PORTARIA Nº 609/2026 – 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 à implantação de ações que possibilitem a identificação de fraudes e falsificações nos produtos de origem animal elaborados pelos 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 à implantação de ações que possibilitem a identificação de fraudes e falsificações nos produtos de origem animal elaborados pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do município de Matos Costa, garantindo o fornecimento de alimentos inócuos e em conformidade com suas características de identidade e qualidade 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

Versão final: 28/07/2026

POP 08 - PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO DE PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE

1. Objetivo

Este documento tem a finalidade de estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, identificar fraudes e falsificações nos produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos registrados no SIM do município de …… e implementar ações para combater sua ocorrência, garantido o fornecimento de alimentos inócuos e em conformidade com suas características de identidade e qualidade.

2. Abrangência

O POP deve ser aplicado nas atividades rotineiras de inspeção executadas pelos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do município de ……, nas fiscalizações em todos os estabelecimentos registrados no SIM e em toda e qualquer atividade relacionada com o processo de produção de produtos de origem animal.

3. Definições

A prevenção e combate à fraude tem como objetivo estabelecer diretrizes e ações sistematizadas para a prevenção, detecção e combate a fraudes nas etapas do processo produtivo e comercial dos produtos de origem animal.

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

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

3.2.1 Fraudados:

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

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares, ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto.

3.2.2. Falsificados:

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

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

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

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

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

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

3.8 Norma Interna Regulamentadora: ato normativo da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina – Cidasc, que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal não contemplados por RTIQs.

4. Procedimentos

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como:

4.1. Análise físico-química oficial do produto acabado

A análise físico-química oficial do produto acabado deve ser coletada por profissional do SIM e o envio ao laboratório fica sob total responsabilidade do estabelecimento. O cronograma oficial de coleta dos produtos acabados para análise físico-química será estabelecido pelo SIM no Planejamento Anual, com base na legislação vigente do SIM.

Laudos laboratoriais de coletas oficiais: analisar os relatórios de ensaios referentes às coletas oficiais e instaurar processo administrativo quando houver resultados insatisfatórios aos padrões físico-químicos definidos.

Laudos não conformes de produtos em regime especial de fiscalização – REF, referentes à coleta no período de análise para verificação da conformidade não devem ser considerados para instauração do processo administrativo, uma vez que o produto não será comercializado até atingir o padrão determinado.

4.2. Processo de registro dos produtos e rastreabilidade

a) Nomenclatura de produtos registrados: analisar se a nomenclatura utilizada no rótulo condiz com o produto embalado e segue as normas vigentes. No caso de cortes cárneos, identificar a porção muscular embalada e em pescado, a espécie.
b) Processo de fabricação: avaliar se as etapas de produção são realizadas conforme descrito no memorial descritivo de fabricação e rotulagem, avaliando os procedimentos executados, tempo e temperatura dos processos e se estão em conformidade com os regulamentos e normas vigentes. Verificar se o processo do produto regulamentado atende ao RTIQ ou NIR.
c) Formulação do produto: o controle da formulação tem por finalidade prevenir adulterações relacionadas às matérias-primas, ingredientes e aditivos empregados na fabricação dos produtos. Durante a verificação, deverão ser avaliadas a rastreabilidade da origem das matérias-primas, ingredientes e aditivos utilizados, a conformidade da formulação com o memorial descritivo aprovado, incluindo as quantidades empregadas de cada componente, bem como o atendimento aos parâmetros e requisitos estabelecidos na legislação vigente. A verificação da formulação deverá ser realizada com frequência mínima anual para cada produto registrado no Serviço de

Inspeção Municipal.

d) Conservação: avaliar a conservação dos produtos em processo, em estoque e dos insumos, bem como o local de conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas. Verificar se a temperatura de conservação atende ao previsto no RTIQ.

e) Datas de validade: verificar a validade de todos os insumos, ingredientes, aditivos envolvidos na produção.

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

g) Rotulagem: verificar a presença das informações obrigatórias do rótulo, bem como sua legibilidade e se é indelével.

g) Aferição de peso do produto pronto: verificação realizada em produtos com peso líquido pré-medido e definido em rotulagem. Selecionar no mínimo 5 (cinco) amostras do produto, buscando verificar se o peso descrito condiz com o verificado.

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

4.3. Inspeções de rotina, supervisões ou auditorias

É avaliada a procedência e integridade da matéria-prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas. Quando constatado não conformidades nos procedimentos descritos acima é lavrado um relatório de atividade de inspeção (modelo no POP 01), indicando a não conformidade e dependendo da situação, como em casos que lese o consumidor, deverá ser aplicado um auto de infração e/ou interdição.

4.4. Ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio

Conforme estabelecido em POP 07.

4.5. Desenvolvimento de atividades de educação sanitária

Conforme estabelecido em POP 09.

4.6. Calibração de equipamentos

O controle de calibração de equipamentos é realizado para conferir se a medida obtida por um instrumento é compatível com o esperado e se ele está adequado ao uso, para equipamentos de temperatura e peso utilizados no estabelecimento.

De maneira geral, consiste em comparar os resultados obtidos pelos instrumentos do SIM (no caso de termômetros) com os do estabelecimento sob as mesmas condições de uso,

bem como verificar se as temperaturas das salas refrigeradas e câmaras frias estão conforme os visores das temperaturas.

No caso das balanças é utilizada para produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo cinco amostras de um mesmo produto por verificação, buscando verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado *in loco*.

O controle de aferição da calibração dos equipamentos deve ser realizado com frequência mínima anual.

5. Ações a serem tomadas mediante indício ou presença de adulteração de matérias-primas ou produtos

Lavrar termo de notificação e/ou medida sanitária cautelar com advertência, multa, suspensão de produção ou interdição, apreensão de produtos, inutilização de produtos, considerando a gravidade da infração e o histórico da empresa, respeitado o rito do ato administrativo (POP 12).

Na constatação de habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos, conforme disposto no Art. 254 do Decreto ...../20...., devem ser aplicadas as sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento, conforme previsto no Art. 258.

A desinterdição e demais ações fiscais devem ocorrer conforme previsto no POP 01.

Observação:
Em anexo encontram-se os modelos de formulários, a seguir:
Anexo I – Modelo de formulário de checklist de combate à fraude
Anexo II – Modelo de formulário de controle de formulação de produtos
Anexo III – Modelo de formulário de controle de aferição de peso

Anexo I – Modelo de formulário de checklist de combate à fraude

CHECKLIST DE COMBATE À FRAUDE

Registro de Atividade nº:		Data:		
Identificação do SIM				
Razão social:				
Classificação:				
Nº do SIM				
Identificação do produto				
Nome do produto				
Categoria		Nº de Registro		
Nº	**Item avaliado**	**Orientações para verificação**	**Conformidade (C/ NC/ NA)**	**Observações do SIM**
1	Nomenclatura do produto	Verificar se a denominação do produto regulamentado está de acordo com Tabela de ensaios laboratoriais e em caso de produto não regulamentado, verificar se atende ao POP		
2	Processos de fabricação	Verificar se o processo do produto regulamentado atende ao RTIQ e em caso de produto não regulamentado se atende ao POP. Verificar se o processo in loco respeita o descrito no memorial descritivo.		
3	Formulação do produto	Avaliar matérias-primas, ingredientes e aditivos no memorial e in loco.		
4	Conservação	Avaliar as informações de conservação do produto no memorial e in loco. Avaliar se a temperatura de conservação atende ao RTIQ.		
5	Validade dos insumos	Avaliar as informações de validade dos ingredientes e aditivos utilizados na formulação do produto avaliado.		
6	Controle da data de fabricação	Avaliar a data de fabricação verificando os controles de produção (ex. tempo de maturação) e a rastreabilidade.		
7	Rotulagem	Avaliar as informações do rótulo, legibilidade, carimbo, peso do produto e outras informações obrigatórias.		
8	Aferição de peso	Avaliar os produtos acabados e/ou em processo de fabricação para verificação do peso. Avaliar 05 amostras do mesmo produto verificando se o peso líquido		

		indicado na rotulagem condiz com o peso aferido na inspeção.		
9	Volume produção x expedição	Avaliar o registro de entrada da matéria-prima, registro de nota fiscal emitida, controle de estoque, controle de destinação e outros visando a garantia da rastreabilidade do produto. Informar os documentos analisados no campo de observações.		
10	Calibração de equipamentos	Comparar os resultados obtidos pelos instrumentos do SIM (termômetros) com os do estabelecimento sob as mesmas condições de uso. Verificar se as temperaturas das salas refrigeradas e câmaras frias estão conforme os visores das temperaturas. Balanças: verificado em produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo cinco amostras de um mesmo produto por verificação, buscando verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado *in loco*.		
11	Foram constatados laudos não conformes para o produto?	Verificar o(s) último(s) laudo(s) laboratorial(is) de análises físico-químicas do produto e informar no campo de observações os parâmetros violados.		
11.1	Se sim, foram adotadas as medidas corretivas pelo estabelecimento frente às não conformidades?	Verificar a comprovação de ações adotadas pelo estabelecimento frente às não conformidades dos resultados obtidos.		
12	Foi constatado histórico de reincidência de laudos não conformes para o produto analisado	Verificar a reincidência de laudos físico-químicos não conformes no produto, independente dos parâmetros avaliados, que possa indicar que as medidas corretivas não estão sendo efetivas.		

Avaliação final		
Item	**13. Foram constatados "indícios" de fraude, falsificação ou adulteração?**	**13.1. Se sim, informar quais ações fiscais foram adotadas pelo SIM**
Observações do SIM:		

Legenda: C = Conforme | NC = Não Conforme | NA = Não se Aplica

_____
Assinatura do profissional do SIM

Anexo II – Modelo de formulário de controle de formulação de produtos

CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS

Deve ser realizado ao menos um controle de cada produto por ano. Quando contatado Não Conformidades, deve ser realizado um Relatório de Não Conformidade (RNC)			
Registro de Atividade Nº:	Data:		
Identificação do SIM			
Razão Social:			
Classificação:			
Nº do SIM			
Identificação do produto			
Nome do produto			
Categoria	Nº de registro		
Ingredientes	**Quantidade (kg ou l)**	**%**	
TOTAL			
Atende ao RTIQ do produto	**C**	**NC**	**NA**
Atende ao memorial de registro do produto	**C**	**NC**	**NA**

Observações:

_____

_____

_____

_____.

_____

Assinatura do profissional do SIM

Anexo III – Modelo de formulário de controle de aferição de peso

CONTROLE DE AFERIÇÃO DE PESO

ATENÇÃO: Pesa-se no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se avaliar se o peso descrito condiz com o verificado. Quando constar Não Conformidades deve ser realizado Relatório de Não Conformidade (RNC)	
Registro de Atividade Nº:	Data:
Identificação do SIM	
Razão Social:	
Classificação:	
Nº do SIM	
Identificação do produto	
Nome do produto	
Categoria	Nº de Registro

Peso bruto	Peso líquido	Pesa da embalagem	C ou NC

Legenda: C = Conforme | NC = Não Conforme

_____

Assinatura do profissional do SIM