apreensão
TERMO DE APREENSÃO Nº XXX/ANO

Estabelecimento fiscalizado

Identificação do estabelecimento: _____
_____
Nº do registro no SIM: _____
Tipo de estabelecimento: _____
_____
Endereço: _____
_____
Representante do estabelecimento: _____
Data: _____ / _____/ _____

Estabelecimento fabricante ou responsável pelo(s) material(ais)

Nome empresarial:	
SIM:	
Município/SC:	CEP:
Endereço:	
CNPJ/CPF:	

Depositário

Nome:	
RG e CPF:	
Telefone:	
Município/SC:	CEP:
Endereço:	

Ao(s) ..... dias do mês de ..... do ano de ....., no município de ...../SC, eu, ..., Médico(a) Veterinário(a) CRMV-SC XXX, Servidor Responsável pelo SIM, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal ....., regulamentada pelo Decreto Municipal nº ....., procedi à apreensão junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado, do(s) produto(s) relacionado(s) a seguir, por ter infringido o disposto ..... (artigos da Lei / Decreto ...), pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

.....

Produto	Marca	Fabricação	Validade	Lote	Nº registro	Quantidade

A destinação do(s) produto(s) deverá ser proposta pelo estabelecimento fiscalizado, em observância aos critérios de destinação estabelecidos em legislação vigente e apresentada ao SIM para deliberação.

O(s) material(is) descrito(s) ficará(ão) sob a guarda do depositário identificado, abaixo assinado, até que fique livre de sua responsabilidade constante neste Termo. A utilização, substituição, subtração ou remoção do(s) mesmo(s) constitui infração, estando sujeito às penalidades previstas.

_____
Assinatura e nome do Responsável pela apreensão

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

_____
Assinatura e nome do Interessado

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

_____
Assinatura e nome do Depositário

Anexo XVI – modelo de termo de interdição
TERMO DE INTERDIÇÃO Nº ...../ANO ....

Identificação do estabelecimento

Razão Social _____

SIM nº _____

Classificação do estabelecimento _____

Endereço _____

Representante do estabelecimento: _____

Data: _____ / _____/ _____

Ao(s) ..... dias do mês de ..... do ano de ....., no município de ..... / SC, eu, ..., Médico(a) Veterinário(a), Servidor Responsável pelo SIM, com base na Lei Municipal ....., regulamentada pelo Decreto Municipal nº ..... e normas complementares vigentes, no estabelecimento acima identificado, procedi a interdição:

( ) Total das instalações

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

1- (descrição da 1ª instalação) .....

2- (descrição da 2ª instalação) .....

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

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

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

Que infringiram os dispositivos legais:

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

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

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

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

Assinatura do Responsável pela interdição

Assinatura do Interessado

Anexo XVII – modelo de termo de desinterdição
TERMO DE DESINTERDIÇÃO Nº XXX/ANO

Identificação do estabelecimento

Razão Social _____

SIM nº _____

Classificação do Estabelecimento _____

Endereço: _____

Representante do estabelecimento: _____

Data: _____ / _____/ _____

Ao(s) ..... dias do mês de ..... do ano de ....., no município de ...../SC, eu, ..., Médico(a) Veterinário(a) CRMV-SC ....., Servidor Responsável pelo SIM, com base na Lei Municipal ....., regulamentada pelo Decreto Municipal nº ..... e normas complementares vigentes, conforme Termo de Interdição nº XXX/ANO constante no processo ....., no estabelecimento acima identificado, procedi a desinterdição:

( ) Total das instalações

( ) Parcial, das instalações abaixo relacionadas:

1- (descrição da 1ª instalação) .....

2- (descrição da 2ª instalação) .....

A presente desinterdição foi feita em função da constatação ..... (descrição das ações realizadas para atendimento das exigências que motivaram a interdição), atendendo a(s) exigência(s) descrita(s) no Termo de Interdição referido.

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

Assinatura do Responsável pela interdição

Assinatura do Interessado

Anexo XVIII – modelo de termo de doação
TERMO DE DOAÇÃO

No dia ..... do mês de ..... do ano de ....., o estabelecimento ....., localizado ....., no município de ...../SC, teve apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, em conformidade com o artigo ....., do Decreto n° ...../..... e da Lei nº ...../.... os seguintes produtos:

Produto	Quantidade	Marca/ Fabricante	Lote	Data de Validade

Observação técnica (ex: temperatura de armazenamento exigida):

Os produtos acima descritos foram inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal e encontram-se em perfeitas condições de higiene, acondicionamento e dentro do prazo de validade, não oferecendo riscos à saúde pública ou ao meio ambiente.

Por tanto Serviço de Inspeção Municipal de _____ doa, a título puramente gratuito, ao (à) DONATÁRIO(A) os produtos de origem animal descritos acima.

IDENTIFICAÇÃO DO DONATÁRIO (A) (Instituição ou Pessoa que recebe):

Nome/ Razão Social _____

CPF / CNPJ _____ Inscrição Estadual _____

Endereço completo: _____

Telefone ( )_____ E-mail _____

O(A) DONATÁRIO(A) declara aceitar a presente doação nos termos acordados, comprometendo-se a manipular, conservar e transportar os produtos de acordo com as normas de vigilância sanitária.

E, por estarem justos e acordados, assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com 2 (duas) testemunhas.

_____, _____ de _____ de 20___.

Autuante

Autuado

Testemunhas:

CPF _____

CPF _____

Anexo XIX – modelo de termo de fiel depositário
TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

O estabelecimento (razão social) _____, CNPJ (ou outro documento) _____, estabelecido no endereço _____, no município de _____/SC, ficará como FIEL DEPOSITÁRIA do (s) produto (s) de origem animal descritos abaixo, por terem sido apreendidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, com embasamento legal em _____, Termo de Apreensão nº _____.

Produto	Quantidade	Fornecedor/ Marca	Lote	Data de Validade

O produto apreendido ficará à disposição do Serviço de Inspeção Municipal, que Ihe dará a destino conveniente.

_____, de _____ de 20___.

_____
Assinatura e Carimbo do chefe de Inspeção

Ciente em: ____/____/_____ _____
Assinatura do responsável do estabelecimento

Anexo XX – modelo de termo de liberação
TERMO DE LIBERAÇÃO Nº XXX/ANO

Identificação do estabelecimento

Identificação do estabelecimento: _____
_____
Nº do registro no SIM: _____
Tipo de estabelecimento: _____
_____
Endereço: _____
_____
Representante do estabelecimento: _____
Data: _____ / _____/ _____

Identificação do depositário

Nome:	
RG e CPF:	
Telefone:	
Município/SC:	CEP:
Endereço:	

Ao(s) ..... dias do mês de ..... do ano de ....., no município de ...../ SC, eu, ..., Médico(a) Veterinário(a) CRMV-SC ....., Servidor Responsável pelo SIM, com base na Lei Municipal ....., regulamentada pelo Decreto Municipal nº .....e normas complementares vigentes, tendo em vista ..... (motivação) determinei a LIBERAÇÃO do(s) material(is) relacionado(s) abaixo para ..... (destinação), ficando o depositário livre de sua responsabilidade constante no Termo de Apreensão nº ...../ANO.....

Identificação do(s) material(is):

Produto	Marca	Fabricação	Validade	Lote	Nº de registro do produto	Quantidade

_____
Assinatura do Responsável pela liberação

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

_____
Assinatura do Interessado

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

_____

Assinatura do Depositário

Anexo XXI – modelo de termo de suspensão
TERMO DE SUSPENSÃO Nº XXX/ANO

Identificação do estabelecimento

Identificação do estabelecimento: _____
_____
Nº do registro no SIM: _____
Tipo de estabelecimento: _____
_____
Endereço: _____
_____
Representante do estabelecimento: _____
Data: _____ / _____/ _____

Ao(s) ..... dias do mês de ..... do ano de ....., no município de ....., Estado de Santa Catarina, eu, ..., Médico(a) Veterinário(a) CRMV-SC ....., Servidor Responsável pelo SIM, com base na Lei Municipal ....., regulamentada pelo Decreto Municipal nº .....e normas complementares vigentes, no estabelecimento acima identificado, procedi a suspensão:

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

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

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

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

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

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

Que infringiram os dispositivos legais:

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

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

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

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

_____
Assinatura do Responsável pela interdição

_____
Assinatura do Interessado

Anexo XXII - MODELO DE RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO E RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO E RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

SIM: _____ **Ano: 2026**

Razão Social:_____

PRODUTOS		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Recebimento MP Suína (kg)													
Recebimento Miúdos Suínos (kg)													
Recebimento MP Bovina (kg)													
Total Recebido		**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Produtos em Natureza													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**

Produtos Não Submetido a Tratamento Térmico													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Produtos com Adição de Inibidores													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Produtos Submetido a Tratamento Térmico													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Produtos Submetido a Tratamento Térmico - Cocção													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**

Assinatura do Responsável Técnico

Rua Manoel Lourenço de Araújo, n.º 137 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone Fax: (49) 3572-1111 - 3572-1121
e-mail.: **prefeitura@matoscosta.sc.gov.br**



RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO E RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

SIM: _____ **Ano: 2026**

Razão Social:_____

PRODUTOS		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Recebimento MP Bovina (Kg)													
Recebimento Miúdos Bovino (Kg)													
Produto em Natureza	Carne resfriada bovina com osso (kg)												
	Carne resfriada bovina sem osso (kg)												
	Carne moída resfriada bovina (kg)												
	Miúdos congelados de bovino (kg)												
	Miúdos resfriados de bovino (kg)												
Produto Não Submetido a Tratamento Térmico	Carne temperada resfriada bovina com osso (kg)												
	Carne temperada resfriada bovina sem osso (kg)												
	Miúdos temperados resfriados de bovino (kg)												
Recebimento MP Suína (Kg)													

Rua Manoel Lourenço de Araújo, n.º 137 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone Fax: (49) 3572-1111 - 3572-1121
e-mail.: **prefeitura@matoscosta.sc.gov.br**



Recebimento Miúdos Suíno (Kg)													
Produto em Natureza	Carne resfriada suína com osso (kg)												
	Carne resfriada suína sem osso (kg)												
	Carne moída congelada de suíno (kg)												
	Miúdos congelados de suíno (kg)												
	Miúdos resfriados de suíno (kg)												
Produto Não Submetido a Tratamento Térmico	Carne temperada resfriada suína com osso (kg)												
	Carne temperada resfriada suína sem osso (kg)												
	Miúdos temperados resfriados de suíno (kg)												
Recebimento MP Aves (Kg)													
Recebimento Miúdos de Aves (Kg)													
Produto em Natureza	Carne resfriada de aves com osso (kg)												
	Carne resfriada de aves sem osso (kg)												
	Carne moída congelada de aves (kg)												
	Miúdos congelados de aves (kg)												
	Miúdos resfriados de aves (kg)												
Produto Não Submetido a Tratamento Térmico	Carne temperada resfriada de aves com osso (kg)												
	Carne temperada resfriada de aves sem osso (kg)												
	Miúdos temperados resfriados de aves (kg)												

Recebimento MP Ovinos (Kg)													
Produto em Natureza	Carne resfriada de ovino com osso (kg)												
	Carne congelada de ovino com osso (kg)												
Produto Não Submetido a Tratamento Térmico	Carne temperada resfriada de ovino com osso (kg)												
Total Recebido		**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Total Produzido de Produtos em Natureza		**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Total Produzido de Produto Não Submetido a Tratamento Térmico		**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**

Assinatura do Responsável Técnico

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO E RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

SIM:_____ **Ano: 2026**

Razão Social:_____

PRODUTOS		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Recebimento MP (colocar espécie) (kg)													
Recebimento MP (colocar espécie) (kg)													
Recebimento MP (colocar espécie) (kg)													
Total Recebido		0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Produtos em Natureza													
	Total Produzido	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Produtos Não Submetido a Tratamento Térmico													
	Total Produzido	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

Produtos com Adição de Inibidores													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Produtos Submetido a Tratamento Térmico													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Produtos Submetido a Tratamento Térmico - Cocção													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Produtos Processados Termicamente - Esterilização													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**

Assinatura do Responsável Técnico

Rua Manoel Lourenço de Araújo, n.º 137 - Centro - CEP: 89.420-000
CNPJ: 83.102.566/0001-51 - Fone Fax: (49) 3572-1111 - 3572-1121
e-mail.: **prefeitura@matoscosta.sc.gov.br**



RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO E RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

SIM:_____ **Ano: 2026**

Razão Social:_____

PRODUTOS		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Recebimento MP (L) (identificar produtor)													
Recebimento MP (L)													
Recebimento MP (L)													
Total Recebido		0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Queijo Maturado													
	Total Produzido	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Queijo Mofado													

	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Queijo Não Maturado													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Queijo Ralado													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Ricota													

	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Manteiga													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Produto Lácteo													
	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**
Mistura Láctea													

	Total Produzido	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**	**0,000**

Assinatura do Responsável Técnico

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO E RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

SIM: _____ **Ano: 2026**

Razão Social:_____

PRODUTOS	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
Ovos Vermelhos Tipo Jumbo													
Ovos Vermelhos Tipo Extra													
Ovos Vermelhos Tipo Grande													
Ovos Vermelhos Tipo Médio													
Ovos Vermelhos Descartados													
Ovos Brancos Tipo Jumbo													
Ovos Brancos Tipo Extra													
Ovos Brancos Tipo Grande													
Ovos Brancos Tipo Médio													
Ovos Brancos Descartados													
Outros (especificar abaixo)													

Jumbo (peso igual ou maior 66g); **Extra** (peso 60-65g); **Grande** (peso 55-59g); **Médio** (peso 50-54g).

Assinatura do Responsável Técnico

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO E RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

SIM: _____ **Ano: 2026**

Razão Social:_____

PRODUTOS	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Mel												
Mel de Melato												
Cera de Abelha												
Extrato de Própolis												
Própolis												
Geleia Real												
Total Produzido												

_____

Assinatura do Responsável Técnico