Diário Oficial do

CDS ALTO SERTÃO

AUTARQUIA INTERFEDERATIVA

CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL ALTO SERTÃO

I M P R E N S A E L E T R Ô N I C A

Lei nº 12.527

A Lei nº 12.527, sancionada pela Presidente da República em 18 de novembro de 2011, tem o propósito de regulamentar o direito constitucional de acesso dos cidadãos às informações públicas e seus dispositivos são aplicáveis aos três Poderes da União, Estados, Distrito Federal e Municípios.

A publicação da **Lei de Acesso a Informações** significa um importante passo para a consolidação democrática do Brasil e torna possível uma maior participação popular e o controle social das ações governamentais, o acesso da sociedade às informações públicas permite que ocorra uma melhoria na gestão pública.

Veja ao lado onde solicitar mais informações e tirar todas as dúvidas sobre esta publicação.

Atendimento ao Cidadão

Presencial	Telefone	Horário
Rua da Chácara, Nº 294, Chácara	77 3454-3994	Segunda a Sexta-feira, das 07:00 às 12:00 h

Diário Oficial Eletrônico: Agilidade e Transparência

Efetivando o compromisso de cumprir a **Lei de Acesso à Informação** e incentivando a participação popular no controle social, o **Diário Oficial Eletrônico**, proporciona rapidez no processo de administração da documentação dos atos públicos de maneira eletrônica, com a **segurança da certificação digital**.

Assim, Graças ao Diário Oficial Eletrônico, todos os atos administrativos se tornam públicos e acessíveis para qualquer cidadão, de forma **rápida e transparente**, evitando o desconhecimento sobre as condutas do Poder Público.

Um dos aspectos interessantes é a sua divisão por temas para que a consulta seja facilitada. Assim, o Diário Oficial é segmentado em partes: emendas constitucionais, leis, decretos, resoluções, instruções normativas, portarias e outros atos normativos de interesse geral;

PROCEDE® Bahia — Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

RESUMO

DECRETOS

- DECRETO N° 03 DE 21 DE MARÇO DE 2025.

CONTRATAÇÃO DIRETA

ATAS (CD)

- ATA DA SESSÃO - CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 017/2025

OUTROS DOCUMENTOS

- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 002-2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 003-2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 004-2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 005-2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 006-2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 007-2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 008-2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 009-2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 010 -2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 011 -2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 012 -2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 013-2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 014 -2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 015-2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 016-2025
- ATO NORMATIVO INTERNO Nº 018-2025

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

DECRETO N° 03 DE 21 DE MARÇO DE 2025.

Dispõe sobre a habilitação de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio* de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão *e dá outras providências.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

DECRETA

Art. 1º. Ficam habilitados junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão os laboratórios constantes na listagem do ANEXO I, deste Decreto.

Parágrafo único. A lista do ANEXO I será constantemente atualizada, à medida que novos laboratórios forem habilitados ou laboratórios sejam desabilitados.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições contrárias.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Caetité, 21 de março de 2025.

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO I

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATA - DISPENSA DE LICITAÇÃO N.º 017/2025

Aos vinte dias do mês de março de 2025, às 14h, reuniu-se a Agente de Contratação e a sua Equipe de Apoio, nomeados pela Portaria n.º 001/2024, de 02 de janeiro de 2024, na sala de licitações na sede do CDS Alto Sertão, situada na Rua da Chácara, 294, Chácara, CEP 46.400-000, Caetité/Bahia, para examinar as propostas de preços e documentação referente a contratação de empresa especializada para manutenção de ar condicionado de forma preventiva e corretiva para atender as atividades do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão. O aviso foi publicado no Diário Oficial do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, bem como ao Portal PNCP, no dia 14/03/2025. A Agente de Contratação Edileide Pereira, Equipe de apoio Silvana Teixeira Santos e Hugo Jeferson Soares Silveira, constataram o recebimento de 03 (três) propostas de preços com as seguintes apresentações: MPC COM E SERVICOS LTDA, inscrita no CNPJ.: 30.497.061/0001-77, Rua Antero de Britto, 107, Sala 02, CEP 40.300-680, Macaúbas, Salvador/BA, com valor total de R$ 17.010,00 (dezessete mil e dez reais); FRANCISCO ORNELAS DE SANTANA 40495752568, inscrita no CNPJ nº. 40.413.776/0001-58, endereço: Rua José Joaquim de Oliveira, nº 110, Chácara, Caetité/BA, com valor total de R$ 6.120,00 (seis mil cento e vinte reais) e DENISE CARVALHO DE OLIVEIRA BOA SORTE LTDA, inscrita no CNPJ: 52.735.558/0001-19, Rua Elisio José da Silva, Bairro: Ipiranga, Guanambi-BA – CEP.: 46.430-000, com valor total de R$ 5.400,00 (cinco mil e quatrocentos reais). Ato contínuo, a comissão fez a análise da proposta de preços e documentos de habilitação da empresa DENISE CARVALHO DE OLIVEIRA BOA SORTE LTDA, inscrita no CNPJ: 52.735.558/0001-19, por apresentar proposta com o menor preço a esta administração, após análise foi constatado o descumprimento as regras editalícias, incluindo a ausência de apresentação da habilitação jurídica, conforme exigido no item 5.2 do Termo de Referência. Além disso, não foram apresentados os seguintes documentos: a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ); I - Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante e II - Declaração assinada por quem de direito, conforme modelo Anexo III do aviso de contratação direta. Dessa forma, a empresa foi desabilitada. Ato continuo a comissão avaliou a proposta de preços e documentos de habilitação da empresa FRANCISCO ORNELAS DE SANTANA 40495752568, inscrita no CNPJ nº. 40.413.776/0001-58, que apresentou o valor total de R$ 6.120,00 (seis mil, cento e vinte reais). Após análise foi constatado sua regularidade, razão pela qual foi declarada vencedora da contratação direta nº 017/2025. Nada mais havendo a relatar, deu-se por encerrada a sessão. Segue assinada pela Agente de Contratação e Equipe de Apoio para que produza os efeitos legais.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Caetité - Bahia, 20 de março de 2025.

Edileide Pereira
Agente de Contratação

Silvana Teixeira Santos
Membro da Equipe de Apoio

Hugo Jeferson Soares Silveira
Membro da Equipe de Apoio

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 002/2025

Estabelece os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, Warlei Oliveira de Souza, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;
CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;
CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;
CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão sujeitos à inspeção periódica.

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Art. 2º O padrão da nomenclatura dos produtos de origem animal é composto dos seguintes elementos: componente principal, processo tecnológico, método de conservação, espécie animal e característica, quando aplicável.

Art. 3º Para a composição da nomenclatura dos produtos de origem animal ficam estabelecidas as seguintes definições:

I – Componente principal: é o elemento básico que compõe o produto.
II – Processo tecnológico: é todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que levem à alteração de suas características originais.

III – Método de conservação: é a forma de conservação aplicada ao produto visando preservar sua inocuidade até a sua utilização.

IV – Espécie animal: é o elemento que caracteriza a espécie animal da qual provém a matéria-prima utilizada na elaboração do produto.

V – Característica: é a particularidade da composição do produto que o distingue de outros semelhantes.

§ 1º A categoria visa agrupar as nomenclaturas dos produtos de origem animal que possuam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§ 2º No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, estes são associados à categoria que reflete o processo tecnológico ou característica de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química.

§ 3º Cada padrão de nomenclatura é vinculado a uma única categoria dos produtos de origem animal.

Art. 4º O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I – Volume de produção.
II – Produto.
III – Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

Art. 5º O Risco Associado ao Volume de Produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

§ 1º O volume produzido pelo estabelecimento será obtido através dos registros de produção entregues ao Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

§ 2º Em caso de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas previamente, usadas para o registro do estabelecimento.

Art. 6º O Risco Associado ao Produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º Os produtos fabricados pelos estabelecimentos, de acordo com os padrões de nomenclaturas e categorias, serão obtidos a partir dos dados constantes na tabela disposta no Anexo III.

§ 2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 7º O Risco Associado ao Desempenho do estabelecimento quanto atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizada conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

I – As violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais.

II – As 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.

III – Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.

IV – A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

Parágrafo único. A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 8º Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 3 (três) até a sua primeira fiscalização.

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Art. 9º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 10 O estabelecimento totalmente interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão não estará submetido ao cálculo do RE previsto por esta portaria.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado quando da sua desinterdição terá o RD igual a 4 (quatro) até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 11 Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD aplicando-se a seguinte fórmula:

RE = (RV+RP+2xRD)/4

Parágrafo único. Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I – Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica.

II – Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade.

III – Se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior; se ele for par, não se modifica; se for ímpar, incrementa-se uma unidade.

Art. 12 O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta portaria implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 13 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Caetité, 21 de março de 2025.

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO I – RESOLUÇÃO Nº 01/2025 DO SIM – CDS ALTO SERTÃO

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO QUANTO AO VOLUME PRODUZIDO PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV)

ÁREA DO PRODUTO	CLASSIFICAÇÃO	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
Carne	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Até 5.000 Kg mês	P	1
	Abatedouro Frigorífico	Até 7.000 Kg mês		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	De 5.001 Kg a 10.000 Kg mês	M	2
	Abatedouro Frigorífico	De 7.001 Kg a 30.000 Kg mês		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Acima de 10.000 Kg mês	G	3
	Abatedouro Frigorífico	Acima de 30.000 Kg mês		
Leite (Kg)		Até 3.000 Kg mês	P	1
		De 3.001 a 18.000 mês	M	2
		Acima de 18.000 mês	G	3
Leite (L)		Até 40.000 L mês	P	1
		De 40.001 a 100.000 mês	M	2
		Acima de 100.000 L mês	G	3
Mel		Até 20 ton.	P	1

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	ano		
	Acima de 20 ton. ano	M	2
Ovos	*	P	1
Pescado	Até 9.000 Kg mês	P	1
	De 9.001 Kg a 18.000 Kg mês	M	2
	Acima de 18.000 Kg mês	G	3

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO II – RESOLUÇÃO Nº 02/2025 DO SIM – CDS ALTO SERTÃO

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRODUTOS PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP)

ÁREA DO PRODUTO	CATEGORIA	RP
Carne	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico – cocção	3
Leite	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha láctea	2
	Gordura anidra de leite (butter oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura láctea	1
	Molho lácteo	3
	Permeado	1
	Petisco de queijo	3
	Produto lácteo concentrado	2
	Produto lácteo cru	2
	Produto lácteo em pó	2
	Produto lácteo esterilizado	2
	Produto lácteo fermentado	2
	Produto lácteo fundido	3
	Produto lácteo parcialmente desidratado	2
	Produto lácteo pasteurizado	3
	Produto lácteo proteico	2

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Produto lácteo UHT	2
	Queijo maturado	2
	Queijo mofado	2
	Queijo não maturado	3
	Queijo ralado	2
	Queijo ultrafiltrado	3
	Ricota	3
	Sobremesa láctea	2
Mel	Apitoxina	1
	Cera de abelhas	1
	Compostos de produtos das abelhas	1
	Derivados da própolis (em massa)	1
	Derivados da própolis (em volume)	1
	Derivados de pólen apícola	1
	Geleia real	2
	Geleia real liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de abelhas indígenas	1
	Pólen	2
	Pólen desidratado	2
	Própolis	1
Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - desidratação	2
Pescado	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	3

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO III – RESOLUÇÃO Nº 03/2025 DO SIM – ALTO SERTÃO

TABELA DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À FISCALIZAÇÃO (RD)

CONDIÇÕES PARA 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. **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.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. **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.	2

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

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 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. **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.	2
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 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. **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.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO IV – RESOLUÇÃO Nº 04/2025 DO SIM – CDS ALTO SERTÃO

COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM – CDS ALTO SERTÃO
RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)

1. IDENTIFICAÇÃO
1.1. Razão Social:
1.2. Número de Registro no **SIM:**

2. REGISTROS
2.1. Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos? ( ) Sim ( ) Não
2.2. Referências (nº dos laudos de análise ou Certificados Oficiais de Análise).
2.3. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos? ( ) Sim ( ) Não
2.4. Referências (nº das demandas ou documentos referentes às reclamações, denúncias e comunicações recebidas).
2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA).
2.6. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações: dados gerados pela equipe de fiscalização durante a inspeção.
2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA).

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

2.8. O estabelecimento fornece ao **SIM – CDS ALTO SERTÃO** todas as informações referentes aos mapas estatísticos? ( ) Sim ( ) Não
2.9. Meses/Anos Verificados.
2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização? ( ) Sim ( ) Não
2.11. Referências (nº dos Autos de Infração, Termos de Interdição, Termos de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização).
2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos? ( ) Sim ( ) Não
2.13. Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata.

3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO
3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo **III** da Norma do **SIM – CDS ALTO SERTÃO** referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento). **RD ( )1 ( )2 ( )3 ( )4**
3.2. ( ) Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo. Termo de Interdição:
3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO V – RESOLUÇÃO Nº 05/2025 DO SIM - CDS ALTO SERTÃO

TABELA PARA A DEFINIÇÃO DA FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO COM BASE NO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO

RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO	FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO
1	Anual
2	Semestral
3	Bimestral
4	Mensal

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 003/2025

Dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação e execução dos Programas de Autocontrole pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;
CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;
CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;
CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Determinar a obrigatoriedade da implantação e execução dos Programas de Autocontrole pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Art. 2º É de responsabilidade dos estabelecimentos agroindustriais a implantação e execução dos Programas de Autocontrole, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

§ 1º O plano escrito dos Programas de Autocontrole deverá ser aprovado, datado e assinado tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implementação.

§ 2º O plano escrito será composto por todos os elementos de controle de acordo com a atividade desenvolvida pela agroindústria.

§ 3º Inclui-se nas responsabilidades mencionadas no caput deste artigo o treinamento e capacitação de pessoal, a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos, o monitoramento e verificação dos procedimentos e de sua eficiência e a revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais.

§ 4º Uma cópia do plano escrito dos Programas de Autocontrole deve ser entregue ao SIM – CDS Alto Sertão para ciência e aceite. O aceite se dará após análise, onde serão emitidas considerações, quando necessárias.

Art. 3º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados ou em processo de registro no SIM – CDS Alto Sertão serão baseados em processos de produção estruturados nos seguintes Programas de Autocontrole:

I - Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição);
II - Iluminação e ventilação;
III - Água de abastecimento e águas residuais;
IV - Higiene Industrial e operacional;
V - Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;
VI - Procedimentos sanitários operacionais – PSO;
VII - Controle integrado de pragas;
VIII - Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
IX - Controle de temperaturas;
X – Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
XI - Análises laboratoriais;
XII - Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall);
XIII - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
XIV - Bem-estar animal;
XV - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

§ 1º Os elementos de controle enumerados de I ao XIII serão implantados em todos os estabelecimentos.

§ 2º O elemento XIV será implantado, exclusivamente, nos estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

§ 3º O elemento XV será implantado, exclusivamente, em estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico de Ruminantes.

§ 4º Outros Programas de Autocontrole poderão ser elaborados pelo estabelecimento ou exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio CDS Alto Sertão, de acordo com os processos de produção de cada estabelecimento.

Art. 4º Os Programas de Autocontrole deverão ser estruturados da seguinte forma:

I - Cabeçalho: apresentam as informações da empresa e a identificação do autocontrole, código de ordem, data de revisão e número de páginas;

II - Objetivo: esclarece quais os objetivos do autocontrole;

III - Documentos de referência: cita todas as legislações e programas da empresa que servem como base para o autocontrole;

IV - Responsáveis: cita quem são os responsáveis pela implantação, supervisão, vistorias e preenchimento das planilhas de monitoramento e verificação;

V - Descrição ou Diretrizes: apresenta quais são os itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou ser mantidas para garantir a eficácia do autocontrole;

VI - Monitoramento: cita quais são as planilhas que irão verificar a aplicação do autocontrole, bem como a frequência de cada uma delas, além do prazo de vistoria das planilhas pelo supervisor do controle de qualidade;

VII - Ações corretivas e medidas preventivas para não conformidades: descrição das ações corretivas e medidas preventivas adotadas frente as não conformidades, contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos;

VIII - Verificação: é o acompanhamento do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontrole aplicados na empresa. É realizada pelo responsável técnico;

IX - Registros: são as planilhas de monitoramento dos programas de autocontrole e a forma de arquivamento e armazenamento. A empresa deve indicar o tempo de retenção dos documentos conforme a sua conveniência e uso pretendido;

X - Anexos: constituídos basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole e o que mais se fizer necessário anexar ao programa;

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

XI - Registros das alterações: são indicadas as evidências da análise crítica, da aprovação, do status e da data da revisão, do procedimento documentado. São apontadas as alterações realizadas;

XII - Rodapé: são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas.

Art. 5º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, a inspeção, fiscalização, verificação e supervisão da implantação e execução dos programas de autocontrole nos estabelecimentos.

Art. 6º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Caetité, 21 de março de 2025.

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 004/2025

Estabelece a frequência de realização de verificação oficial dos autocontroles nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão e os formulários utilizados.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;
CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;
CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;
CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer a frequência de realização das verificações periódicas oficiais nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Art. 2º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão a programação das datas para a realização das verificações, a qual seguirá cronograma elaborado pelo SIM – CDS Alto Sertão.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Parágrafo único. Os estabelecimentos não serão informados previamente a respeito das datas de realização das verificações. Nos casos em que o serviço oficial encontrar indícios de que estas informações tenham sido divulgadas, a verificação poderá ser cancelada, evitando o comprometimento da ação fiscal.

Art. 3º A frequência mínima de verificação de um estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão será de 01 ano, independente do risco estimado ao estabelecimento.

Parágrafo único. Fica autorizado ao Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão determinar outras frequências de verificações de acordo com o histórico do estabelecimento.

Art. 4º As atividades de verificação compreenderão: análise documental e *in loco,* os procedimentos técnicos e administrativos praticados pelo estabelecimento, bem como a conformidade dos produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Art. 5º Caso sejam identificadas não conformidades, serão aplicadas as medidas cautelares e penalidades constantes na Resolução nº XX/202X do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Art 6º O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Norma Interna implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 7º Os formulários utilizados para as verificações oficiais também serão utilizados para as fiscalizações nos estabelecimentos, respeitando o caráter de inspeção e o cronograma de fiscalizações.

Art. 8º Esta Norma Interna entra em vigor na data da sua publicação.

Caetité, 21 de março de 2025.

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO I

1. Grupos de estabelecimentos em função do caráter de inspeção

Foram identificados dois grupos de estabelecimentos, classificados em razão da frequência de verificação oficial de autocontrole, sendo indicados os respectivos modelos de formulários a serem utilizados no Quadro 01.

Quadro 01. Classificação dos estabelecimentos quanto ao caráter de inspeção permanente ou periódica.

GRUPO	DESCRIÇÃO	MODELO DE FORMULÁRIO
1	Estabelecimentos registrados sob caráter de **inspeção permanente**.	Anexo II - Partes I e II
2	Estabelecimentos registrados sob caráter de **inspeção periódica**.	Anexo III - Partes I e II

Os estabelecimentos sob caráter de inspeção permanente (**grupo 1**) possuem inspeção realizada desta forma em razão do risco sanitário envolvido nas atividades de abate (inspeção *ante* e *post mortem*). Por este motivo, possuem maior frequência de verificações oficiais. Entretanto, não seria adequado que a frequência de verificação oficial dos autocontroles fosse maior que a frequência mais rígida de fiscalização nos estabelecimentos do **grupo 2**. Este ponto foi levado em consideração para estabelecer as frequências de avaliação descritas no Quadro 02, abaixo, da presente Instrução Normativa.

Os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, **grupo 2**, passam **automaticamente** a ter a frequência mínima de verificação oficial dos autocontroles (seja *in loco* ou documental) igual à frequência mínima de fiscalização definida com base na Resolução nº XX/20XX do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão (Mensal, bimestral, semestral ou anual), permanecendo de acordo com o disposto no Quadro 02.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Quadro 02. Frequência de verificação oficial dos autocontroles.

GRUPO	MODELO DE FORMULÁRIO	FREQUÊNCIA
1	Anexo II – Parte I	Quinzenal
1	Anexo II – Parte II	Trimestral
2	Anexo III – Partes I, II	Mensal, Bimestral, Semestral ou Anual

2. Ações do SIM – CDS Alto Sertão

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos Programas de Autocontrole atualizados aplicados pelo estabelecimento.

O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, unidades de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos ao APPCC (quando couber) e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

O **SIM – CDS Alto Sertão** deverá implantar ou atualizar o plano ou roteiro de inspeção de forma a compatibilizar suas ações às diretrizes deste Manual.

A área de inspeção (AI) consiste em cada seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

A unidade de inspeção (UI) consiste em subdivisão de uma área de inspeção que compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, instalações e utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Uma AI pode ser constituída por várias UI.

Os pontos de coleta de água consistem em todos os pontos de coleta identificados pelo estabelecimento abrangendo captação após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos.

Os procedimentos sanitários operacionais são os procedimentos executados durante aquelas etapas de fabricação identificadas como críticas em relação a possibilidade de contaminação cruzada do produto.

De uma forma abrangente a verificação oficial sobre o autocontrole consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo SIM – CDS Alto Sertão com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

A verificação oficial se dá *in loco* ou de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Na verificação oficial, deverão ser consideradas, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição)

Avaliar se as AI, suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação.

Avaliar se as AI dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

Iluminação e ventilação

Avaliar se as AI dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

Avaliar se as AI dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

Água de abastecimento e águas residuais

Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua a inocuidade.

Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

Avaliar se as AI dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e seja capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

Higiene industrial e operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UI sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação.

A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação está sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à saúde pública, ou que estejam adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde.

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

Controle Integrado de Pragas

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial.

Avaliar *in loco* as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária. Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação. Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa n° 49, de 14 de setembro de 2006.

Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação. Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado *in loco*. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).

No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade *in loco* de matérias-primas e produtos. Exemplo: *dripping test*, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão.

Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado *in loco* corresponde ao registrado

Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)

Avaliar *in loco* o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do *dripping test*.

Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que os alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo e seu produto do uso de matérias-primas não autorizadas para determinado produto.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar as ações executadas considerando:

As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à saúde pública, ou que estejam adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.

No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

Bem-estar animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto em legislação federal específica.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco - MER

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO II

VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM – CDS ALTO SERTÃO

Nº/AAAA

CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE I – *IN LOCO*

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

B – Elementos de Controle

01 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

02 - Iluminação e ventilação

Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

03 - Água de abastecimento e águas residuais							
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
*Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

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

05 – Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores					
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

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

07 - Controle integrado de pragas					
Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08 - Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem					
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

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

* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

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

11 – Análises Laboratoriais (Programas de Autocontrole)					
Área/Instalação/ Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

12 – Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)

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

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

13 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (Conforme plano de inspeção)

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

** No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

14 – Bem-estar animal

Transporte/Desembarque/Lotação/ Descanso/Condução/Imobilização/ Contenção/Insensibilização/Sangria/ Escaldagem/Esfola	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

15 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)					
Área/Instalação/Operação/MER (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do representante do estabelecimento:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIM – CDS ALTO SERTÃO Nº/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE II - DOCUMENTAL

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

B – Avaliação dos registros		
Elementos de controle	Procedimento	*Não conforme
01	Manutenção (incluindo calibração e aferição)	
02	Iluminação e ventilação	
03	Água de abastecimento e águas residuais	
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores	
06	Procedimentos sanitários operacionais – PSO	
07	Controle integrado de pragas	
08	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
09	Controle de temperaturas	
10	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
11	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
12	Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)	
13	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
14	Bem-estar animal	
15	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

* Marcar com “X” quando for considerado não conforme.

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do representante do estabelecimento:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

TIMBRE DO CONSÓRCIO

ANEXO III
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIM – CDS ALTO SERTÃO Nº/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE I – *IN LOCO*

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

B – Elementos de Controle

01 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

02 - Iluminação e ventilação

Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

TIMBRE DO CONSÓRCIO

03 - Água de abastecimento e águas residuais							
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
*Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

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

05 – Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores					
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

TIMBRE DO CONSÓRCIO

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

07 - Controle integrado de pragas					
Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08 - Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem					
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

TIMBRE DO CONSÓRCIO

09 – Controle de Temperaturas

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

* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

10 - Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive *in natura*, conforme plano de inspeção)

Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

11 – Análises Laboratoriais (Programas de Autocontrole)

Área/Instalação/ Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

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

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

TIMBRE DO CONSÓRCIO

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

13 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (Conforme plano de inspeção)							
PCC	Monitoramento /Verificação /Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade ? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros *in loco* da empresa (Sim ou Não)	Data	horário	Responsável (Rubrica)
** No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do representante do estabelecimento:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

TIMBRE DO CONSÓRCIO

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIM – CDS ALTO SERTÃO Nº/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE II - DOCUMENTAL

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

B – Avaliação dos registros		
Elementos de controle	Procedimento	*Não conforme
01	Manutenção (incluindo calibração e aferição)	
02	Iluminação e ventilação	
03	Água de abastecimento e águas residuais	
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores	
06	Procedimentos sanitários operacionais – PSO	
07	Controle integrado de pragas	
08	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
09	Controle de temperaturas	
10	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
11	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
12	Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)	
13	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

* Marcar com “X” quando for considerado não conforme.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

TIMBRE DO CONSÓRCIO

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do representante do estabelecimento:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

TIMBRE DO CONSÓRCIO

ANEXO IV
PLANO DE AÇÃO – DATA: DD/MM/AAAA
REFERENTE À VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM - CDS ALTO SERTÃO Nº/AA

Elemento de controle e número	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial (atendido, não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do SIM – XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX responsável pela verificação oficial

Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):

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

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

TIMBRE DO CONSÓRCIO

Assinatura e carimbo do responsável pela equipe de servidores atuantes no estabelecimento:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 005/2025

Estabelece os procedimentos para registro de estabelecimentos, avaliação, aprovação ou alteração dos projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM, bem como, procedimentos para transferência e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º A solicitação de registro do estabelecimento deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM – CDS Alto Sertão, acompanhada dos seguintes documentos distribuídos em cinco etapas:

I - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

a) Requerimento solicitando a inspeção prévia do terreno ou do estabelecimento (ANEXO I);

b) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;

c) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;

d) Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

e) Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;

f) Laudo de inspeção prévia do terreno (ANEXO II) ou do estabelecimento (ANEXO III) com parecer favorável, elaborado por Médico Veterinário do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

II - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Requerimento solicitando o registro do estabelecimento (ANEXO I);

b) Plantas, nas seguintes escalas:

1 - de situação - escala 1:500;
2 - baixa - escala 1:100;
3 - fachada - escala 1:50;
4 - cortes - escala 1:50;
5 - *layout* dos equipamentos - escala 1:100;
6 – hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);
7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

c) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento – MTSE e cronograma de execução da obra (ANEXO IV);

d) documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

e) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento (ANEXO V);

f) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento ou aprovação das plantas do estabelecimento já edificado (ANEXO VI).

III - A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

a) Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;

b) Licença ambiental de operação emitida pelo órgão oficial competente;

c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;

d) Para fábrica de produtos lácteos, solicitar aos fornecedores os comprovantes de vacinação contra a febre aftosa e brucelose;

e) Apresentação dos Programas de Autocontrole.

IV - A quarta etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Requerimento solicitando a inspeção final do estabelecimento, após conclusão da obra (ANEXO I);

b) Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do Serviço (ANEXO VII).

V - A quinta etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM – CDS Alto Sertão (ANEXO X);

b) Instalação do Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM – CDS Alto Sertão, podem ser aceitos simples croquis ou desenhos.

Art. 2º A aprovação do terreno é realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM – CDS Alto Sertão.

Art. 3º A construção dos estabelecimentos poderá ser autorizada dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades públicas, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente.

Art. 4º A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Parágrafo único. As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas. As demais áreas devem receber jardinagem completa ou equivalente.

Art. 5º Aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto deve ser observados quanto à posição da indústria:

I - Facilidade na obtenção da matéria-prima;
II - Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
III - Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passível de inundações;
IV - Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;
V - Facilidade de acesso;
VI - Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
VII - Facilidade no abastecimento de água potável;
VIII - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
IX - Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso esteja próximo dela;
X - Facilidade na delimitação da área.

Parágrafo único. Após inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM – CDS Alto Sertão efetuará a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO II).

Art. 6º O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

Art. 7º As plantas descritas no item II do art. 1º devem seguir as seguintes cores:

I - Estabelecimentos novos - cor preta;
II - Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:
a) cor preta - para partes a serem conservadas;
b) cor vermelha - para partes a serem construídas;
c) cor amarela - para partes a serem demolidas;
d) cor azul - para elementos construídos em ferro;
e) cor cinza - pontuado de nanquim, para partes de concreto.

§ 1º As plantas ou projetos devem conter ademais:

a) Orientação;
b) Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
c) Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

§ 2º No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM – CDS Alto Sertão deve utilizar o modelo de checklist de aprovação de planta correspondente (ANEXO VI) para avaliação das mesmas.

§ 3º Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo.

§ 4º Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial.

§ 5º O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção Municipal ou pelo e-mail atendimentosimaltosertao@cdsaltosertao.ba.gov.br, em formato PDF com até 20 megabytes (MB), onde cada documento completo deverá estar salvo em um PDF individual.

§ 6º Durante o desenvolvimento das obras, o SIM – CDS Alto Sertão fará visitas para vistoriar os trabalhos de construção.

§ 7º Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

§ 8º Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita do fiscal do SIM – CDS Alto Sertão para realização do Laudo Técnico de Inspeção Final (ANEXO VII), o qual também deve ser anexado ao processo de adesão.

§ 9º Todos os projetos aprovados pelo SIM, devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

Art. 8º Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação, deve solicitar ao SIM – CDS Alto Sertão a aprovação. Para isso, deve encaminhar os seguintes documentos distribuídos em duas etapas:

I - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Requerimento de solicitação de aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO I);

b) Plantas, nas seguintes escalas:

1 - de situação - escala 1:500;
2 - baixa - escala 1:100;
3 - fachada - escala 1:50;
4 - cortes - escala 1:50;
5 - *layout* dos equipamentos - escala 1:100;

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

6 – hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);

7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

c) Memorial Descritivo de Construção (ANEXO VIII);

d) Licença ambiental de Instalação emitida pelo órgão oficial competente;

e) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento e cronograma de execução da obra (ANEXO IV);

f) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento (ANEXO V);

g) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO IX).

II - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após a conclusão da obra (ANEXO I);

b) Apresentação dos Programas de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizados;

c) Laudo de inspeção final com parecer favorável do Serviço (ANEXO VII).

Parágrafo único. As plantas do estabelecimento poderão ser aprovadas previamente em PDF (A4) pelo SIM – CDS Alto Sertão, devendo o responsável pelo estabelecimento providenciar a confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente e enviar novamente para o SIM – CDS Alto Sertão para aprovação final.

Art. 9º Após o estabelecimento receber o Registro do Serviço de Inspeção Municipal e estar ciente das legislações que regem o SIM, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (ANEXO X).

§ 1º O certificado é concedido para o período de 05 cinco anos, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa ou pelo SIM – CDS Alto Sertão quando comprovada falta grave por parte da empresa.

§ 2º A solicitação para revalidação do registro deve ser feita mediante Requerimento (Anexo I), em duas vias constando os dados da empresa requerente e devidamente assinado pelo representante legal do estabelecimento.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

§ 3º Os documentos que perderem a validade deverão ser entregues em duas vias, bem como aqueles que sofreram quaisquer alterações.

§ 4º Quando houver alterações na razão social da empresa, o certificado deve ser atualizado.

Art. 10 Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao SIM – CDS Alto Sertão.

§ 1º Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM – CDS Alto Sertão, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

§ 2º Efetivada a transferência, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 11 Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao SIM os seguintes documentos:

a) Requerimento solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;

b) Licença ambiental de Operação emitida pelo órgão oficial competente;

c) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

d) Apresentação dos Programas de Autocontrole devidamente atualizados;

e) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;

f) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

g) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;

h) Inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda Atualizado;

i) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

j) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial (ANEXO XI).

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

§ 1º A documentação será analisada pelo SIM – CDS Alto Sertão e uma vez aprovada, novo Certificado de Registro será emitido pela Coordenação do SIM – CDS Alto Sertão, sendo mantido o número de registro.

§ 2º Será emitido novo Certificado de Registro pela Coordenação do SIM – CDS Alto Sertão para os casos de alteração do CNPJ, da Razão Social ou do endereço do estabelecimento.

Art. 12 Em casos de paralisação voluntária, o proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM – CDS Alto Sertão, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades.

Art. 13 O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM – CDS Alto Sertão, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 14 O cancelamento de registro pode acontecer nas seguintes situações:

I - A pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento;
II – Quando deixar de funcionar pelo período de 1 (um) ano;
III – Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;
IV – Quando ocorrer interdição ou suspenção do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;
V – Quando não realizar transferência de titularidade do registro do SIM – CDS Alto Sertão no prazo de 30 (trinta) dias;
VI – Por cassação do registro pelo SIM – CDS Alto Sertão.

§ 1º O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Coordenador do SIM, por meio de emissão de Termo de Cancelamento de Registro (ANEXO XII).

§ 2º A partir do cancelamento do registro no SIM todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos e inutilizados.

§ 3º Para o retorno das atividades do estabelecimento sob SIM que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências contidas na etapa de registro de estabelecimento, para obtenção de um novo registro de estabelecimento.

Art. 15 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Caetité, 21de março de 2025.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO I

REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO S.I.M.

Ilmo Sr. COORDENADOR REGIONAL do Serviço de Inspeção Municipal de CIDADE Bahia, solicito a V. Sª. a análise da documentação anexa necessária ao registro de estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

EU, _____, CPF _____, na condição de responsável legal pela agroindústria _____, assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes no Regulamento da Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Município de --------- aprovado pelo Decreto Nº ------ de --/--/20--, em cumprimento a Lei Nº --- de --/--/20--.

1- DADOS DO REQUERENTE			
Nome			
RG	CPF	Insc. Estadual	Telefone

2- DADOS DA ATIVIDADE			
Nome/Razão Social			
CNPJ/CPF	Insc. Estadual		Insc. Municipal (quando houver)
Endereço/Rua/ Avenida			Vila/Comunidade
Distrito/Bairro	Nº	Cep	Complemento
Município	Telefone (__)		E-mail

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

3- VENHO REQUERER REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL S.I.M. DO ESTABELECIMENTO CLASSIFICADO COMO:
Estabelecimento de Carnes e Derivados: ☐ Matadouro-Frigorífico ☐ Fábrica de Produtos Cárneos ☐ Entreposto de Carnes
Estabelecimento de Pescado e Derivados: ☐ Entreposto de Pescado e Derivados ☐ Fábrica de Produtos de Pescado
Estabelecimento de Ovos: ☐ Granja Avícola ☐ Entreposto de Ovos ☐ Fábrica de Produtos de Ovos
Estabelecimento de Leite: ☐ Posto de Refrigeração ☐ Granja Leiteira ☐ Fábrica de Laticínios ☐ Usina de Beneficiamento
Estabelecimentos de Produtos de Abelhas: ☐ Apiários ☐ Entreposto de Mel e Cera de Abelhas

QUE IRÁ PRODUZIR:			

4 - AÇÃO REQUERIDA:	
	Vistoria prévia do terreno (aprovação do local para a construção de novo estabelecimento)
	Análise de projeto de construção (fase de projeto – anexar as plantas para aprovação)
	Vistoria prévia de estabelecimento (aprovação de estrutura já construída)
	Vistoria final de estabelecimento (aprovação final de estrutura/estabelecimento e coleta de produtos e água para análises laboratoriais)
	Renovação de registro no S.I.M

Local e Data: _____-BA, _____ de _____ de _____.	Assinatura do proprietário ou representante legal:

* Anexar o check list dos documentos devidamente preenchido e assinado por quem acompanhou.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CHECK LIST DOCUMENTOS PARA REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CAETITÉ- BA

Com base na Lei Municipal de --------- aprovado pelo Decreto Nº ------ de --/--/20--, em cumprimento a Lei Nº --- de --/--/20--, que informa qual a documentação necessária para entrada em processo administrativo com vistas a obtenção de Registro de Estabelecimento junto aos Serviço de Inspeção Municipal de --------, segue o check list que deve ser devidamente assinalado e assinado ao final pelo servidor que o fez.

	Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal.
	Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Produção
	Licença Ambiental ou dispensa emitida pelo Órgão Ambiental, podendo ser aceito o protocolo de entrada no processo
	Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento
	Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados
	Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos
	Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados
	Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais

*alguns documentos podem ser dispensados quando for requerimento de renovação de registro no S.I.M.

Local _____, data_____.

_____

Assinatura do servidor responsável pelo preenchimento

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO II

LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE TERRENO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Data:		
Hora inicial:	Hora final:	
1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço do terreno:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		
2 – DADOS DO TERRENO		
2.1 O terreno localiza-se em: ( ) Zona Urbana ( ) Zona Rural		
2.2 Existem fontes poluidoras (mau cheiro, dejetos, etc.) no local ou próximas ao local? ( ) Sim ( ) Não Especificar a fonte poluidora:		

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Qual a distância da fonte ao terreno? _____
2.3 Topografia do terreno: ( ) Plana ( ) Levemente inclinada ( ) Inclinada
2.4 Existe curso d'água próximo? ( ) Sim ( ) Não Qual a distância aproximada? _____
2.5 Qual a área total do terreno?
2.6 Qual área será utilizada na construção?
2.7 Existe possibilidade de ampliação futura da construção? ( ) Sim ( ) Não
2.8 O terreno é bem drenado? ( ) Sim ( ) Não
2.9 O local permite que as edificações fiquem afastadas no mínimo 5m de vias públicas? ( ) Sim ( ) Não
2.10 Como é o acesso? ( ) Estrada de terra ( ) Asfalto ( ) Outro: _____
2.11 O acesso é dificultado por algum motivo? ( ) Sim ( ) Não Qual?_____
2.12 A localização sob o ponto de vista logístico (região, distância e meio de acesso da matéria-prima) é ideal? ( ) Sim ( ) Não
2.13 Existem outras construções vizinhas ao terreno? ( ) Sim ( ) Não Quais?_____ Distância aproximada: _____
2.14 Existe algum tipo de rede elétrica que fornece ou pode fornecer energia elétrica ao futuro empreendimento? ( ) Sim ( ) Não

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

( )Trifásico ( )Monofásico

2.15 Existe fornecimento ou fonte de abastecimento de água com oferta e potabilidade suficientes para execução das atividades de forma satisfatória?

( ) Sim ( )Não

Especificar:_____

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

5 – CONCLUSÃO DA VISTORIA

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL ( ) DESFAVORÁVEL

CIDADE – BA, Data //20__.

_____

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO III

LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO PRÉVIA DE ESTABELECIMENTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1 - DADOS DO REQUERENTE			
Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:
2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO			
Nome/Razão Social:			
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):	
Classificação:			
Endereço:			
Distrito/Bairro:		Município:	
CEP:		UF:	
Complemento:			
3 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

5 – CONCLUSÃO DA VISTORIA

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL ( ) DESFAVORÁVEL

CIDADE – BA , data //20__.

_____

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO IV

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

I – DADOS GERAIS		
1. DADOS DO ESTABELECIMENTO		
1.1 Nome/Razão Social:		
1.2 CNPJ/CPF:	1.3 Insc. Estadual:	1.4 Insc. Municipal (quando houver):
1.5 Classificação:		
1.6 Telefone:	1.7 E-mail:	
2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
2.1 Endereço:		
2.2 Distrito/Bairro:		2.3 Município:
2.4 CEP:		2.5 UF:
2.6 Complemento:		
II – DETALHES DO TERRENO, PROJETO E ÁGUA DE ABASTECIMENTO		
3. DETALHES DO TERRENO		
3.1 Área total do terreno (m²):	3.2 Área a ser construída (m²):	
3.3 Área útil (m²):	3.4 Recuo de ruas, avenidas e estradas (m):	
3.5 Confrontantes e vias de acesso:		
4. DETALHES DO PROJETO		
4.1 SERVIÇOS PRELIMINARES (Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação (autorização de órgão ambiental competente), aterro e terraplanagem (autorização de órgão ambiental competente), demolições, dentre outros)		
4.2 PAVIMENTAÇÃO E DELIMITAÇÃO EXTERNA (Descrever qual o material utilizado para pavimentação do pátio (concreto, asfalto, blocos, etc.) e a delimitação das áreas externas (cerca, muro, alambrado, etc.)		

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

4.3 PÉ DIREITO (Descrever sobre a altura do pé direito nos diferentes setores, recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento)
4.4 COBERTURA/TELHADO (Descrever sobre o material utilizado para a cobertura, incluindo o material utilizado nas vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento)
4.5 FORROS (Descrever o material utilizado como forro nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento)
4.6 PORTAS, JANELAS, BÁSCULAS E EXAUSTORES (Informar as dimensões, o material utilizado e a localização nas dependências do estabelecimento)
4.7 ESQUADRIAS, BATENTES E MARCOS (Informar as dimensões e os materiais utilizados)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

4.8 PISOS E RODAPÉS (Descrever como é o material do piso e sua declividade em relação aos ralos e calhas, bem como a presença de ralos sifonados, canaletas e calhas. Informar o material dos rodapés (deve possuir cantos arredondados entre o piso e as paredes)
4.9 PAREDES (Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas)
4.10 ILUMINAÇÃO, MODELOS DE TOMADAS E FIAÇÃO (Informar as características dos elementos de iluminação, identificar os pontos de iluminação e qual o tipo de proteção das lâmpadas instaladas. Descrever quais os tipos de tomada, se tem ou não proteção contra água, informar ainda sobre a fiação, se são embutidos ou em dutos externos)
4.11 VENTILAÇÃO (informar a presença de janelas teladas, exautores e climatização)
4.12 FONTE PRODUTORA DE CALOR, BANCO DE ÁGUA GELADA E FÁBRICA DE GELO (Informar o tipo, a localização e a capacidade de produção, quando houver)
4.13 INSTALAÇÃO DE ÁGUA E CANALIZAÇÃO (Informar a origem da água de abastecimento (poço, rede pública, água de superfície), o sistema de tratamento, a vazão (m^3/hora) e a capacidade dos reservatórios. Informar todos os pontos de água internos e externos. Informar ainda se a canalização é embutida ou externa.
4.14 SISTEMA DE ESCOAMENTO DE ÁGUAS RESIDUAIS (Descrever como é o sistema de escoamento das águas residuais (tipo de tratamento e destino)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

4.15 MÉTODOS EMPREGADOS NO CONTROLE DE PRAGAS (informar os métodos físicos (telas, cortinas de ar, armadilhas luminosas) e químicos (iscas, feromônios, fumigação) existentes para impedir o acesso de pragas, e quem é responsável pelo controle (empresa terceirizada ou o próprio estabelecimento)

4.16 DISTÂNCIA DE OUTRAS EDIFICAÇÕES (Informar a distância de outras estruturas como estábulos e residências)

EDIFICAÇÃO	DISTÂNCIA

4.17 TEMPO APROXIMADO PARA CONCLUSÃO DA OBRA

III – MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

5. LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

Nº	EQUIPAMENTO	MODELO	CAPACIDADE	MATERIAL	PERÍODO DE USO	FABRICANTE
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

10						

IV – PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR

6. LISTAGEM DE PRODUTOS A SEREM FABRICADOS

(relacionar por ordem: dos mais produzidos para os menos produzidos)

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE (Un./Kg/L)	FREQUÊNCIA	CAPACIDADE DIÁRIA MÁXIMA DE PRODUÇÃO
1				
2				
3				
4				
5				

7. PROCEDÊNCIA E TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA

(informar a procedência/origem da matéria-prima (própria, oriunda de fazendas, indústrias...) o tipo de veículo (modelo, se é fechado) e o modo de acondicionamento (caixas isotérmicas, carroceria refrigerada) e de conservação da matéria-prima durante o transporte (resfriado, congelado, in natura...)

8. MERCADO DE CONSUMO

(informar os principais municípios por ordem decrescente de importância, com distância aproximada e qual o meio de transporte utilizado)

MUNICÍPIO	DISTÂNCIA	MEIO DE TRANSPORTE

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

V – NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS	
HOMENS	**MULHERES**

VI – DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO	

VII – PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO (Descrever detalhadamente as etapas de limpeza e sanitização de maquinário/equipamentos/utensílios/instalações (como é feito o procedimento, com quais produtos, onde e em que momento)

VIII – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

9. OBSERVAÇÕES	
9.1 ANEXAR PLANTAS	
Situação	Na escala de 1/500
Baixa	Na escala de 1/100 (com layout dos equipamentos)
Fachada	Na escala de 1/50
Cortes	Na escala de 1/50
No caso de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis com layout dos equipamentos.	

Local, data.

Representante legal do estabelecimento

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, CPF _____, proprietário/responsável legal pelo estabelecimento _____, CNPJ/Inscrição Estadual _____, com sede em _____, declaro estar **ciente** dos pré-requisitos para a produção agroindustrial e assumo perante o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M, representado pelo seu Coordenador, o **COMPROMISSO** de acatar todas as exigências contidas na Lei nº _____, regulamentada pelas Instruções da Resolução nº _____, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Declaro estar ciente que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pelo S.I.M.

Declaro ainda estar ciente que, sendo necessárias, as análises de água e produtos, serão custeadas pelo estabelecimento.

CIDADE-BA, __ de _____ de 20__.

_____

Representante legal do estabelecimento

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VI

Solicitar ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. o Anexo do CHECKLIST de acordo ao que irá ser produzido.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VII

REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO S.I.M.

Ilmo Sr. COORDENADOR REGIONAL do Serviço de Inspeção Municipal de CIDADE Bahia, solicito a V. Sª. a análise da documentação anexa necessária ao registro de estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

EU, _____, CPF _____, na condição de responsável legal pela agroindústria _____, assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes no Regulamento da Prévia Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Município de --------- aprovado pelo Decreto Nº ------ de --/--/20--, em cumprimento a Lei Nº --- de --/--/20--.

1- DADOS DO REQUERENTE			
Nome			
RG	CPF	Insc. Estadual	Telefone
2- DADOS DA ATIVIDADE			
Nome/Razão Social			
CNPJ/CPF	Insc. Estadual		Insc. Municipal (quando houver)
Endereço/Rua/ Avenida			Vila/Comunidade
Distrito/Bairro	Nº	Cep	Complemento
Município	Telefone (__)		E-mail

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

3- VENHO REQUERER REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL S.I.M. DO ESTABELECIMENTO CLASSIFICADO COMO:
Estabelecimento de Carnes e Derivados: ☐ Matadouro-Frigorífico ☐ Fábrica de Produtos Cárneos ☐ Entreposto de Carnes
Estabelecimento de Pescado e Derivados: ☐ Entreposto de Pescado e Derivados ☐ Fábrica de Produtos de Pescado
Estabelecimento de Ovos: ☐ Granja Avícola ☐ Entreposto de Ovos ☐ Fábrica de Produtos de Ovos
Estabelecimento de Leite: ☐ Posto de Refrigeração ☐ Granja Leiteira ☐ Fábrica de Laticínios ☐ Usina de Beneficiamento
Estabelecimentos de Produtos de Abelhas: ☐ Apiários ☐ Entreposto de Mel e Cera de Abelhas

QUE IRÁ PRODUZIR:			

4 - AÇÃO REQUERIDA:	
	Vistoria prévia do terreno (aprovação do local para a construção de novo estabelecimento)
	Análise de projeto de construção (fase de projeto – anexar as plantas para aprovação)
	Vistoria prévia de estabelecimento (aprovação de estrutura já construída)
	Vistoria final de estabelecimento (aprovação final de estrutura/estabelecimento e coleta de produtos e água para análises laboratoriais)
	Renovação de registro no S.I.M

Local e Data: _____-BA, _____ de _____ de _____.	Assinatura do proprietário ou representante legal:

* Anexar o check list dos documentos devidamente preenchido e assinado por quem acompanhou.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VIII

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO E REFORMA

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Nome Fantasia	Razão social/nome do Produtor
CNPJ/CPF	Inscrição Estadual
Responsável legal pelo estabelecimento	Inscrição Municipal
Classificação do estabelecimento	

2. LOCALIZAÇÃO

Endereço		Bairro/localidade	
Município	UF	CEP	Caixa Postal
Telefone		E-mail	
Localização. Zona: ( ) rural ( ) urbana			

3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Área total do terreno (m²)	Área a ser construída (m²)
Área útil (m²)	Recuo de ruas, avenidas e estradas (m)
Confrontantes e vias de acesso	

4. DESCRIÇÃO DA CONSTRUÇÃO

Serviços preliminares
Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação (autorização de órgão ambiental competente), aterro e terraplanagem (autorização de órgão ambiental competente), demolições, dentre outros.
Pavimentação e delimitação externa
Descrever qual o material utilizado para pavimentação do pátio (concreto, asfalto, blocos, etc.) e a delimitação das áreas externas (cerca, muro, alambrado, etc.)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Pé direito
Descrever sobre a altura do pé direito nos diferentes setores, recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento.
Cobertura/ telhado
Descrever sobre o material utilizado para a cobertura, incluindo o material utilizado nas vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento.
Forros
Descrever o material utilizado como forro nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento.
Portas, janelas, básculas e exaustores
Informar as dimensões, o material utilizado e a localização nas dependências do estabelecimento.
Esquadrias, batentes e marcos
Informar as dimensões e os materiais utilizados.
Pisos e rodapés
Descrever como é o material do piso e sua declividade em relação aos ralos e calhas, bem como a presença de ralos sifonados, canaletas e calhas. Informar o material dos rodapés (deve possuir cantos arredondados entre o piso e as paredes.
Paredes
Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas.
Instalação de água e canalização
Informar todos os pontos de água internos e externos. Informar ainda se a canalização é embutida ou externa. Descrever sobre a capacidade de armazenamento e abastecimento.
Sistema de escoamento de águas residuais
Descrever como é o sistema de escoamento das águas residuais (tipo de tratamento e destino)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Modelos de tomadas, iluminação e fiação
Descrever quais os tipos de tomada se tem ou não proteção contra água. Identificar os pontos de iluminação, qual o tipo de proteção das lâmpadas instaladas e informar ainda sobre a fiação, se são embutidos ou em dutos externos.
Fonte produtora de calor, banco de água gelada e fábrica de gelo
Informar o tipo, a localização e a capacidade de produção
Tempo aproximado para conclusão da obra

5. OBSERVAÇÃO

Anexar plantas	
Situação	Na escala de 1/500
Baixa	Na escala de 1/100 (com leiaute dos equipamentos)
Fachada	Na escala de 1/50
Cortes	Na escala de 1/50

Local _____, data _____.

_____

Assinatura do responsável legal pela agroindústria

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO IX

REQUERIMENTO PARA ALTERAÇÕES CADASTRAIS, ESTRUTURAIS OU ENCERRAMENTO/SUSPENSÃO DAS ATIVIDADES – SIM

1. Identificação do estabelecimento		
Razão social/Nome do produtor:	Nome fantasia:	
Classificação:	CNPJ/CPF:	
IE:	Nº de Registro no S.I.M:	
Endereço Completo: (Rua/Avenida, N°, Complemento, Bairro, Localidade)		
Telefone:	E-mail:	
2. Identidade do proprietário		
Nome:	CPF:	
Endereço completo para correspondência: (Rua/Avenida, N°, Complemento, Bairro, Localidade)		
Município:	UF:	CEP:
Telefone:	E-mail:	

3. Requerimento

Venho requerer junto ao SIM o (a)

☐ Análise de projeto para ampliação/reforma *[1]

☐ Encerramento das atividades (Cancelamento de registro) – A partir de _____/_____/_____

☐ Suspensão das atividades – A partir de _____/_____/_____

Alteração cadastral do (a): *[2]

☐ Razão social
☐ Nome fantasia
☐ Sócio/Proprietário
☐ Classificação do estabelecimento
☐ Endereço para correspondência
☐ Natureza jurídica
☐ Memorial descritivo econômico sanitário
☐ Memorial de construção
☐ Outro: _____
☐ Outro: _____

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

4. Requerente	
Local e Data	*Assinatura (assinatura e rubrica)*

*¹ Nos casos de ampliação ou reforma, a planta baixa (escala de _:__) ou croqui, o memorial descritivo de construção/ reforma, o memorial descritivo econômico sanitário de estabelecimentos o DUA pago devem ser anexados ao requerimento.

*² Nos casos de alterações cadastrais, cópia dos documentos comprobatórios de tais mudanças devem ser anexadas ao requerimento.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO X



Certificado

registro de estabelecimento

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE - BA -SIM

Certificamos para devidos fins, sanitários e legais, que a empresa CNPJ/CPF:, Municipio - Bahia, CEP:,encontra-se inscrita no Serviço de Inspenção Municipal (SIM) de..... -Bahia com o SIM nº ....., de acordo com a Lei Complementar nº 303 13/11 e 2020 e Decreto Municipal n 111/2021 de 09 de Março de 2021.

..... - Bahia, 20 de Dezembro de 2024

PREFEITO MUNICIPAL

SECRETARIA DE AGRICULTURA

MÉDICO VETERINÁRIO
SIM- CDS ALTO SERTÃO

VALIDADE: 01 ANO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XI

REQUERIMENTO PARA ALTERAÇÕES CADASTRAIS, ESTRUTURAIS OU ENCERRAMENTO/SUSPENSÃO DAS ATIVIDADES – SIM

1. Identificação do estabelecimento		
Razão social/Nome do produtor:	Nome fantasia:	
Classificação:	CNPJ/CPF:	
IE:	Nº de Registro no S.I.M:	
Endereço Completo: (Rua/Avenida, N°, Complemento, Bairro, Localidade)		
Telefone:	E-mail:	
2. Identidade do proprietário		
Nome:	CPF:	
Endereço completo para correspondência: (Rua/Avenida, N°, Complemento, Bairro, Localidade)		
Município:	UF:	CEP:
Telefone:	E-mail:	
3. Requerimento		

Venho requerer junto ao SIM o (a)

☐ Análise de projeto para ampliação/reforma *[1]

☐ Encerramento das atividades (Cancelamento de registro) – A partir de _____/_____/_____

☐ Suspensão das atividades – A partir de _____/_____/_____

Alteração cadastral do (a): *[2]

☐ Razão social
☐ Nome fantasia
☐ Sócio/Proprietário
☐ Classificação do estabelecimento
☐ Endereço para correspondência
☐ Natureza jurídica
☐ Memorial descritivo econômico sanitário
☐ Memorial de construção
☐ Outro: _____
☐ Outro: _____

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

4. Requerente	
Local e Data	*Assinatura (assinatura e rubrica)*

*¹ Nos casos de ampliação ou reforma, a planta baixa (escala de _:__) ou croqui, o memorial descritivo de construção/ reforma, o memorial descritivo econômico sanitário de estabelecimentos o DUA pago devem ser anexados ao requerimento.

*² Nos casos de alterações cadastrais, cópia dos documentos comprobatórios de tais mudanças devem ser anexadas ao requerimento.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XII

MEMORIAL DESCRITIVO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

1. REQUERIMENTO

Sr. Coordenador (se reportar ao responsável pelo sim no Município)

O estabelecimento abaixo qualificado, através do seu representante legal, requer que seja providenciado o atendimento da seguinte solicitação:

	REGISTRO DE PRODUTO		ALTERAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO
	ALTERAÇÃO DE RÓTULO		**CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO**

*assinale com um X na opção necessária.

2. **IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

RAZÃO SOCIAL/NOME DO PROPRIETÁRIO	**CNPJ/CPF**
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	**REGISTRO NO S.I.M**
ENDEREÇO COMPLETO	**CEP**
TELEFONE	**E-MAIL**

3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO	**MARCA / NOME FANTASIA**

4. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

4.1 APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM	**4.2 TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA**
Ex. etiqueta interna, externa, impressão na embalagem	**Ex. sacola plástica, potes, copos, garrafas plásticas**
4.3 INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE	**4.4 QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM**
Ex. carimbo datador, impresso na embalagem	**Ex. variável, 1kg, 30kg, 250 gr**

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

5. PROCESSO DE EMBALAGEM

Descrever todas as informações a respeito do processo de embalagem: **- o local onde ocorre, se a sala é climatizada (quando for necessário);** **- o tipo de embalagem utilizada e seu material (sacola plástica de polietileno, copos plásticos etc...);** **- a forma como é fixado o rótulo (interna ou externa);** **- como e quando a data de fabricação e validade são impressas ou carimbadas no rótulo (em que momento).** **No caso de embalagens secundárias, deve ser descrito também a utilização das mesmas. Se as embalagens secundárias forem utilizadas para a venda diretamente ao consumidor, estas devem ser registradas. A isenção do registro das embalagens secundárias ocorre quando estas são utilizadas apenas para o transporte dos produtos.**

6. ARMAZENAMENTO E VALIDADE

Informar as condições e as formas de armazenamento (prateleiras, palletes, estrados, etc.), focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento. Informar o prazo de validade que será determinado pelo estabelecimento.

Local _____, data _____.

_____

Assinatura do responsável legal pelo estabelecimento

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 006/2025

Estabelece os procedimentos de avaliação dos registros de produtos enviados ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM – CDS Alto Sertão, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Art. 2º A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

Parágrafo único. Entende-se como registro de produtos a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Art. 3º Todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (ANEXO I) juntamente com o croqui do rótulo em cores e com as indicações das dimensões do rótulo e do carimbo de inspeção, devendo ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM em 02 vias.

Art. 4º Além de outras exigências previstas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível a seguinte frase: "Produto Registrado no SIM de CIDADE operacionalizado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, sob nº 000/2024", onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao ano de registro do estabelecimento no SIM – CDS Alto Sertão.

Art. 5º Os rótulos dos produtos registrados no SIM – CDS Alto Sertão devem ser identificados com a denominação do consórcio, endereço, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), logomarca oficial do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão e a expressão "CIDADE - UF" com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do Serviço de Inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca.

§ 1º Os rótulos devem conter a relação dos municípios/UF consorciados ou a expressão "LISTA DE MUNICÍPIOS DISPONÍVEL NO SITE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO".

§ 2º O Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão manterá em seu endereço eletrônico, de forma clara, objetiva e na página principal a relação atualizada dos municípios integrantes do consórcio.

§ 3º Os rótulos dos produtos devem conter a data de cadastro do consórcio público junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o código de barras do produto, na forma que estabelece esse órgão.

Art. 6º O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente especificada através do checklist de rotulagem (ANEXO II), considerando os RTIQ específicos, e dará o parecer final quanto ao registro do produto.

§ 1º Depois de avaliados e aprovados as cópias serão distribuídas uma na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as cópias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa ao entregar no serviço, o SIM fará sua avaliação e também deverá assinar e rubricar todas as páginas.

§ 2º Após aprovados, os produtos recebem um Laudo Técnico com aprovação e autorização para impressão dos rótulos (ANEXO III), o qual deverá ser atualizado sempre que um novo produto for registrado ou alterado.

Art. 7º Para aprovação de produto não regulamentado nos empreendimentos registrados no SIM, deverá ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

rotulagem, juntamente com o laudo de análise microbiológica, que atesta a inocuidade e análise físico-química estabelecendo o padrão que deverá ser mantido.

Art. 8º Para aprovação de produto não regulamentado nos empreendimentos registrados no SIM e que possuam selo SISBI, a documentação será encaminhada para avaliação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA.

Art. 9º Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

Art. 10 O controle de estoque de rótulos e embalagens deve ser realizado pelas empresas, as quais devem preencher mensalmente planilha de controle de rotulagem, ficando disponível para a verificação do SIM quando solicitado.

Art. 11 O Serviço de Inspeção efetua o controle dos rótulos aprovados através da verificação *in loco* na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

§ 1º Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC.

§ 2º Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

Art. 12 O registro de produto poderá ser cancelado a pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento ou ainda quando houver descumprimento do disposto na legislação e se fará por meio da emissão do Termo de Cancelamento de Produto (ANEXO IV).

Art. 13 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Caetité, 21 de março de 2025.

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Anexo I

MEMORIAL DESCRITIVO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1 - DADOS DO REQUERENTE			
Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:
2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO			
Nome/Razão Social:			
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):	
Classificação:			
Endereço:			
Distrito/Bairro:		Município:	
CEP:		UF:	
Complemento:			
3 - SOLICITAÇÃO			
( ) Registro de produto ( ) Alteração de processo de fabricação/composição do produto ( ) Alteração de croqui de rótulo			
4 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO			
Nome do produto:			
Número do rótulo:		Marca:	
Validade:		Forma de conservação:	
Tipo de embalagem:		Peso líquido/volume:	
5 – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (em ordem decrescente, matéria-prima/ingredientes/aditivos)			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

MATÉRIA-PRIMA	kg ou L	%
É recomendado que sejam adicionadas as quantidades referentes a uma batelada de		
produção para maior precisão das informações.		
Inserir apenas o nome dos ingredientes e o quantitiativo utilizado em valores numéricos;		
o percentual de cada ingrediente é calculado automaticamente pela tabela.		
No caso de aditivos ou mix de produtos, descrever o mix e todos os ingredientes que		
o compõem, exemplo:		
preparado de polpa de morango (polpa de morango, açucar, agua, estabilizante pectina		
cítrica, conservador sorbato de potássio e aroma natural de morango).		
Para os aditivos comercializados na forma de mistura pré-elaborada (mix), deve-se descrever		
a concentração (o percentual) deste no mix, por exemplo:		
NOME FANTASIA (sal refinado - 90%, nitrito de sódio - 4% e nitrato de sódio 6%).		
APAGAR TODAS AS LINHAS ANTES DE PREENCHER A TABELA.		
TOTAL	**0,0**	**0,0**

6 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever detalhadamente todas as etapas da fabricação do produto – recepção da matéria-prima, sistema de embalagem, até a expedição do produto final)

Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.

Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.

Exemplos:

Para produtos lácteos, descrever:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação, fermentação, maturação entre outros, sempre citando equipamentos, tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:

- Desde a origem da carne (estabelecimentos com SIM, SIE ou SIF);
- A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento;
- Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação,

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

sala de salga, estufas etc.), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.

Para pescados descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, posteamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem.

7 – TRANSPORTE DO PRODUTO (tipo de veículo, modo de acondicionamento, temperatura)

8 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS (Parâmetros, legislação de referência (quando houver) e frequência)

Local, data.

_____

Representante legal do estabelecimento

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

8 – CONCLUSÃO (Para uso do Serviço de Inspeção Municipal - SIM)

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL ( ) DESFAVORÁVEL

Local, data.

_____

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Anexo II

LISTA DE VERIFICAÇÃO – REGISTRO DE RÓTULO

Dados do Empreendimento	
NOME DO PRODUTOR/RAZÃO SOCIAL:	
CPF/CNPJ:	Nº NO SIM:
NOME FANTASIA:	CLASSIFICAÇÃO:
ENDEREÇO:	
TELEFONE:	E-MAIL:
Dados do produto	
NOME DO PRODUTO:	
MARCA:	Nº REGISTRO RÓTULO NO SIM:

Legenda:

C – Conforme	***NC – Não Conforme***	***NA – Não Aplicável***

1. Memorial Descritivo de Fabricação	**C**	**NC**	**NA**
1.1. São apresentadas as informações de identificação do estabelecimento e do produto.			
1.2. O processo de fabricação de acordo com as normas sanitárias vigentes e o regulamento técnico de identidade e qualidade do produto (quando houver)?			
1.3. O tipo de embalagem compatível com o produto a ser registrado.			
1.4. A empresa adota as medidas de controle de qualidade exigidas pelo SIM.			
1.5. O transporte do produto é realizado de forma adequada			
1.6. Os ingredientes estão apresentados e atendem as normas sanitárias vigentes e o regulamento técnico de identidade e qualidade do produto (quando houver)?			
2. Denominação de venda (nome do produto)	**C**	**NC**	**NA**
2.1. Denominação de venda de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto, RIISPOA ou CODEX.			
2.2. Denominação de venda sem regulamento técnico específico com embasamento de parecer do SIM, normativa interna ou outro ato que permita o uso, desde que não resulte em engano ao consumidor.			
2.3. Denominação de venda está no painel principal, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

desenhos e outros dizeres			
2.4. O tamanho da letra é proporcional à indicação da marca comercial (mínimo 1/3) das dimensões da marca.			
2.5. Constam palavras ou frases adicionais esclarecendo forma de apresentação do produto (fracionado, cunha, cabacinha, etc.)? **Obs.:** a forma de apresentação não deverá fazer parte do nome do produto.			
3. Dados do Empreendimento	**C**	**NC**	**NA**
3.1. Nome do produtor ou Razão Social.			
3.2. Categoria do estabelecimento conforme legislação do SIM.			
3.3. Endereço completo do estabelecimento.			
3.4. CNPJ, ou CPF (caso previsto na legislação).			
3.5. Marca comercial.			
3.6. Indicação de procedência: **Indústria brasileira**.			
4. Lista de Ingredientes	**C**	**NC**	**NA**
4.1. A lista de ingredientes está em ordem decrescente de quantidade, precedida da expressão “ingredientes:” ou “ingr.:”?			
4.2. Os aditivos estão declarados após os ingredientes?			
4.3. A função principal do aditivo, o nome completo ou número INS está declarado na lista de ingredientes? 4.4. Obs.: Os aromas podem ser declarados como aromas ou aromatizantes.			
4.5. Os ingredientes compostos contidos no alimento estão declarados como tal na lista de ingredientes, acompanhado imediatamente de uma lista entre parênteses de seus componentes? **Obs.:** Este item não se aplica para os ingredientes compostos estabelecidos em Regulamento Técnico específico e que representem menos que 25% do produto acabado (exceção para aditivos que exercem função tecnológica no produto final).			
4.6. O produto que contém água em sua composição traz este componente na lista de ingredientes? **Obs.:** O produto conservado em salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares pode declarar estes ingredientes como tais na lista de ingredientes.			
4.7. Consta a expressão CONTÉM GORDURA VEGETAL, se no processo tecnológico do produto for adicionado gordura vegetal? Os dizeres estão uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito?			
5. Informações Metrológicas	**C**	**NC**	**NA**
5.1. O produto será vendido como pré-medido: • **Se sim:** O conteúdo líquido está no painel principal do rótulo, expresso em caracteres contrastantes e visíveis? A unidade de medida, bem como seus símbolos estão conforme a Portaria INMETRO Nº 157/2002) • **Se não:** O produto informa o peso da embalagem?			
5.2. No caso de queijos e requeijões que não conseguem ter suas quantidades padronizadas ou sofram alteração de peso, impossibilitando a indicação de peso líquido apresentam a inscrição “deve ser pesado em presença do consumidor” precedida da expressão “peso da embalagem” e da indicação do peso da embalagem.			
6. Lote, Validade e Conservação	**C**	**NC**	**NA**
6.1. Dispõe e /ou informa o local e forma para apresentação da data de fabricação, lote e data de validade.			
6.2. Prazo de validade apresentado de forma adequada: no mínimo, dia e mês para produtos com prazos de validade inferior a 3 meses e mês e ano para produtos com prazo de validade superior a 3 meses, precedido de uma das seguintes expressões: “consumir antes de...”, “válido até...”, “val:...”, “validade...”, “vence...”, “vencimento...”, “vto:...”, “venc:...”.			
6.3. Descrição dos cuidados de armazenamento e conservação? **Exemplos:** manter refrigerado a 7°C. Manter em local seco e arejado.			
6.4. Conservação e validade do produto após a aberta a embalagem, quando for o caso.			
7. Dados de registro do Produto	**C**	**NC**	**NA**
7.1. O carimbo do SIM está conforme os modelos previstos na legislação.			
7.2. O número de registro do estabelecimento no carimbo está correto.			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

7.3. Frase indicativa e número do registro do rótulo/produto no SIM.			
7.4. Número com a sigla do município está correto:			
8. Outros	**C**	**NC**	**NA**
8.1. Existe a indicação da presença ou ausência de glúten por meio de uma das expressões: "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN" escritos de forma uniforme em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito.			
8.2. Apresenta instruções de preparo e uso do produto (quando necessário)?			
8.3. O produto apresenta (ou deve apresentar) informação nutricional obrigatória conforme RDC 359 e RDC 360 da Anvisa?			
8.4. Os tamanhos das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação de venda do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos, não está inferior a 1mm?			
8.5. Utiliza vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possam induzir o consumidor a equívoco?			
8.6. Atribui efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas?			
8.7. Destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza?			
8.8. Ressalta qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no produto?			
8.9. Aconselha seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa?			
9. Casos particulares	**C**	**NC**	**NA**
9.1. O produto contém ingrediente de declaração obrigatória de alergênico conforme RDC 26 da ANVISA. **Se sim:** As inscrições de declaração de alergênicos estão em caixa alta e negrito e com mínimo de 2 mm de altura.			
9.2. O produto contém lactose. **Se sim:** A inscrição de presença de lactose está em caixa alta e negrito e com mínimo de 2 mm de altura.			
9.3. O produto é aves ou miúdos resfriados ou congelados. **Se sim:** Apresenta quadro informativo sobre manuseio do produto cru/consumo (RDC 13/2001 da Anvisa)			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

9.4. O produto é leite pasteurizado ou UHT. **Se sim:** Apresenta quadro informativo sobre consumo (RDC 222/200201 da Anvisa)			
PARECER			

Data: ____/_____/_____

_____

Assinatura e carimbo do servidor

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Anexo III

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE RÓTULO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1 - DADOS DO REQUERENTE			
Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:
2 - DADOS DA ATIVIDADE			
Nome/Razão Social:			
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):	
Classificação:			
Endereço:			
Distrito/Bairro:		Município:	
CEP:		UF:	
Complemento:			

3 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	
Nome do produto:	
Número do rótulo:	Marca:
Validade:	Forma de conservação:
Tipo de embalagem:	Peso líquido/volume:
4 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

5 – OBSERVAÇÕES FINAIS

6 – CONCLUSÃO

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) APROVADO ( ) INDEFERIDO

7 – AUTORIZAÇÃO PARA IMPRESSÃO DE RÓTULOS

O Serviço de Inspeção Municipal _____, diante de suas competências legais **( ) autoriza/ ( ) não autoriza**, a impressão de rótulos conforme as especificações do produto _____ descrito acima, conforme a solicitação do estabelecimento _____, CPF/CNPJ _____.

* O estabelecimento deve apresentar esta autorização à gráfica para poder solicitar a impressão.

Local, Data

_____

MÉDICO VETERINÁRIO - S.I.M CDS ALTO SERTÃO

Assinatura e carimbo do responsável SIM

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Anexo IV

TERMO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Ao(s) __ dia(s) do mês de __ de__, o(a) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, abaixo nominado(a) e assinado, de acordo com o Decreto __, de__ __ __, vem **CANCELAR O REGISTRO DO PRODUTO**(nome) registrado sob o número __ /__ (SIGLA MUNICIPIO), produzido pelo estabelecimento __, CNPJ __, registrado no S.I.M CDS Alto Sertão, localizado no (endereço), no município de (CIDADE)- Ba devido à (MOTIVO).

_____

Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal

Assinatura e carimbo do responsável SIM

Ao responsável:

Estabelecimento:_____

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Nome:_____

Assinatura:_____

CPF:_____

Ciente em:_____

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 007/2025

Estabelece os critérios, a frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, manual de coleta, certificados e solicitações oficiais de análises e lista de análises.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios e a frequência da verificação oficial, por meio de análises laboratoriais, da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos.

Art. 2º Os procedimentos referentes à verificação oficial de água de abastecimento, bem como a verificação oficial e os parâmetros para análises laboratoriais dos produtos de origem animal deverão estar baseados em normas oficiais vigentes.

Art. 3º Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário, admite-se a utilização de parâmetros físico-químicos e microbiológicos que não estejam contemplados por esta Resolução.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Parágrafo único. No caso de análises de produtos não caracterizados pelas legislações em vigor, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento baseando-se em um produto semelhante aos descritos em legislações estaduais e federais relacionadas.

Art. 4º Os critérios adotados para determinar os parâmetros de potabilidade da água devem estar de acordo com as normas oficiais do Ministério da Saúde, o qual compete este controle, conforme a Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de maio de 2021 e as que vierem substitui-la.

Art. 5º Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão podem ter como fonte de água de abastecimento a rede de distribuição ou o sistema de abastecimento de água público ou privado.

Parágrafo único. Como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água pode-se utilizar a captação subterrânea, superficial ou pluvial, observando-se as análises necessárias relativas a cada uma delas.

Art. 6º A verificação oficial dos autocontroles referentes à qualidade da água de abastecimento e a qualidade dos produtos nestes estabelecimentos terá os seguintes procedimentos:

I – O Serviço de Inspeção Municipal, no momento da fiscalização, deve solicitar a apresentação das informações de controle de qualidade da água e dos produtos, bem como laudos de análises que comprovem estes dados.

§ 1º Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

II – Em estabelecimentos em que a água de abastecimento seja proveniente de rede de distribuição ou do sistema de abastecimento de água público ou privado, os laudos de análises e as informações de controle realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento e/ou de órgãos oficiais de fiscalização poderão ser utilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

§ 2º Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar mensalmente e em relatório anual informações sobre a qualidade e as características físico-químicas e microbiológicas da água, conforme os padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§ 3º É de responsabilidade do estabelecimento assegurar a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial, sendo de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão verificar este controle.

III – Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea, superficial ou pluvial são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento das determinações previstas por esta Resolução.

§ 4º O SIM CDS Alto Sertão deve solicitar a apresentação dos dados de controle da água, bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção.

IV – O plano amostral a ser implantado pelo estabelecimento para autocontrole da água e de produtos estará sujeito à aprovação pelo SIM CDS Alto Sertão.

§ 5º O estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos.

§ 6º O SIM CDS Alto Sertão avaliará a questão considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

V – As análises de cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade, deverão ser realizadas preferencialmente *in situ*.

§ 7º Quando não for possível realizar a análise *in situ*, a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial credenciado ou acreditado.

Art. 7º As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta Resolução.

Parágrafo único. As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, que devem estar identificados nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 8º Os resultados das análises fiscais realizadas *in situ* deverão ser comunicados oficialmente à empresa e encaminhados à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão em documento oficial para arquivamento.

Art. 9º A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal executada pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão será anual.

Parágrafo único. A autoridade sanitária do SIM, poderá a qualquer momento, solicitar a coleta de amostras de matéria-prima, de produtos ou de qualquer substância

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal, caso tenham dúvidas em relação aos procedimentos de autocontroles e da qualidade sanitária do produto final.

Art. 10º Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM CDS Alto Sertão poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta Resolução ou em legislações estaduais e/ou federais em vigor.

Art. 11 Os estabelecimentos devem investigar as possíveis causas dos resultados insatisfatórios, implementando ações corretivas necessárias para evitar que esses resultados voltem a ocorrer.

§ 1º Deve ser avaliada a segurança do consumo de outros lotes que possam ter sido afetados pelas causas determinadas da contaminação microbiológica identificada, quando se tratar de risco inaceitável para a saúde humana.

§ 2º Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes do padrão de potabilidade da água e dos produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM CDS Alto Sertão poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Art. 12 Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou habilitados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, conforme descrito no Art. 500 da Resolução nº 003/2024 REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CDS ALTO SERTÃO.

Art. 13 O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Resolução, implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação vigente, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 14 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Caetité, 21 de março de 2025.

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

ANEXO I
PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CONFORME PORTARIA GM/MS Nº 888 DE 04 DE MAIO DE 2021 E OFÍCIO-CIRCULAR Nº 15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA

MICROBIOLÓGICO	**PARÂMETRO**	**VMP**
	Escherichia coli	Ausência 100mL
	Coliformes totais	Ausência 100mL
FÍSICO-QUÍMICO	**PARÂMETRO**	**PADRÃO**
	Turbidez	5,0 uT (1) (2)
	Cor aparente	15 uH (1) (3)
	pH	6,0 a 9,0 (4)
	Residual de desinfetante	De acordo com o tipo de desinfetante utilizado (5)

1. VMP – Valor Máximo Permitido.
2. uT – Unidade de Turbidez.
3. Unidade Hazen (mgPt-Co/L).
4. Faixa extraída da validação constante nos Anexos 3 e 6 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.
5. Observar o quadro resumo II deste Ofício, extraído do Anexo 8 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO II

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANÁLISES DA ÁGUA													
ESTABELECIMENTO	RESPONSÁVEL PELA COLETA	ANO -											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO III

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO -							
MÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESPONSÁVEL PELA COLETA

MÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESPONSÁVEL PELA COLETA

MÊS	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO	RESPONSÁVEL PELA COLETA

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO IV

CONTROLE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS															
UF	Sigla do Consórcio	Município	Estabelecimento (Razão Social)	N° de Registro do Estabelecimento	CPF/CNPJ do Estabelecimento	Classificação do Estabelecimento	Área de Atuação (carne, leite, pescado, ovos e mel)	Categoria de Produto	Produto padronizado	Nº do Certificado de Ensaio (Laudo)	Data de coleta	Data da análise	Tipo de análise	Resultado	Observações

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO V

MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Material necessário para realizar a coleta:

1. Embalagem estéril (vidro, polietileno, pacote plástico etc.) com etiqueta adesiva;
2. Luvas descartáveis;
3. Utensílio estéril (faca, colher, garfo, espátula etc.);
4. Solicitação Oficial de Análise de amostra (SOA);
5. Caneta.

Como realizar a coleta:

A – Alimentos em embalagens individuais: coletar a própria embalagem original fechada e intacta com rótulo, pois esta não pode ser fracionada, devendo preservar a quantidade original presente na embalagem (amostra indicativa 500g).

B – Alimentos em embalagens não individuais: no caso de alimentos contidos em tanques ou grandes embalagens, impossíveis de serem transportadas ao laboratório, deve-se transferir porções representativas de massa total para frascos ou sacos estéreis, sob condições assépticas. A quantidade mínima de amostra deverá ser de 250 g ou 200 ml. Frascos de coleta nunca devem ser preenchidos completamente pelo alimento, é recomendável utilizar no máximo ¾ de sua capacidade, para facilitar posterior mistura da unidade analítica. Todos os frascos e utensílios utilizados na coleta das amostras (colheres, espátulas, pinças, etc.) devem ser esterilizados. Na realização da coleta das amostras, seguir as orientações abaixo, observando os cuidados assépticos para garantir a não contaminação das amostras. Sempre que possível, promover a mistura de toda massa de alimento, antes de iniciar a coleta das unidades de amostra. Alimentos líquidos podem ser agitados, alimentos moídos ou em pó podem ser revolvidos, blocos de alimentos congelados podem ser acondicionados em 2 sacos estéreis resistentes.

Quando não for possível promover a mistura da massa de alimentos, antes do início da amostragem, deve-se tentar compor a unidade de amostra com porções de diferentes partes do conteúdo. Quando a abertura for uma torneira ou tubulação, limpar a parte externa da saída com álcool 70%, se o material for resistente ao fogo flambar, deixar escoar uma quantidade do produto, antes de iniciar a coleta. Caso não haja outras aberturas por onde se possam coletar porções de diferentes pontos da massa, deve-se interromper periodicamente a coleta, deixando escoar uma quantidade necessária para completar o peso/volume da amostra.

As amostras deverão ser acondicionadas em isopor com gelo reciclável ou outro equivalente, e transportadas ao laboratório num prazo máximo de 24 horas (água) e, em caso de produtos, enquanto for possível manter a temperatura ideal do mesmo. Preencher Solicitação Oficial de Análise de Amostra (SOA) e identificá-la nas cintas, que deverão ser envoltas por plástico e anexadas ao frasco de coleta.

Como manusear e coletar as amostras: refrigeradas, congeladas ou temperatura ambiente, quando for próprio da amostra.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Prazo ideal para entrega da amostra: 24 horas após coleta.

Como entregar a amostra: Cada amostra deve chegar ao laboratório acompanhada da Solicitação Oficial de Análise (SOA), acondicionada em recipiente apropriado quando refrigerada ou congelada.

Dicas para preenchimento da Solicitação Oficial de Análise (SOA):

Dados da amostra: identificar detalhadamente a amostra, a empresa e o responsável pela coleta. Preencher todos os campos e utilizar uma ficha para cada amostra.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VI

MANUAL PARA COLETAS DE ÁGUA PARA ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Material necessário para realizar a coleta:

1. Recipiente de 250 ml a 1 L esterilizado e devidamente fechado;
2. Recipiente isotérmico;
3. Gelo reciclável.

Como realizar a coleta:

1. Flambar a torneira onde será coletada a água, quando possível;
2. Deixar correr água durante 1 a 2 minutos;
3. Abrir o Recipiente sem tocar no seu interior.
4. Flambar o gargalo do recipiente, quando possível;
5. Nunca utilizar rolha de cortiça para fechar o frasco;
6. Colher uma amostra que ocupe aproximadamente 4/5 do frasco ou atendendo a marcação do frasco disponibilizado;
7. Fechar o Frasco, nunca tocando no interior da tampa;
8. Identificar amostra;
9. Cuidar para que esta não fique vazando e armazenar para o envio.

Recipiente para Coleta: Embalagem "Whril-Pack".



Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.
	Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar corretamente as mãos, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 1 a 2 minutos antes da coleta. Se for através de uma bomba d'água, deixar escoar por 3 minutos.
	Abrindo a embalagem: 1 - Retirar o lacre superior através do picote. 2 - Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem.
	3 - Diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado. Não tocar com as mãos na parte interna para evitar contaminação. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga.
	4 - Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem.
	5 – Girar a embalagem com 3 voltas completas. 6 – Juntar as pontas do arame e girá-las. 7- Identificar a amostra.
	Transportar sob refrigeração (sacos com gelo reciclável ou equivalente) e encaminhá-los para o laboratório o mais breve possível. Evitar o uso de gelo solto.

Remessa: enviar ao laboratório credenciado no menor tempo possível visando manter a integridade, identidade e qualidade da amostra. Preferencialmente enviar a amostra refrigerada ao laboratório, no máximo a 7º C (utilizar recipiente isotérmico com gelo). Amostras em temperatura ambiente tempo de 12 horas para o transporte. Preencher Solicitação Oficial de Análise (SOA) que irá acompanhar a amostra até o laboratório.

Cuidados gerais:

1. Identificar a amostra;

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

2. Nunca congelar a amostra, salvo em casos de produtos congelados;
3. Cuidar para que esta não fique vazando;
4. Não abrir os frascos até o momento da colheita;
5. Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto;
6. Ser breve na colheita;
7. Coleta em poços artesianos: torneira no conduto ascendente do poço. A água deve correr por 5 minutos.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VII
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA

	CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE	01 – LABORATÓRIO:		
		( )Físico-química ( ) Microbiologia ( )RBQL		
		02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICIPIO/UF/ANO:	
		04 – N° DO SIM XXXXXXXXXXXXXXX/MUNICIPI	05 – PROGRAMA:	

06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:		07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:	
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:	09 – Nº REG. PRODUTO	10 – MARCA:	11 – Nº DO CNPJ/CPF:
12 – ESTABELECIMENTO – REGISTRO NO SIM XXXXXXXXXXXXXX:	13 – ENDEREÇO – CIDADE - UF (CONFORME REG. SIM XXXXXXXXXXXXXX):		

14– DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE KG/UNIDADES/NA	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:

19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:	20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM XXXXXXXXXXXXXX:	21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:

22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):

ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:		VOLUME DE ABATE/ DIA:	
				□ 1	□ 2	□ 3	□ 1	□ 2	□ 3	

23 –TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:				24 – DATA DA REMESSA
TEMPERATURA (°C):	□ CONGELADO SÓLIDO	□ RESFRIADO	□ AMBIENTE	

25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):
26 – OBSERVAÇÕES:

27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA	28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO
29 – E-MAIL PARA CONTATO - responsável pela coleta	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO			**31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO**	
32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA (°C):	□ CONGELADO SÓLIDO	□ RESFRIADO	□ AMBIENTE	□ DECOMPOSIÇÃO
33 – OBSERVAÇÕES LABORATÓRIO				
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:				

Documento em 2 vias: 1ª via SIM XXXXXXXXXXXXXXX, 2ª via Laboratório.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL **SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE**	**35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICIPIO/UF/ANO:**
36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	**37 – Nº DO SIM XXXXXXXXXXXXXXX/MUNICIPIO/UF:**	**38 – Nº DO LACRE:**
39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		

8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar

	CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL **SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE**	**35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICIPIO/UF/ANO:**
36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	**37 – Nº DO SIM XXXXXXXXXXXXXXX/MUNICIPIO/UF:**	**38 – Nº DO LACRE:**
39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		

8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar---------8<---------cortar

	CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL **SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE**	**35 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICIPIO/UF/ANO:**
36 – CATEGORIA/PRODUTO (CONFORME TABELA DIPOA) E NOME COMERCIAL:	**37 – Nº DO SIM XXXXXXXXXXXXXXX/MUNICIPIO/UF:**	**38 – Nº DO LACRE:**
39 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
40 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VIII
CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE

06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA:		07 – PRODUTO – TABELA DIPOA:	
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:	**09 – MARCA:**	**10 – N° SIM XXXXXXXXXXXXXXX:**	**11 – Nº DO CNPJ/CPF:**

12 – ESTABELECIMENTO:	13 – ENDEREÇO:			
14 – RESPONSÁVEL PELA COLETA:	**15 – DATA E HORA DA COLETA:**	**16 – DATA DE FABRICAÇÃO:**	**17 – DATA DE VALIDADE:**	**18 – LOTE:**

19 – TAMANHO DO LOTE:	20 – LACRE Nº – AMOSTRA:	21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM XXXXXXXXXXXXXXX:	22 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:

26 – ENSAIOS (NOME E CÓDIGO)	27 – RESULTADO	28 – UNIDADE	29 – METODOLOGIA
30 – OBSERVAÇÕES:			
31 – DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE:	**32 – DATA DE TÉRMINO DA ANÁLISE:**	**33 – DATA DE EMISSÃO:**	
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL:			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CDS Alto Sertão Consórcio Público	CONSÓRCIO: CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE	01 – LABORATÓRIO:	
		02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
		04 – N° DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:	05 – PROGRAMA:

ANEXO IX
TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS Nº XX/ANO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO
Nome/Razão Social:
CPF/CPJ:
SIM:
Endereço:
Município: UF:

23 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):							
AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:			LINHA:			VOLUME DE ABATE/ DIA:
		□1	□2	□3	□1	□2	□3	

24 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO	25 –TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
	TEMPERATURA (°C):	□ CONGELADO SÓLIDO	□ RESFRIADO	□ AMBIENTE	□ DECOMPOSIÇÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no município de _____-UF, eu, _____, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº _____, regulamentada pela Resolução nº _____, e Lei nº 7.889/89, com fundamento no Art. _____ do Decreto nº _____, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras dos produtos relacionados abaixo, junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado:

PRODUTO	Nº REGISTRO DO PRODUTO	MARCA	QUANTIDADE	FABRICAÇÃO	Nº SOA*

* Solicitação Oficial de Análise.

Nº SOA*	LACRE AMOSTRA	LACRE CONTRAPROVA SIM	LACRE CONTRAPROVA EMPRESA

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

NATUREZA DA ANÁLISE		
( ) Fiscalizatória	( ) Monitoramento	( ) Controle Interno

CÓDIGO DAS ANÁLISES REQUERIDAS

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:
O interessado recebeu uma via deste documento em_____/_____/_____.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLHEITA (NOME E CARGO):

ASSINATURA DO INTERESSADO (NOME E DOCUMENTO):

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO X
LISTA DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS
LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022
LEITE E DERIVADOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICRORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M
Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/ml	5	0	10	*
Queijos	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*
	Salmonella/25g	5	0	Aus	*

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
	Escherichia coli/g, para queijos ralados ou em pó	5	2	10^2	$5x10^2$
	Escherichia coli/g, para queijos com umidade abaixo de 46%	5	2	10	10^2
	Escherichia coli/g, para queijos com umidade igual ou acima de 46%	5	1	10^2	10^3

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Bolores e leveduras/g, somente para queijos ralados ou em pó	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$
Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3
	Escherichia coli/g	5	2	menor que 3	10
Manteiga, gorduras lácteas, creme de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina	Salmonella/25g	5	0	Aus	*

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10^2
	Escherichia Coli	5	2	menor que 3	10
	Bolores e leveduras/g	5	2	10^3	10^4
Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*
	Salmonella/25g	10	0	Aus	*

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Enterobacteriaceae/g	5	0	10	*
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10^2
	Aeróbios mesófilos	5	2	3x10^4	1x10^5

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10	10^2
	Bolores e leveduras	5	2	50	10^2
Produtos lácteos fermentados	Salmonella/25g	5	0	Aus	*
	Escherichia coli/ml	5	2	3	10

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Bolores e leveduras	5	2	10^2	10^3
Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos	Salmonella/25g	5	0	Aus	*
	Bacilus Cereus presuntivo/g	5	2	10^2	$5x10^2$
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	$5x10^2$

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10^2
Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, refrigerados, com ou sem adições.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*
	Bacilus Cereus presuntivo/g	5	2	10^2	$5x10^2$

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	$5x10^2$
	Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2
Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*
	Salmonella/25g	5	0	Aus	*

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10^2
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10^2

OVOS E DERIVADOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICRORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M
Ovo íntegro cru (clara e gema)	Salmonella/25g	5	0	Aus	*

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10^2
Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Enterobacteriaceae/g	5	1	10^2	10^3
	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4
Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Enterobacteriaceae/g	5	1	10^2	10^3
	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

MEL E DERIVADOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICRORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M
Geléia real	Coliformes a 45ºC/g	5	0	0	NE
	Salmonella/25g	5	0	0	NE
	Bolores e leveduras	5	2	10	100

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XII
LISTA DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS
LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS
LEITE E DERIVADOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Queijos	Matéria gorda no extrato seco	No mímino 60% - Extra gordo ou duplo creme	Portaria 146/1996
		Entre 45,0 e 59,9% - Gordo	
		Entre 25,0 e 44,9% - Semigordo	
		Entre 10,0 e 24,9% - Magro	
		Menos que 10% - Desnatado	
	Umidade	Até 35,9% - Baixa umidade (massa dura)	
		Entre 36,0 e 45,9% - Média umidade (massa semidura)	
		Entre 46,0 e 54,9% - Alta umidade (massa branda ou macio)	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

		Não inferior a 55% - Muita alta umidade (massa branda ou mole)	
Manteiga	Matéria gorda (%m/m)	Mínimo de 82 (no caso de manteiga salgada a porcentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 82%)	Portaria 146/1996
	Umidade (%m/m)	Máximo 16	
	Extrato seco desengordurado (%m/m)	Máximo 2	
	Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda)	Máximo 3	
	Indícice de peróxido (meq. de peróxido/kg mat. gorda.)	Máximo 1	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Manteiga da terra ou Manteiga de garrafa	Matéria gorda (g/100g de amostra)	Mínimo 98,5	IN 30/2001
	Umidade (g/100g de amostra)	Máximo 0,3	
	Acidez (em soluto alcalino normal %)	Máximo 2,0	
	Sólidos não gordurosos (g/100g)	Máximo 1,0	
	Determinação de gordura de origem vegetal Negativa	*	
Queijo de coalho	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 35% e 60%	IN 30/2001
	Demais características estabelecidas na Portaria 146	*	
Queijo de manteiga	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 25% e 55%	IN 30/2001
	Teor máximo de umidade	54,9% m/m	
Creme de leite de baixo teor de gordura/leve/ semi creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 10,0 Máximo 19,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme)	Máximo 0,20	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 20,0 Máximo 49,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme)	Máximo 0,20	
Creme de alto teor de gordura	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 50,0	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme)	Máximo 0,20	
Doce de leite	Umidade g/100g	Máximo 30,0	Portaria 354/1997
	Matéria Gorda g/100g	Doce de leite 6,0 a 9,0	
		Doce de leite com creme Maior que 9,0	
	Cinzas g/100g	Máximo 2,0	
	Proteína g/100g	Mínimo 5,0	
Requeijão	Matéria gorda no extrato seco g/100g	Requeijão - 45,0 a 54,9	Portaria 359/1997
		Requeijão cremoso - Mínimo 55,0	
		Requeijão de manteiga - Mínimo 25,0 a 59,9	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Umidade g/100g	Requeijão - Máximo 60,0	
		Requeijão cremoso - Máximo 65,0	
		Requeijão de manteiga - Máximo 58,0	
Queijo Prato	Características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos	*	Portaria 358/1997
Queijo Mozzarela (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 60,0	portaria 364/1997
	Matéria Gorda ou Extrato Seco g/lOOg	Mínimo 35,0	
Massa para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 55,0	Portaria 366/1997
	Matéria Gorda em Extrato seco g/100g	Mínimo 35,0	
Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e	Umidade g/100g	Máximo 70,0	Portaria 356/1997

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Processado ou Fundido U.H.T (UAT)	Matéria gorda em extrato seco	Mínimo 35,0	
Queijo em pó	Umidade g/100	Máximo 5,0	Portaria 355/1997
	Matéria gorda	Máximo 60,0	
	Lactose g de lactose monohidrato/100g	Máximo 6,0	
	Proteína g/100g	Mínimo 22,0	
Queijo ralado	Umidade g/100g - Queijos Ralados Desidratos: Com predominância (>50% m/m) de queijos de baixa umidade	Máximo 20g/100g	Portaria 357/1997
	Com predominância (> 50% mim) de queijos de média umidade	Máximo 30g/100g	
	Matéria gorda no extrato seco g/100g	A matéria gorda no extrato seco deve corresponder a média ponderada dos valores da matéria gorda no extrato seco estabelecidos para as variedades nas proporções utilizadas	
Leite UAT (UHT) integral	Matéria Gorda % m/v	Mínimo 3,0	Portaria 370/1997
	Acidez g ác. lático/100 ml	0,14 a 0,18	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,2	
Leite UAT (UHT) semi ou parcialmente desnatado	Matéria Gorda % m/v	0,6 a 2,9	
	Acidez g ác. lático/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,3	
Leite desnatado	Matéria Gorda % m/v	Máximo 0,5	
	Acidez g ác. lático/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,4	
Leite em pó integral	Gordura (% m/m)	Maior ou igual a 26,0	IN 53/2018
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0	
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
Leite em pó parcialmente desnatado	Gordura (% m/m)	Maior a 1,5 e menor a 26,0	
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0	
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Leite em pó desnatado	Gordura (% m/m)	Menor ou igual que 1,5	
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0. Para leite de alto tratamento térmico Máx. 2,0	
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
Leite em pó instantâneo integral	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (%, m/m)	Mín. 85	
Leite em pó instantâneo parcialmente desnatado	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (%, m/m)	Mín. 90	
Leite em pó instantâneo desnatado	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (%, m/m)	Mín. 90	
(a) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose.			
Queijo Minas Frescal	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muito alta umidade e semi-gordos.		Portaria 352/1997
Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz	Corresponderá às características de composição e qualidade dos queijos de baixa umidade e conteúdo mínimo de 32g/100g me matéria gorda no extrato seco.		Portaria 353/1997
Queijo Danbo	Corresponde às caracteristicas de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulàmento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 360/1997

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Queijo Tilsit	Corresponde ás características de eomposição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabeiecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 361/1997
Queijo Tybo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 362/1997
Queijo Pategrás Sandwich	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 363/1997
Queijo Tandil	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 365/1997
Queijo Petit Suisse	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muita alta umidade, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		IN 53/2000
Bebida Láctea sem adição ou Bebida Láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	IN 16/2005
Bebida láctea com adição ou Bebida Láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	
Bebida láctea com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Bebida láctea fermentada sem adições ou Bebida Láctea fermentada sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	
Bebida láctea fermentada com adições ou Bebida Láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	
Bebida láctea fermentada com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,2	
Nota 1: A Bebida Láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea. Nota 2: Bebida Láctea com Adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à Bebida Láctea sem Adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g matéria gorda de origem Láctea.			
Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem adição (Nota 5)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 13%	IN 28/2007
Composto Lácteo com .....ou Composto Lácteo sabor .....ou Composto Lácteo com ..... sabor..... (Nota 6)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 9%	
Nota 5: O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Nota 6: O Composto Lácteo com .....ou Composto Lácteo Sabor ..... ou Composto Lácteo com ..... Sabor....., pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g /100ml de proteínas lácteas. NOTA 6-A: O Composto Lácteo com Adição que apresentar características (cor, odor e sabor) semelhantes ao Leite em Pó, pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.			
Kefir	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido lático/100g)	0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido lático/100g)	<1,0	
	Em particular: Etanol (% v/m)	0,5 a 1,5	
(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.			
Kumis	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido lático/100g)	0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido lático/100g)	>0,7	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Em particular: Etanol (% v/m)	Mín. 0,5	
(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.			
Leite Condensado	Gordura	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 16,0g/100g	IN 47/2018
		Leite condensado integral - Mínimo de 8,0g/100g e inferior a 16,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - superior a 1,0g/100g e inferior a 8,0g/100	
		Leite condensado desnatado - máximo 1,0g/100g	
	Proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado integral - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 34,0g/100g	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

		Leite condensado desnatado - mínimo de 34,0g/100g	
	Sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 14,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 20,0g/100g	
	Sólidos lácteos totais	Leite condensado integral - mínimo de 28,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 24,0g/100g	
		Leite condensado desnatado - mínimo de 24,0g/100g	
O conteúdo dos sólidos lácteos totais e dos sólidos lácteos não gordurosos incluem a água de cristalização da lactose.			
Leite Cru Refrigerado	Gordura	Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
	lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	
	Sólidos não gordurosos	Mín. 8,4g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 11,4g/100g	
	Acidez titulável	Entre 0,14 e 0,18 gramas de ácido lático/100 mL	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v	*	
	Densidade relativa a 15ºC/ 15ºC	Entre 1,028 e 1,034	
	Índice crioscópico	entre -0,530ºH e -0,555°H, equivalentes a -0,512ºC e a -0,536ºC	
Leite Pasteurizado	Gordura	Integral - Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g	
		Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
	Acidez	0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL	
	Densidade relativa 15/15°C	Integral - 1,028 a 1,034	
		Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	
	Índice crioscópico	Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)	
	Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)	
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
	Lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Testes enzimáticos	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	
Leite Pasteurizado Tipo A	Gordura	Integral - Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g	
		Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
	Acidez	0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL	
	Densidade relativa 15/15°C	Integral - 1,028 a 1,034	
		Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	
	Índice crioscópico	Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)	
	Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)	
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
	Lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	
	Testes enzimáticos	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	
Leite de Cabra		Integral - teor original	IN SDA 37/2000

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Gordura, % m/m (ver Nota 1)	Semidesnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez em % ácido lático	0,13 a 0,18 para todas as variedades (ver Nota 2)	
	Sólidos Não Gordurosos % m/m	Mín. 8,20 para todas as variedades	
	Densidade 15/15°C	1,0280 - 1,0340 para todas as variedades	
	Indice Crioscópico °H	Entre -0,550 e -0,585 para todas as variedades	
	Proteína Total (N x 6,38) %m/m	Mín. 2,8 para todas as variedades	
	Lactose % m/v	Mín. 4,3 para todas as variedades	
	Cinzas % m/v	Mín. 0,70 para todas as variedades	
Nota 1: Serão admitidos valores inferiores a 2,9% m/m para as variedades integral c semi-desnatada, mediante comprovação de que o teor médio de gordura de um determinado rebanho não atinge esse nivel. Nota 2: A faixa normal para a acidez titulável de leite de cabra cru congelado variará de 0,11% a 0,18%, expressa em ácido láctico.			
Nata	Acidez % (m/m) g de ácido láctico/100g	Máx. 0,20	IN 23/2012
	Matéria gorda % (m/m) g de gordura/100g	Mín. 45	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Queijo Azul	O Queijo Azul obedecerá às características de composição e qualidade dos queijos de média ou alta umidade e gordos estabelecidas no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos.		IN 45/2007
Queijo Cremoso ou Cream Cheese	Teor de matéria gorda no extrato seco	Mín. 25g/100g	IN 71/2020
	Teor de umidade	Máx. 78g/100g	
Queijo Minas Padrão	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 57,0g/100g	IN 66/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g a 45,9g/100g	
Queijo Minas Meia Cura	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 59,9g/100g	IN 74/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g e 45,9g/100g	
Queijo Provolone	Queijo provolone deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para os queijos de alta, média ou baixa umidade, e semigordo, gordo ou extragordo, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º.		IN 73/2020
Queijo Regional do Norte	Corresponderão aos dos queijos de média umidade previstos na Portaria 146/96.		IN 24/2002
Queijo Reino	Teor de umidade	Máx. 40,0g/100g	IN 48/2018
	Teor de gordura no extrato seco	Mín. 45,0g/100g e máx. de 59,9g/100g	
Ricota	Fresca: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo.		IN 65/2020

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Defumada: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa, média ou alta umidade e desnatado, magro, semigordo ou gordo.		
Sobremesa Láctea sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	IN 84/2020
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa Láctea com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea fermentada sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Sobremesa láctea de soro fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Soro de Leite	pH	De 6,0 a 6,8	IN 94/2020 Portaria 386/2021 Portaria 658/222
	Sólidos totais (g/100mL)	Mín. 5,0*	
* Mínimo 4,5, para soros, obtidos de queijo de massa lavada.			

OVOS E DERIVADOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Ovo integral pasteurizado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 23%	Portaria 728/2022
	pH	7 a 7,8	
	Cinzas	Máx. 1,1	
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 11,7%	
	Gorduras	Mín. 10%	
Ovo desidratado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 96%	Portaria 728/2022
	pH	7 a 9	
	Cinzas	Máx. 4	
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 45%	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Gorduras	Mín. 40%	

MEL E DERIVADOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Mel floral	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 65g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 6g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 0,6/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	
	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg.	
Mel de melato	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 60g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Sacarose aparente	Máx. 15g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 1,2/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	
	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg	
Cera de abelhas	Ponto de fusão	61°C a 65°C	IN 03/2001
	Solubilidade	Insolúvel em água, solúvel em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno.	
	Índice de acidez	17 a 24 mg KOH/g	
	índice de ésteres	72 a 79	
	índice de relação ésteres e acidez	3,3 a 4,2	
	Ponto de saponificação turva	Máx. de 65°C	
Geleia real	Umidade	60 a 70%	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 1,5% (m/m)	
	Proteínas	Mín. 10% (m/m)	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Açúcares redutores, em glicose	Mín. 10% (m/m)	
	Lipídeos totais	Mín. 3%	
	pH 3,4 a 4,5	3,4 a 4,5	
	Índice de acidez	23,0 a 53,0 mgKOH/g	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
	HDA	Mín. 2% (m/m) na base seca	
Geleia real liofilizada	Umidade	Máx. 3,0 % (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	2,0 a 5,0 (m/m)	
	Proteínas	Mín. 27% (m/m)	
	Açúcares redutores	Mín. 27% (m/m)	
	Amido	Aus.	
	Lipídeos totais	Mín. 8,0%	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
	HDA	Mín. 5,0% (m/m) base seca	
Pólen apícola	Umidade	Pólen apícola - Máx. 30%	IN 03/2001
		Pólen apícola desidratado - Máx. 4%	
	Cinzas	Máx. 4% (m/m) na base seca	
	Lipídeos	Mín. 1,8% (m/m) na base seca	
	Proteínas	Mín. 8% (m/m) na base seca	
	Açúcares totais	14,5 a 55,0% (m/m) na base seca	
	Fibra bruta	Mín. 2% (m/m) na base seca	
	Acidez livre	Máx. 300 mEq/kg	
	pH	4 a 6	
Própolis	Perda por dessecação	Máx. 8% (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 5% (m/m)	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Cera	Máx. 25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 5% (m/m)	
	Flavonóides	Mín. 0,5% (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Massa mecânica	Máx. 40% (m/m)	
	Solúveis em etanol	Mín. 35% (m/m)	
Extrato de própolis	Extrato seco	Mín. 11% (m/v)	IN 03/2001
	Cera	Máx. 1% do extrato seco (m/m)	
	Compostos flavonóides	Mín. 0,25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 0,50 (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Teor alcoólico	Máx. 70° GL (v/v)	
	Metanol	Máx. 0,40 mg/l	
	Espectro de absorção de radiações UV visível	O extrato de própolis deve apresentar picos caracteristicos das principais classes de fiavonóides entre 200 nm e 400 nm.	
	Acetato de chumbo	Positivo	
	Hidróxido de sódio	Positivo	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 008/2025

Estabelece a obrigatoriedade de realizações de supervisões periódicas, os modelos de relatórios de supervisão nos estabelecimentos registrados no SIM – CDS Alto Sertão e a frequência mínima de supervisões.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Fica determinada a obrigatoriedade da realização de supervisões periódicas oficiais nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, devendo ser realizadas por profissional diferente daquele que realiza as inspeções de rotina.

Art. 2º A frequência mínima de supervisão será de 1 ano nos estabelecimentos registrados junto ao SIM – CDS Alto Sertão, podendo ser alterada a critério do SIM – CDS Alto Sertão.

§1º O SIM – CDS Alto Sertão deverá atender ao cronograma estabelecido.

Art. 3º Fica criado o modelo de relatório de supervisões a serem usados para avaliar as atividades do SIM – CDS Alto Sertão.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Art. 4º A supervisão consistirá na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos utilizados pelo Serviço Local.

Art. 5º Os Relatórios de supervisão a serem aplicados ao estabelecimento e os procedimentos a serem realizados seguirão os modelos disponibilizados em anexo, respeitando o caráter de inspeção do estabelecimento.

§1º Estes serão gerados e finalizados obrigatoriamente no término da supervisão, em duas vias, devendo ser assinado pelos fiscais e pelos fiscalizados.

§2º O modelo de relatório a ser utilizado para avaliação do serviço de inspeção local segue em anexo a essa Resolução.

Art. 5 º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Caetité, 21 de março de 2025.

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO I

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento:_____

Nº do SIM:_____ Classificação:_____

Município:_____ Data:_____/_____/_____

Médico(a) Veterinário(a) Oficial:_____

Supervisor(es)/Auditor(es):_____

_____

_____

I - ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES ANTERIORES DO SERVIÇO OFICIAL				
1.	**AUDITORIAS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
1.1	Plano de Ação.			
1.2	Cumprimento do Plano de Ação.			

II - AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO *IN LOCO*				
2.	**EC 01 – MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS (INCLUINDO CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO)**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
2.1	As mesmas estão de acordo com o projeto aprovado.			
2.2	Forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização.			
2.3	Não existem sujidades nas áreas, formação de condensação, neve ou gelo.			
2.4	Observar a vedação das aberturas (portas, janelas etc.), o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo.			
2.5	Os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis.			
2.6	As condições gerais de manutenção estão adequadas e suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas.			
2.7	Acabamento, natureza das soldas e os materiais constituintes das instalações, equipamentos e utensílios são condizentes e não alteram as matérias-primas e os produtos acabados.			
2.8	As barreiras sanitárias estão adequadas.			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

2.9	Observar se condições higiênicas são mantidas nessas instalações.			
2.10	Se os uniformes estão condizentes e se são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos.			
2.11	Os instrumentos de controle de processos estão identificados.			
2.12	Há registro da última calibração e aferição dos instrumentos, bem como, data prevista para a próxima aferição ou calibração.			
2.13	Observar se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua.			

3.	**EC 02 – ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
3.1	Existe iluminação nas diferentes áreas da indústria, com cor e intensidade da luz em condições adequadas.			
3.2	As luminárias são dispostas de forma correta sem formação de sombras e são providas de protetores.			
3.3	A ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis.			
3.4	A ventilação é adequada ao controle da condensação.			
3.5	Há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos.			

4.	**EC 03 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO E ÁGUAS RESIDUAIS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
4.1	Os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas.			
4.2	As redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado.			
4.3	Existem pontos de coleta de água e estes estão identificados.			
4.4	Observar se a água tem pressão adequada.			
4.5	Observar se todo o volume de águas residuais é drenado.			
4.6	As águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios.			
4.7	As instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas.			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

4.8	Observar se as águas residuais não se deslocam em contrafluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso.			
5.	**EC 04 – HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
5.1	Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais.			
5.2	Não existem resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização.			

6.	**EC 05 – HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS COLABORADORES**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
6.1	O pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos obedecem às práticas higiênicas.			
6.2	Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação.			
6.3	Observar se os uniformes utilizados se apresentam limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades.			
6.4	Se os colaboradores estão sem adornos, maquiagem, unhas compridas, barba, cabelos desprotegidos e roupas civis expostas.			
6.5	As operações realizadas pelos funcionários são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos.			
6.6	Os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá- las.			

7.	**EC 06 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
7.1	Na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas.			
7.2	Durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, e evitando-se contrafluxos.			
7.3	As matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e estão identificados.			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

7.4	Todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização.			
7.5	Os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidas em condições higiênicas.			
7.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos e apropriados para uso industrial.			
7.7	Os recipientes são adequados, resistentes e de fácil higienização.			
7.8	Os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias.			
7.9	Os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas. Apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos.			
7.10	Os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos estão funcionando de maneira correta.			
7.11	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado.			

8.	**EC 07 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
8.1	O ambiente externo está limpo e não apresenta condições que favoreçam o abrigo ou a reprodução de pragas.			
8.2	Na inspeção das áreas internas não é observado indícios da presença de pragas.			
8.3	Verificar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas).			
8.4	Quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma.			
8.5	Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal.			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

9.	EC 08 – CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGENS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
9.1	As matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção.			
9.2	A empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole.			
9.3	As matérias primas apresentam suas embalagens íntegras.			
9.4	Os ingredientes são mantidos em local específico, separado, e em condições higiênicas adequadas.			
9.5	O uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes apenas para utilização por períodos restritos.			
9.6	Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima.			
9.7	A empresa mantem atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima.			
9.8	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL).			
9.9	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite.			

10.	EC 09 – CONTROLE DE TEMPERATURAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
10.1	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação.			
10.2	Os registros são automatizados, quando possível ou necessário.			

11.	EC 10 – CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE	CONFORME	NÃO CONFORME	NA

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

11.1	As empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção.			
11.2	Os produtos que requerem formulação, são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção.			

12.	**EC 11 – ANÁLISES LABORATORIAIS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
12.1	Quando da existência de laboratórios de análises, se possui o manual de bancada, e se está à disposição dos analistas.			
12.2	Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada.			
12.3	Se os analistas dominam as técnicas realizadas.			
12.4	Se a conduta dos analistas é adequada, utilizam os equipamentos de proteção individual de forma correta e se respeitam as normas de segurança.			
12.5	Se as amostras e reagentes são descartados de acordo com o previsto no MBPL.			
12.6	Cronograma e resultados das análises de Autocontrole.			

13.	**EC 12 – RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS (*RECALL*)**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
13.1	As matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade.			

14.	**EC 13 – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
14.1	Verificação se há monitoramentos dos PCC.			
14.2	Identificação dos PCC.			

15.	**EC 14 – BEM-ESTAR ANIMAL**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
15.1	Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria.			

16.	**EC 15 – IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER)**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
16.1	Procedimento é realizado conforme o descrito.			
16.2	Colaboradores dominam a técnica de remoção.			
16.3	Recipientes identificados.			
16.4	Material de risco é descartado de forma correta.			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)				
17.	**EC 01 – MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS (INCLUINDO CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
17.1	Programa descrito.			
17.2	Registros.			
17.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
17.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

18.	**EC 02 – ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
18.1	Programa descrito.			
18.2	Registros.			
18.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
18.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

19.	**EC 03 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO E ÁGUAS RESIDUAIS**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
19.1	Programa descrito.			
19.2	Registros.			
19.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
19.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

20.	**EC 04 – HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
20.1	Programa descrito.			
20.2	Registros.			
20.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
20.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

21.	**EC 05 – HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS COLABORADORES**	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**	**NA**
21.1	Programa descrito.			
21.2	Registros.			
21.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
21.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

22.	EC 06 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
22.1	Programa descrito.			
22.2	Registros.			
22.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
22.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

23.	EC 07 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
23.1	Programa descrito.			
23.2	Registros.			
23.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
23.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

24.	EC 08 – CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGENS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
24.1	Programa descrito.			
24.2	Registros.			
24.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
24.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

25.	EC 09 – CONTROLE DE TEMPERATURAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
25.1	Programa descrito.			
25.2	Registros.			
25.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
25.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

26.	EC 010 – CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
26.1	Programa descrito.			
26.2	Registros.			
27.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
27.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

28.	EC 011 – ANÁLISES LABORATORIAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
28.1	Programa descrito.			
28.2	Registros.			
28.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
28.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

29.	EC 012 – RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
29.1	Programa descrito.			
29.2	Registros.			
29.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
29.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

30.	EC 013 – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
30.1	Programa descrito.			
30.2	Registros.			
30.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
30.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

31.	EC 014 – BEM-ESTAR ANIMAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
31.1	Programa descrito.			
31.2	Registros.			
31.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
31.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

32.	EC 014 – IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO - MER	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
32.1	Programa descrito.			
32.2	Registros.			
32.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
32.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

IV. DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES (NC)	
ITEM	**NÃO CONFORMIDADE**

	Nesse caso, a empresa tem _____dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.
	O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole) estando descritas as ações fiscais tomadas no item AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA (Lei 7889/89). A demoção das ações está condicionada à verificação oficial de retomada do Autocontrole do processo.

Descrição:

VI. REUNIÃO FINAL		
Após a visita, foi realizada uma reunião, durante a qual foi apresentado e discutido o presente relatório. Foram apontadas as não conformidades que necessitam de ações corretivas imediatas por parte da Empresa. Na reunião estavam presentes:		
NOME	ASSINATURA	REPRESENTANTE

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Todas as folhas do presente relatório foram rubricadas pelo (s) supervisor (es). Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.		

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CDS Alto Sertão Consórcio Público

ANEXO II

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO - EMPREENDIMENTO

Razão Social:_____SIM nº_____

Município:_____ Data:_____ Relatório de NC nº:_____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
Data de Aprovação do Plano:					
Prazo final para a conclusão do Plano:					
Assinatura: Representante legal do Estabelecimento		Assinatura: Responsável Técnico		Assinatura: Fiscal do SIM	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO III

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DOCUMENTAL DO SIM			
Realizado pelo Médico Veterinário Dr. Glauber Rodrigo Santana Pereira Alves, do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão e município consorciado, na sede do Serviço de Inspeção Local do Município a ser supervisionado.			
Município:			
Responsável do SIM:			
Supervisor:			
Data:			
1. VERIFICAÇÃO CHECKLIST	**CONFORME (C)**	**NÃO CONFORME (NC)**	**NÃO SE APLICA (NA)**
1.1 – As não conformidades do último checklist foram sanadas?			
2. VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL	**CONFORME (C)**	**NÃO CONFORME (NC)**	**NÃO SE APLICA (NA)**
2.1 - Organização da sede da Inspeção Local ou local apropriado para a guarda de documentos e materiais pertinentes ao trabalho.			
2.2 - A IE possui equipamentos necessários aos trabalhos.			
2.3 – Gestão de Documentos (verificar o controle de entrada e saída de documentos, organização das pastas, uso dos formulários-modelo).			
2.4 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos (conferir se há documentação e se seguiu rito de avaliação).			
2.5 – Avaliação de Registro de Produtos e Controle de Rótulos (verificar os memorais descritivos e croquis dos rótulos).			
2.6 - A Inspeção Local controla o uso de produtos, permitindo somente aqueles aprovados e com Ficha Técnica.			
2.7 – Rastreabilidade (uso de formulários, preenchimento de planilhas, recebimento de planilhas dos estabelecimentos).			
2.8 – Análises Físico-Químicas e Microbiológicas de Alimentos e Água (conferir cumprimento de			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

cronograma de envio, planilha de compilação de dados e histórico de NC).			
2.9 – Verificação Oficial Programas de Autocontrole (avaliar formulários de fiscalização e verificação oficial dos PAC).			
2.10 – Realização de atividades de combate a fraudes de produtos de origem animal.			
2.11 – Realização de atividades de combate a clandestinidade.			
2.12 – Realização de atividades de Educação Sanitária.			
2. 13 - A Inspeção Local aplica as planilhas em conformidade com as Normas Complementares.			
2.14 – A Inspeção Local possui registro de ações fiscais (RNC, autos e termos emitidos).			
3. INSPEÇÃO PERMANENTE (EXCLUSIVO)	**CONFORME (C)**	**NÃO CONFORME (NC)**	**NÃO SE APLICA (NA)**
3.1 - A equipe de Inspeção é suficiente para desenvolver as atividades.			
3.2 - Inspeção ante e post mortem (equipamentos adequados).			
3.3 - Inspeção ante e post mortem (execução das técnicas).			
3.4 - Inspeção ante e post mortem (destinação adequada).			
3.5 - Inspeção ante e post mortem (registro de atividades).			
3.6 - Os critérios de julgamento são aplicados e registrados de forma correta.			
3.7 - A uniformização dos auxiliares da Inspeção Local atende as normas.			

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	PRAZO PARA SOLUÇÃO

Assinatura e Carimbo dos Médicos Veterinários responsáveis pela verificação:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO IV

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO LOCAL

Razão Social:_____SIM nº_____

Município:_____ Data:_____ Relatório de NC nº:_____

Médico Veterinário Responsável:_____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
				Ação foi efetivada? ( ) SIM ( ) NÃO	Data: Assinatura:
Data de Aprovação do Plano:					
Prazo final para a conclusão do Plano:					
Assinatura: Fiscal Local			Assinatura: Fiscal Supervisor		

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 009/2025

Estabelece o Manual do Processo Administrativo de Fiscalização do SIM, além de definir modelos de documentos de autuação e aplicações de penalidades e dá outras providências.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Esta Resolução estabelece o Manual do Processo Administrativo de Fiscalização do SIM, previsto pela Resolução de nº 003/2024, deste Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Art. 2º O Manual do Procedimento Administrativo de Fiscalização do SIM está disposto no Anexo, o qual faz parte integrante desta Resolução, e define o seguinte:

I – discrimina os atos administrativos que compõe o processo administrativo;
II – regulamenta suplementarmente às situações omissas da Resolução de nº 003/2024, deste Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão;
III - define modelos de documentos de autuação e aplicações de penalidades.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Caetité, 21 de março de 2025

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

MANUAL DO PROCESSO ADMINISTRATIVO DE FISCALIZAÇÃO DO SIM

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

1. APLICAÇÃO

O presente Manual, nos moldes do art. 517, da Resolução de nº 003/2024, aplicar-se-á às pessoas físicas ou jurídicas: I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM – CDS Alto Sertão; II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM – CDS Alto Sertão onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal; III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

2. PROCESSO ADMINISTRATIVO

Para uma atuação adequada, é necessário não apenas o conhecimento das normas que regulamentam todo o SIM, mas a sua aplicação, que se dá por meio das práticas adotadas pelos agentes públicos e se concretiza na parte formal da atuação do SIM. Assim, o processo administrativo deve ser conduzido estritamente dentro das regras que o norteiam, sob pena de anulação de todo o trabalho material desenvolvido pelos agentes.

Segundo Humberto Theodoro Júnior (Curso de Direito Processual, 1998), processo é o método, é a junção de atos sucessivos com o intuito de conseguir um pronunciamento sobre determinada controvérsia, quer seja ela em área judicial quer seja ela em área administrativa. Já procedimento equivale a rito, ou seja, como o processo se realiza em cada caso concreto.

Neste contexto, deve ser trazido o conceito de Processo Administrativo, que é uma sucessão itinerária e encadeada de atos administrativos que tendem, todos, a um resultado final e conclusivo. E procedimento é o modo de realização do processo, ou seja, o rito processual.

3. PROCEDIMENTOS PARA SANÇÕES POR INFRAÇÕES A LEGISLAÇÃO REFERENTE AOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seguindo a Resolução de nº 003/2024, deste Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, que prevê as penalidades cabíveis em cada situação de não conformidade, as infrações serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis. O descumprimento às disposições previstas na referida Resolução e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

O processo administrativo próprio para apuração das infrações do SIM se inicia com a lavratura de auto de infração, observando-se o rito e os prazos estabelecidos em seus regulamentos. A observância de todos os requisitos legais para sua confecção é de extrema relevância, tendo em vista que, como peça inaugural do processo administrativo, vincula todo o procedimento subsequente.

4. DO AUTO DE INFRAÇÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

O auto de infração será lavrado por Médico Veterinário do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização.

O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida, devendo constar:

a) o nome e a qualificação do autuado;
b) o local, data e hora da sua lavratura;
c) a data do fato gerador da infração, que é a data da ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, que poderá ser:
c.1) a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais;
c.2) a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais;
d) a descrição do fato;
e) o dispositivo legal ou regulamentar infringido;
f) o prazo de defesa;
g) a assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção e fiscalização;
h) a assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunhas da autuação.

5. DAS NOTIFICAÇÕES NO PROCESSO ADMINISTRATIVO

A Notificação dos atos praticados no processo administrativo é ato de extrema relevância, pois é o meio pelo qual se dá ciência ao autuado das infrações das quais está sendo acusado, decisões posteriores, bem como do prazo de que dispõe para efetuar sua defesa ou recorrer.

Assim, em atenção aos princípios constitucionais da ampla defesa e do contraditório, sem que haja a notificação prevista pelo §2º, do art. 546, da Resolução nº 003/2024, não há instauração válida do processo.

Para tanto, estabelece o §2º, do art. 546, da Resolução nº 003/2024, que a ciência deverá ser expressa, devendo ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Quando os infratores forem indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por publicação oficial, no Diário Oficial do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão e, de forma suplementar, do Município do local da infração.

As notificações do autuado ocorrerão no auto de infração, bem como na aplicação da penalidade.

Os requisitos acima são de extrema importância, uma vez que a cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais. Portanto, descreve-se as três formas de cientificação:

a) PESSOALMENTE: mediante a assinatura no Auto de Infração ou, em caso de recusa, mencionada o fato, a assinatura de duas testemunhas: a assinatura será do autuado ou de seu representante legal, sendo a data, o nome e o número do RG ou CPF escritos pelo autuado. No caso de recusa do autuado em dar ciência, devem assinar duas

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

testemunhas, devidamente identificadas, o fato deve constar no verso do respectivo auto.

b) PELO CORREIO: deverá ser feito por meio de aviso de recebimento (AR) com descrição de conteúdo (Ex. Escrever: Auto de Infração nº XX). Após o retorno do A. R., recebido ou até mesmo recusado, deverá ser juntado aos autos e não será aberta a contagem do prazo, mas somente após a publicação em edital. É importante salientar que o A. R. deve ser juntado aos autos de modo que seja possível sua visualização frente e verso. Logo após a juntada, o servidor deverá anotar a data em que isso está sendo feito, pois é a partir desse momento que começará a fluir o prazo de defesa ou recurso.

c) POR EDITAL: se o autuado estiver em lugar incerto ou não sabido, poderá a notificação ser via edital, que será publicado, uma única vez no Diário Oficial, do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão e no Diário Oficial do Município do local da infração, considerando-se efetivada a ciência, 10 (dez) dias após a publicação. Deverá ser juntada aos autos a cópia da página do exemplar da publicação, não bastando apenas o recorte da publicação, pois deverá constar a data da mencionada publicação.

6. DA DEFESA DO AUTUADO

Os direitos à ampla defesa e ao contraditório estão constitucionalmente assegurados no artigo 5º, LV, da Constituição Federal de 1988. No Processo Administrativo o autuado deve ter estes direitos garantidos.

A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na Sede do SIM, no prazo de dez (10) dias corridos, contados da data da cientificação oficial. Depois de encerrado prazo da defesa deve ser juntada ao processo a mesma, e encaminhado com relatório ao Coordenador do SIM, que deve proceder ao julgamento em primeira instância.

É importante destacar que mesmo que o autuado apresente sua manifestação antes dos 10 dias estabelecidos, é necessário aguardar o término do prazo, pois dentro deste lapso, poderá juntar aos autos outros elementos necessários à complementação da sua defesa e/ou impugnação.

Não existe obrigatoriedade ao autuado a apresentação de defesa e/ou impugnação ao Auto de Infração. Assim, apesar de regularmente notificado, poderá optar por não se manifestar. Isto não caracteriza uma circunstância agravante no processo e nem exime a autoridade do SIM de examinar os fatos e provas constantes nos autos e emitir o seu julgamento, observando, desta forma, o princípio da verdade real.

Portanto, mesmo ocorrendo ausência ou intempestividade da manifestação do autuado, o processo terá andamento com a elaboração do relatório do servidor autuante e julgamento, o qual sendo condenatório ensejará abertura de prazo para interposição de recurso.

Não será recebida a defesa fora do prazo de 10 dias corridos.

7. DO JULGAMENTO

O Médico Veterinário oficial do SIM – CDS Alto Sertão, após juntada ao processo a defesa, ou da certidão que informa a não apresentação de defesa pelo autuado, deve

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

instruí-lo com relatório e encaminhar o processo administrativo para o Coordenador do SIM – CDS Alto Sertão, que deverá proceder ao julgamento em primeira instância.

A autoridade que lavrou o auto de infração jamais poderá atuar também como autoridade julgadora, pois tal conduta tornaria o processo administrativo nulo.

O julgamento deve ser realizado com base na acusação (infração descrita no auto de infração), na manifestação do autuado (defesa e/ou impugnação), na apreciação das provas e no relatório do servidor autuante. Não é lícito à autoridade julgadora argumentar sobre fatos estranhos ao processo ou deixar de avaliar os argumentos apresentados pelo autuado.

Para que uma penalidade seja aplicada é preciso que todas as formalidades processuais determinadas neste Manual e na Resolução de nº 003/2024 sejam cumpridas e a decisão seja condenatória.

A infração não é de menor importância em relação aos delitos comuns, já que é cometida contra a saúde pública. Portanto, o ordenamento processual deve ser obedecido e a decisão fundamentada. Portanto, ao decidir, não basta que a autoridade escreva no rodapé da manifestação do servidor autuante um despacho simplificado com os dizeres “de acordo com o parecer” e sua assinatura.

A decisão julgadora deve ser encaminhada para ciência do autuado, procedendo nos mesmos moldes da notificação inicial, descrita no item 5, desde Manual.

8. DO RECURSO

Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, para decidir o recurso em segunda e última instância.

9. DO CONTROLE HISTÓRICO DAS AUTUAÇÕES

O controle do histórico de autuações e aplicação de penalidades será realizado pelo Serviço de Inspeção Municipal, onde deverá informar número de Auto, data de emissão, dados do estabelecimento, não conformidade registrada, ação fiscal tomada, e quando aplicável, informações referentes a valor e pagamento das multas aplicadas (ANEXO I).

10. DOCUMENTOS DECORRENTES DO PROCESSO DE FISCALIZAÇÃO NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Para fins desta Resolução e seguindo o que rege a Resolução de regulamentação do SIM, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

I - Auto de Apreensão (ANEXO II): é o documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

II - Termo de Doação e/ou Inutilização (ANEXO III): Termo de Doação é o documento que confere autorização de doação de produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados. Só poderão ser objeto de doação os produtos cujas amostras foram submetidas a análises laboratoriais e possuam laudos com parâmetros em conformidade para o consumo humano e que atendam as demais determinações estabelecidas na Resolução nº 8, de 21 de dezembro de 2022 e demais normas complementares. Termo de Inutilização é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos.

III - Termo de Fiel Depositário (ANEXO IV): é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.

IV – Auto de Interdição (ANEXO V): é o documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

V – Auto de Infração (ANEXO VI): é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes neste Manual, nas Resoluções ou em legislação específica, referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações, nos moldes do item 4, deste Manual.

VI – Termo de Notificação (ANEXO VII): é o documento que cumpre a tarefa de informar ao autuado sobre a instauração do processo administrativo.

VII – Laudo de Desinterdição (ANEXO VIII): é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição.

VIII - Termo de Revelia (ANEXO IX): é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

IX – Relatório de Instrução para Julgamento em 1ª Instância (ANEXO X): é a narração ou descrição ordenada e formal dos principais fatos observados e colhidos do processo administrativo, pelo relator, contendo manifestação conclusiva quanto ao cumprimento dos procedimentos legais estabelecidos na norma específica e a sanção administrativa sujeita.

X – Termo de Retificação do Auto de Infração (ANEXO XI): é o documento hábil que corrige qualquer equívoco ou erro no auto de infração, desde que a correção não implique na modificação do fato descrito no auto de infração.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

XI - Termo de Julgamento em 1ª Instância (Auto de Infração Procedente) (ANEXO XII): é o documento lavrado pela autoridade julgadora, no caso o Coordenador do SIM, o qual decidirá pela procedência do Auto de Infração, confirmando as irregularidades ali apontadas de forma fundamentada e aplicando penalidade, de acordo com a Resolução de nº 003/2024.

XII - Termo de Julgamento em 1ª instância (Auto de Infração Improcedente) (ANEXO XIII): é o documento lavrado pela autoridade julgadora, no caso o Coordenador do SIM, o qual decidirá pela inexistência de irregularidade no estabelecimento, de forma fundamentada, não havendo a aplicação de qualquer penalidade.

XIII - Termo de Julgamento em 2ª instância (Manter a Sanção) (ANEXO XIV): é o documento lavrado nos casos em que não haverá modificação/reconsideração da decisão inicialmente proferida, que se aplica sanção ao autuado. Esta decisão deverá ser encaminhada para julgamento em instância superior, no caso, o Presidente do Consórcio.

XIV -Termo de Julgamento em 2ª instância (Aumentar a Sanção) (ANEXO XV): é o documento lavrado nos casos em que após proferida a decisão em 1ª instância, não houver a reconsideração e o auto de infração for mantido, passando para julgamento em instância superior.

XV -Termo de Julgamento em 2ª instância (Reduzir sanção) (ANEXO XVI): é o documento lavrado nos casos em que, em decisão de reconsideração ou em decisão proferida pela 2ª instância, a penalidade for minorada, passando a uma situação mais favorável para o autuado.

XVI - Termo de Julgamento em 2ª instância (Aplicar Advertência) (ANEXO XVII); é quando a decisão é reformada parcialmente em 2ª instância, para modificar a penalidade, aplicando-se apenas a penalidade advertência.

XVII - Termo de Julgamento em 2ª instância (Cancelar) (ANEXO XVIII): é quando a decisão é reformada em 2ª instância, ordenando o cancelamento do auto de infração.

XVIII – Termo de Advertência (ANEXO XIX): É o termo lavrado pela autoridade competente, para ciência do autuado da penalidade de Advertência, com descrição dos dispositivos infringidos e dos prazos para efetuar seu recurso.

XIX – Auto de Multa (ANEXO XX): É o termo lavrado pela autoridade competente, para aplicar a penalidade prevista na legislação, por infração sanitária cometida pelo estabelecimento, que deve ser estabelecida em uma quantia em dinheiro, dentro da gravidade da infração.

XX – Protocolo de Defesa (ANEXO XXI): É o documento lavrado que prova o protocolo da defesa do autuado.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

XXI – Protocolo de Recurso Administrativo (ANEXO XXII): É o documento lavrado que prova o protocolo do recurso administrativo interposto pelo autuado pelo seu inconformismo com a decisão da autoridade competente.

XXII – Relatório de Não Conformidade - RNC (ANEXO XXIII): é o registro de quaisquer desvios que ocorrem na execução de qualquer processo dentro do estabelecimento fiscalizado, desde os serviços oferecidos ao desenvolvimento de um produto, ou ainda processos internos administrativos.

XXIII – Resposta a Relatório de Não Conformidade (ANEXO XXIV): trata-se da resposta do estabelecimento acerca das ações imediatas e das ações corretivas que promoveu diante das não conformidades verificadas, bem como daquelas que serão promovidas e o prazo para sua conclusão.

12. ANEXOS

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO I

HISTÓRICO DE AUTOS DE INFRAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS - SIM/XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Data	SIM/ Município	Data do Auto de Infração	Razão Social	Endereço	Área	CNPJ	N° Processo	Ano	N° do Auto de Infração	Artigos da Legislação	Situação da Penalidade	Data da Penalidade	Nº da Penalidade	Valor	Pagto	Destino	Data do destino	Observações

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO II
AUTO DE APREENSÃO

AUTO DE APREENSÃO			Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	**HORARIO:**	**MUNICÍPIO:**	**UF:**

Eu, _____, ocupante do cargo _____, do Serviço de Inspeção Municipal de _____, na presença das testemunhas identificadas e assinadas abaixo, apreendi no estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, Localizado no endereço _____, os produtos abaixo identificados com a respectiva quantidade:

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE

A apreensão foi realizada com base na Lei _____, e Resolução _____, com infração _____ (informar qual artigo da lei ou Resolução).
Os produtos ficam sob custódia do Serviço de Inspeção Municipal de _____, não podendo ser comercializados, transferidos ou devolvidos, até posterior deliberação.
É possível que os produtos apreendidos sejam inutilizados ou doados, conforme a necessidade apontada por técnicos do SIM.
Diante das informações acima elencadas, lavro o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Local _____, data _____.

_____ Autuante

_____ Autuado

Testemunhas:

1. **Nome completo e assinatura**	2. **Nome completo e assinatura**
RG:	RG:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CPF:	CPF:

ANEXO III
TERMO DE DOAÇÃO E/ OU INUTILIZAÇÃO

DATA		MUNICÍPIO		UF	

O Serviço de Inspeção Municipal de _____, apreendeu os produtos descriminados na tabela, no estabelecimento _____, CPNJ/CPF_____, endereço _____, registro no S.I.M sob o número _____, conforme auto de apreensão nº _____.

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE	MOTIVO DA APREENSÃO

*Riscar as linhas não utilizadas na tabela.

ENCAMINHAMENTO:

	INUTILIZAÇÃO	**MÉTODO:**
	DOAÇÃO	**ENTIDADE/CPNJ/ENDEREÇO:**

Local _____, data _____.

_____
Assinatura do Médico Veterinário responsável com CRMV

CIENTE EM:	_____

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Assinatura e documento do responsável legal pelo estabelecimento

TERMO DE RECEBIMENTO

(Para uso exclusivo, casa haja doação)

A Instituição _____, CNPJ _____, localizada _____, Município _____ UF _____, telefone _____, e-mail _____atesta que recebeu do Serviço de Inspeção Municipal _____, na data _____, doação de produtos alimentícios oriundos aptos para consumo, do estabelecimento _____, CNPJ/CPF_____, localizado _____, Município _____, UF _____. Conforme tabela abaixo:

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE

*rasurar as linhas não utilizadas no momento da assinatura deste documento.

Local _____, data _____.

_____

Nome legível e documento de identidade do responsável pela Instituição

Testemunha 1	Testemunha 2
_____ Nome legível com documento de identidade	_____ Nome legível com documento de identidade

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO IV

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO			Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	**HORÁRIO:**	**MUNICÍPIO:**	**UF:**

O estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, registro no S.I.M _____localizado _____, no Município de _____, ficará como FIEL DEPOSITÁRIO dos produtos relacionados na tabela abaixo e suas respectivas quantias, por ter havido a apreensão dos mesmos pelo Serviço de Inspeção Municipal de _____, conforme Auto de Apreensão nº _____, infringido a Lei _____, Resolução _____, conforme Auto de infração nº _____.
Os produtos descritos na tabela abaixo ficarão à disposição do Serviço de Inspeção Municipal _____, que lhe dará a destinação correta.

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE

_____
Assinatura do Médico Veterinário Responsável com CRMV

Local _____, data _____.

Ciente em: ____/_____/_____.

_____
Assinatura do responsável legal pelo estabelecimento
Identidade:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO V
AUTO DE INTERDIÇÃO

Nº: _____/20xx.

ESTABELECIMENTO:	**CNPJ/CPF:**
E-MAIL:	**TEL:**
ENDEREÇO COMPLETO:	
RESPONSÁVEL LEGAL:	**RG:**

Fica o estabelecimento qualificado INTERDITADO nos termos do artigo XXX, da Lei Municipal nº xxxxx, e Resolução nº xxxxx em virtude de infringência à legislação municipal, conforme descrição abaixo.

Descrever atos de infringência constatados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

DISPOSITIVO LEGAL INFRINGIDO:
PENALIDADE APLICÁVEL:

INTERDIÇÃO	
☐ **TOTAL**	☐ **PARCIAL**
DATA:	HORA:
Fica o estabelecimento acima qualificado ciente de que não poderá exercer atividades isoladas, e que a inutilização ou remoção das faixas e/ou cartazes alusivos à presente interdição, assim como voltar a funcionar sem a devida desinterdição efetivada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, implicará falta grave, ensejando aplicação da penalidade de cassação do registro junto ao SIM, bem como caracterizará crime de desobediência culminando em sanções previstas em legislações pertinentes.	

_____
Assinatura Responsável legal estabelecimento
CPF:

_____
Assinatura Agente fiscal SIM
CPF:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

TESTEMUNHAS	
1. Nome completo:_____ _____ _____ Assinatura: _____ CPF: _____ RG: _____	2. Nome completo:_____ _____ _____ Assinatura: _____ CPF: _____ RG: _____

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VI
AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO			Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	**HORARIO:**	**MUNICÍPIO:**	**UF:**

Eu, _____, ocupante do cargo_____, do Serviço de Inspeção Municipal de _____, na presença das testemunhas identificadas e assinadas abaixo, constatei as infrações abaixo descritas, no estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, Localizado no endereço _____.

ITEM	INFRAÇÃO	BASE LEGAL

Diante das informações acima elencadas, lavro o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

_____ Autuante

_____ Autuado

Testemunhas:

1. **Nome completo e assinatura**	2. **Nome completo e assinatura**
RG:	RG:
CPF:	CPF:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VII
TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº XXX/ANO

Aos _____dias do mês de _____do ano de _____, eu abaixo assinado, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção do município de _____ - BA e no cumprimento da Lei Municipal nº _____ regulamentada pelo Decreto nº _____, NOTIFIQUEI, o estabelecimento _____ CNPJ _____, Responsável Legal _____, CPF_____, Estabelecido a _____ _____, no Município de _____- Bahia. Fiscalizando o estabelecimento foi detectado:

_____
_____
_____
_____
_____

Concede-se o prazo de _____ (dias) para que, querendo apresente defesa/recurso.

(local) _____-BA, em _____/_____/_____

_____ AUTUADO

_____ AUTUANTE

TESTEMUNHAS:

_____ CPF:

_____ CPF:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CDS Alto Sertão Consórcio Público

ANEXO VIII

LAUDO DE DESINTERDIÇÃO Nº_____/20xx

O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Art. xxxº da Lei nº xxxxx, de dd de mmm de aaaa, resolve:

DESINTERDITAR o estabelecimento _____
Localizado no(a) _____em razão do cumprimento das providências exigidas no **Laudo de Interdição nº**_____de 20xx.

Vistoria técnica para a desinterdição realizada no dia __/____/ 20__, às _____horas.

OBSERVAÇÕES

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO E/OU RESPONSÁVEL LEGAL
Nome: RG: CPF: Assinatura:

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA DESINTERDIÇÃO
,_____de____de 20_____ _____ Carimbo e assinatura

1ª Via (Branca): Proprietário 2ª Via (Azul): Processo 3ª Via (Verde): Arquivo

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO IX
TERMO DE REVELIA

Processo nº:
Auto de Infração nº:

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:

Razão Social:	
CPF/CNPJ:	
Nº SIM:	Município/UF:
Endereço:	CEP:
Responsável Legal:	CPF:

DATA LIMITE PARA APRESENTAÇÃO DA DEFESA: _____/_____/_____

Aos_____ dias do mês de _____ do ano de _____ declaro revel o representante legal do estabelecimento supra citado, qualificado nos autos, considerando que o mesmo foi regularmente intimado e notificado e deixou de apresentar defesa no prazo legal, nos termos da Lei Municipal nº _____ regulamentada pela Resolução nº _____.

_____-Ba, _____/_____/_____.

_____
Serviço de Inspeção Municipal

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO X

RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA

1. Processo nº:
2. Razão Social ou Nome do interessado:
3. Localização (Município/Estado):
4. Registro (SIM Consorciado Nº):
5. Assunto: Auto de Infração N°
6. Dos fatos: O auto de infração fora lavrado em xx/xx/xxxx pelo Agente Público (Médico Veterinário oficial) xxxxxxx em face da interessada pela constatação de *"(transcrição das irregularidades conforme Auto de Infração)"*. A ciência da autuada fora registrada em xx/xx/xxxx, *por meio de assinatura do Auto de Infração / por meio do recebimento pelo Correio, conforme Aviso de Recebimento. Na oportunidade, também foram lavrados os documentos (citar outros termos emitidos, por exemplo, Termo de Apreensão...).*
7. Base Legal/Artigos infringidos: Artigo xx, da Resolução XXXXX, *combinado com xxxxxx.*
8. Histórico do autuado: A autuada é *(reincidente ou primária)*, conforme consulta ao histórico de infrações anexado ao presente processo.
9. Da defesa: A interessada apresentou defesa no dia xxxxx, atendendo o prazo estabelecido no artigo 59 da Lei N° 9.784, de 29 de janeiro de 1999, portanto considerada tempestiva, e argumenta que ..... *OU A interessada apresentou defesa no dia xxxxx tendo ultrapassado o prazo estabelecido no artigo 59 da Lei N° 9.784, de 29 de janeiro de 1999, portanto é considerada intempestiva OU A interessada não apresentou defesa, sendo considerada revel, conforme Termo de Revelia (ver modelo mais a frente).*
10. Do mérito:
11. Conclusão:
12. Proposição da sanção:

Artigo Resolução XXXXX, *combinado com xxxxxx* :	Classificação da infração (constar na lei)	Infração	Valor da Multa:
Inciso xxxx	*Leve* *Moderada* *Grave* *Gravíssima*	*Descrição da infração conforme Auto de Infração*	X% do valor máximo = R$ xxxx

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Inciso xxxx	*Leve* *Moderada* *Grave* *Gravíssima*	*Descrição da infração conforme Auto de Infração*	X% do valor máximo = R$ xxxx
		Total:	**R$** ***(soma dos valores)***

13. Local e Data: *município/UF*, xx de .... de 20xx.

Relator: xxxx **Assinado digitalmente**

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XI

TERMO DE RETIFICAÇÃO DO AUTO DE INFRAÇÃO Nº XXX/ANO

Documento de Referência: Auto de Infração n.º xxxxx
Processo nº:

IDENTIFICAÇÃO DO INTERESSADO:
Razão Social ou Nome:
SIM Consorciado Nº:
Endereço:
Município/UF:
CEP:
CNPJ ou CPF:

Ao(s) xx dia(s) do mês de xxxxxx do ano de xxxx, no município de xxxxxxxxxxx, Estado de xxxxxxx, eu, xxxxxxxxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-*UF* xxxx, CARGO (MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL OU ANÁLOGO, IDENTIFICAÇÃO FUNCIONAL: xxxx, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº XXX, regulamentada pela Resolução XXXXX, constatei erro material no documento acima referenciado e promovo a devida correção para:

Onde se lê: xxxxxxxx;
Leia-se: xxxxxxxx;
Ratifico os demais dizeres do referido documento.

Fica o interessado cientificado de que tem o prazo máximo de **10 (dez) dias,** para encaminhar a defesa por escrito, acompanhada das provas que entender necessárias, à representação do Consórcio.
Após o encaminhamento da defesa, ou vencido o prazo para tal, os autos serão julgados pela Autoridade Julgadora e o interessado receberá a respectiva Notificação, informando-lhe das decisões tomadas.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:
( ) Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

( ) O autuado recebeu uma via deste documento em ___/___/___

Assinatura do Médico Veterinário Oficial: _____
(nome e cargo)

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XII

(AUTO DE INFRAÇÃO PROCEDENTE)

TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:
Auto de Infração nº:
Autuado:
SIM Consorciado Nº:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Município/UF:

Em decorrência da lavratura do Auto de Infração nº xxxxxxxx contra o estabelecimento em epígrafe, considerando o disposto no Art. XXXXX da Resolução XXXXXX, a regularidade dos procedimentos fiscais, a garantia do amplo direito a defesa e do contraditório e tudo o mais que dos autos consta, DECIDO:

1. Foi instaurado o competente processo administrativo em face da (descrever os fatos da infração) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, havendo suposto ferimento as regras da Lei Municipal xxxx e Resolução do SIM de nº XX/2022, especificamente, dos arts. xxxxxxxxxxxxxxxx.

2. Notificado, através de xxxx, conforme fls. xxxx, o autuado apresentou sua defesa alegando que xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx; OU o Autuado notificado através de deixou de apresentar sua defesa.

3. Foi confeccionado o Relatório de nº xxx e encaminhado para esta autoridade julgadora.

4. Não assiste razão o autuado, porque xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx. Portanto, acolhe-se o parecer do Relatório acima epigrafado.

5. Ante o exposto:

I – Julgo procedente o Auto de Infração nº xxxx, pela irregularidade "xxxxxxx", infringindo *(dispositivo legal)*;

II – Aplico, como sanção administrativa, *(multa/advertência)* no valor de R$ xxxx *(valor por extenso)*, com fulcro nos *Art. XXXX Inciso (especificar o inciso)*, Art. XXXXX do Decreto nº XXXXX;

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

III – Aplico, como sanção administrativa (outras sanções previstas EM LEI, quando for o caso).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução, intimando-o a cumprir as exigências no prazo legal ou, em caso de discordância, recorrer à instância superior, no prazo previsto no Art. XXXX da Resolução / Lei nº XXXXX. *Em caso de pagamento da DAM, o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação do município. A não comprovação do recolhimento ensejará a inscrição na Dívida Ativa do Município, conforme previsto no Art. xxxxx da Resolução / lei.*

Local, xx de xxxxxxx de 20xx

Chefe do SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO)

( ) Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

( ) O autuado recebeu uma cópia deste documento em ___/___/___

Assinatura do Autuado: _____
(nome e documento)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XIII

(AUTO DE INFRAÇÃO IMPROCEDENTE)

TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:
Auto de Infração nº:
Autuado:
SIM Consorciado Nº:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Município/UF:

Em decorrência da lavratura do Auto de Infração nº xxxxxxxx contra o estabelecimento em epígrafe, considerando o disposto no Art. XXXXX da Resolução XXXXXX, a regularidade dos procedimentos fiscais, a garantia do amplo direito a defesa e do contraditório e tudo o mais que dos autos consta, DECIDO:

1. Foi instaurado o competente processo administrativo em face da (descrever os fatos da infração) xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, havendo suposto ferimento as regras da Lei Municipal xxxx e Resolução do SIM de nº XX/2022, especificamente, dos arts. xxxxxxxxxxxxxxxx.
2. Notificado, através de xxxx, conforme fls. xxxx, o autuado apresentou sua defesa alegando que xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx; OU o Autuado notificado através de deixou de apresentar sua defesa.
3. Foi confeccionado o Relatório de nº xxx e encaminhado para esta autoridade julgadora.
4. Não assiste razão o autuado, porque xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx. Portanto, acolhe-se o parecer do Relatório acima epigrafado.
5. Ante o exposto:

I - Julgo improcedente o auto de infração nº xxxx;

II – Cancelo o Auto de Infração supracitado.

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Local, xx de xxxxxxx de 20xx

Chefe SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO)

( ) Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

( ) O autuado recebeu uma cópia deste documento em ___/___/___

Assinatura do Autuado: _____
(nome e documento)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XIV
(MANTER SANÇÃO)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:
Serviço de Inspeção:
Auto de Infração nº:
Autuado:
SIM Consorciado Nº:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Município/UF:

O DIRETOR DO SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO), no uso das atribuições que lhe confere portaria (de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. XXXX da Resolução XXX, considerando as informações constantes no processo xxxxxx e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I – Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxxx;
II – Manter a sanção administrativa de multa no valor de R$ xxxxx (*valor por extenso*), de acordo com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (nº xxx).;
III – Manter, como sanção administrativa (outras sanções previstas no Art. 508, quando for o caso).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução. *Quando do pagamento do DAM, o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação do Município. A não comprovação do recolhimento ensejará a inscrição na Dívida Ativa do Município, conforme previsto no Art. xxxxx da Resolução / lei.*

Local, xx de xxxxxxx de 20xx

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Diretor SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XV

(AUMENTAR SANÇÃO)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:
Serviço de Inspeção:
Auto de Infração nº:
Autuado:
SIM Consorciado Nº:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Município/UF:

O Diretor SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO), no uso das atribuições que lhe confere portaria (de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. XXXX da Resolução XXX, considerando as informações constantes no processo xxxxxx e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I – Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxxx;

II – Aumentar a sanção administrativa de multa do valor de R$ xxxx (*valor por extenso*) para R$ xxxx (*valor por extenso*), em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (citar o relatório);

III – Aplicar, como sanção administrativa (outras sanções previstas, quando for o caso).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução, e cumprindo o Art. 64 da Lei nº 9.784/1999. *Quando do pagamento da MULTA (DOCUMENTO DE ARRECADAÇÃO DO MUNICÍPIO), o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação do município e conforme previsão legal.*

Local, xx de xxxxxxx de 20xx

Diretor consórcio / prefeito (pessoa que estiver na instância superior conforme previsão legal)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XVI
(REDUZIR SANÇÃO)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:
Serviço de Inspeção:
Auto de Infração nº:
Autuado:
SIM Consorciado Nº:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Município/UF:

O Diretor SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO), no uso das atribuições que lhe confere portaria (de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. XXXX da Resolução XXX, considerando as informações constantes no processo xxxxxx e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I – Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxxx;
II – Reduzir a sanção administrativa de multa do valor de R$ xxxx (*valor por extenso*), para R$ xxxx (*valor por extenso*), em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL e citar).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução. *Quando do pagamento da MULTA (DOCUMENTO DE ARRECADAÇÃO DO MUNICÍPIO), o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação do município e conforme previsão legal.*

Local, xx de xxxxxxx de 20xx
Diretor consórcio / prefeito (pessoa que estiver na instância superior conforme previsão legal)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XVII

(APLICAR ADVERTÊNCIA)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:
Serviço de Inspeção:
Auto de Infração nº:
Autuado:
SIM Consorciado Nº:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Município/UF:

Diretor SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO), no uso das atribuições que lhe confere portaria (de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. XXXX da Resolução XXX, considerando as informações constantes no processo xxxxxx e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I – Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxxx

II – Cancelar o Auto de Multa (sequencial), para que seja aplicada a penalidade de Advertência, em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL e citar).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Local, xx de xxxxxxx de 20xx

Diretor consórcio / prefeito (pessoa que estiver na instância superior conforme previsão legal)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XVIII
(CANCELAR)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:
Serviço de Inspeção:
Auto de Infração nº:
Autuado:
SIM Consorciado Nº:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Município/UF:

O Diretor SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO), no uso das atribuições que lhe confere portaria (de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. XXXX da Resolução XXX, considerando as informações constantes no processo xxxxxx e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I - Julgar improcedente o Auto de Infração nº xxxx;
II – Cancelar o Auto de Infração supracitado e seu respectivo Auto de Multa (manter sequencial).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Local, xx de xxxxxxx de 20xx

Diretor consórcio / prefeito (pessoa que estiver na instância superior conforme previsão legal)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XIX
TERMO DE ADVERTÊNCIA

ADEVERTÊNCIA			Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	**HORÁRIO:**	**MUNICÍPIO:**	**UF:**

O Serviço de Inspeção _____, usando das prerrogativas que lhe confere o artigo _____, da Resolução nº _____, ADVERTE o estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, localizado _____, no Município de _____, em virtude da infração ao(s) artigo(s) _____ da Lei nº _____, Resolução nº_____, ocorrida em _____, durante _____, conforme auto de infração **em anexo.**
Fica o estabelecimento ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

Local _____, data _____.

_____
Assinatura e carimbo do responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal

CIENTE EM:	

_____
Nome completo e assinatura do responsável legal pelo estabelecimento

RG: _____

CPF: _____

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XX
AUTO DE MULTA

AUTO DE MULTA		Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	**MUNICÍPIO:**	**UF:**
SERVIDOR:	**IDENTIFICAÇÃO:**	

AUTUADO	
Razão social:	Nome fantasia:
CNPJ/CPF:	Inscrição Municipal:
Responsável legal:	Contato:
Endereço completo:	CEP:

ITEM	INFRAÇÃO	BASE LEGAL

VALOR DA MULTA EM VALOR DE REFERÊNCIA	VALOR DA MULTA EM REAIS	PARÂMETRO ESTABELECIDO /BASE LEGAL
TOTAL:	**TOTAL:**	

Diante das informações acima elencadas, lavro o presente Auto de multa, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Local _____, data _____.

_____ Autuante /CPF/RG

_____ Autuado/CPF/RG

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XXI
PROTOCOLO DE DEFESA

IDENTIFICAÇÃO			
Autuado:			
CPF/CNPJ:		Telefone:	(__) _____-_____
Nº do Auto de Infração:		Processo nº:	
Nº de páginas da defesa (opcional):			

ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA					
Rua:					
Nº:		Complemento:		CEP:	
Bairro:		Distrito:			
Cidade:			Estado:		

Fica o autuado/procurador ciente que a notificação da decisão/deliberação sobre apresente defesa será encaminhada para o endereço de correspondência acima indicado. Caso o Correios não consiga efetivar a entrega, a notificação será feita por publicação de edital no Diário Oficial do Município de _____.

RESPONSÁVEL PELA ENTREGA NO S.I.M.			
( ) Autuado		( ) Responsável legal	
( ) Advogado		( ) Correios/Outro: _____	
Nome:			
CPF:		Assinatura[1]:	

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO			
Unidade Administrativa[2]:			
Nome do servidor:			
Data de recebimento:		Assinatura e carimbo:	

[1] No caso de entrega pelo Correios, este campo ficará em branco.
[2] Nome ou sigla do setor, seção ou departamento.

_____

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XXII
PROTOCOLO RECURSO ADMINISTRATIVO

IDENTIFICAÇÃO			
Autuado:			
CPF/CNPJ:		Telefone:	(__) _____-_____
Nº do Auto de Infração:		Processo nº:	
Nº de páginas da defesa (opcional):			

ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA					
Rua:					
Nº:		Complemento:		CEP:	
Bairro:		Distrito:			
Cidade:			Estado:		

Fica o autuado/procurador ciente que a notificação da decisão/deliberação sobre o presente recurso será encaminhada para o endereço de correspondência acima indicado. Caso o Correios não consiga efetivar a entrega, a notificação será feita por publicação de edital no Diário Oficial do Município de _____.

RESPONSÁVEL PELA ENTREGA NO S.I.M.			
( ) Autuado		( ) Responsável legal	
( ) Advogado		( ) Correios/Outro: _____	
Nome			
CPF		Assinatura[3]	

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO NO S.I.M.			
Unidade Administrativa[4]:			
Nome do servidor:			
Data de recebimento:		Assinatura e carimbo:	

[3] No caso de entrega pelo Correios, este campo ficará em branco.
[4] Nome ou sigla do setor, seção ou departamento.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XXIII

LOGO DO CONSÓRCIO	TIMBRE DO CONSÓRCIO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE – RNC

1. Data:	2. Relatório n°:	3. N° do SIM:
4. Estabelecimento:		
5. Responsável legal:		
6. Elemento de Controle:		

7. Indicadores de Classificação da Não Conformidade:

Monitoramento	Ação corretiva	Verificação	Registro	Plano Descrito
( )	( )	( )	( )	( )

8. Horário e local da ocorrência:

9. Descrição da Não Conformidade:

10. Ação Fiscal:

11. Assinatura do Serviço de Inspeção Municipal:

Este documento, que deve ser respondido à Inspeção Municipal através de formulário padrão em um prazo máximo de 72 horas, é uma notificação escrita da falha em atender às exigências regulamentares e pode resultar em ação administrativa e legal.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XXIV

	CONSÓRCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

RESPOSTA A RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE – RNC

1. Data:	2. Relatório n°:	3. N° do SIM:
4. Estabelecimento:		
5. Responsável legal:		

6. Resposta do Responsável pelo Estabelecimento:

6.1. Identificação do item violado do programa de autocontrole:

6.2. Ações imediatas e/ou paliativas:

6.3. Ações planejadas e prazos:

7. Assinatura do Responsável do Estabelecimento:	Data:
8. Verificação da correção da não conformidade (uso exclusivo do SIM):	
9. Assinatura do Responsável pelo SIM (uso exclusivo do SIM):	Data:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

O verso poderá ser utilizado para complementação de informações.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XXV

VERIFICAÇÃO DE RNC EMITIDOS ANO _____

Empreendimento _____ SIM _____ Município _____

Nº do RNC	Descrição da NC	Data Emissão	Data de resposta	Data de Verificação	Status	Ação Fiscal

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XXVI

NÚMERO DE RNC EMITIDOS ANO _____

Empreendimento _____ SIM _____ Município _____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180
181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200
201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220
221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260
261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280
281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 010 /2025

Estabelece o Manual de procedimentos de combate às fraudes em Produtos de Origem Animal.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI TEIXEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer o Manual de procedimentos de combate às fraudes junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o qual segue em anexo, sendo parte integrante desta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Caetité, 21 de março de 2025.

_____

WARLEI TEIXEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Manual de procedimentos de Combate às Fraudes em Produtos de Origem Animal

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

1. APLICAÇÃO

Este manual se aplica a todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Serviço de Inspeção as quais tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

2. DEFINIÇÕES

2.1 Fraude alimentar: comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor.

2.2 Segundo a legislação brasileira, é considerada fraude:

- Qualquer alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões ou formulação estabelecidos em Regulamentos Técnicos específicos;
- Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- Conservação com substâncias proibidas;
- Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente.

3. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

4. PROCEDIMENTO

A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos e autenticidade dos alimentos.

4.1 Prevenção e Combate à Fraude Econômica:

O Serviço de Inspeção deve estabelecer um cronograma com programação anual (ANEXO I), prevendo a realização de, no mínimo, três ações de prevenção e combate à fraude de produtos de origem animal. Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações relacionadas a atividades de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

4.2 Análises Físico-Químicas

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

As amostras de produtos acabados serão coletadas por Servidor do SIM e enviadas para laboratório credenciado/conveniado para a realização de análises físico-químicas, seguindo cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma amostra por categoria de produto produzido.

4.3 Controle de Formulação

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias-primas utilizadas na fabricação (ANEXO II). O controle de formulação deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido pelo SIM, com frequência mínima anual, de uma avaliação para cada categoria de produto produzido. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM.

4.4 Aferição de Peso e Volume

A aferição do peso é outra verificação realizada, sendo utilizada somente em produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado *in loco* (ANEXO III). O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma avaliação para cada categoria de produto produzido.

4.5 Outros métodos de combate à fraude

O Programa de Autocontrole de formulação de produtos e combate à fraude também deverá ser verificado juntamente com os outros métodos de controle do estabelecimento, tais como o controle de rastreabilidade através dos relatórios de recebimento de matéria-prima e relatórios de expedição da produção mensal. Também será realizado avaliação e controle de rótulos aprovados através da verificação "*in loco*" na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM. Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas.

5. Ações Fiscais:

5.1 Desvio de análises Físico-Químicas:

Quando o resultado da análise se apresentar não conforme, devem ser tomadas as seguintes ações:

- O responsável pela avaliação do laudo ao verificar Não Conformidade, deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito. Dependendo a causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deve ser interditada a produção do produto envolvido através de Auto de Interdição.
- Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e Auto de infração dependendo da causa e grau de desvio;
- Dependendo da causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto,

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

conforme o descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuado a liberação da produção; se a contraprova apresentar-se não conforme deverá ser efetuado auto de infração.
- Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interditada até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação.
- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

5.2 Desvio na formulação dos produtos e aferição do peso:
- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Apreensão do lote e\ou rotulagem;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração e/ou interdição.

5.3 Outros:
- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração e/ou interdição.

6. Regime Especial de Fiscalização (REF)

Considerando o que estabelece:

O Artigo 2° da Lei Federal n° 7889 de 23 de novembro de 1989: “Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas”.

O Artigo 6° da Lei n° 8078 de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, que estabelece que “são direitos básicos do consumidor: a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos”.

E considerando a necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no Decreto Federal 5741/2006 que estabelece o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária – SUASA.

Institui-se o Regime Especial de Fiscalização (REF).

Regime Especial de Fiscalização (REF) é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas às empresas registradas junto ao SIM/POA, em caso de reincidência nas

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação ou adulteração dos mesmos.
Para esta finalidade é considerada reincidência a verificação de não conformidades a partir do segundo resultado insatisfatório do mesmo parâmetro para o mesmo produto, comprovados através de análises oficiais físico-químicas ou comprovação de suspeitas de alteração.

6.1 Implantação do REF

A implantação do REF se dará mediante comunicação do SIM a empresa e após a lavratura do auto de infração, nos casos em que não tenha sido aplicado anteriormente, seguida da aplicação de uma ou mais medidas a seguir, definidas pelo SIM:

a. Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de auto de interdição conforme modelo da Resolução 003/2024 DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO EXECUTADO PELO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

b. Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do auto de apreensão conforme modelo da Resolução 003/2024 DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO EXECUTADO PELO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

c. Suspensão da expedição e comercialização do produto ou da produção, através de ofício;

d. Apreensão dos lotes envolvidos e solicitação de ações corretivas e *recall* pela empresa, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa;

e. Lacração das câmaras, instalações e/ou equipamentos;

f. Acompanhamento fiscal do(s) processo(s) de fabricação do(s) produto(s);

g. Outras medidas corretivas, a juízo do SIM de acordo com a não conformidade detectada nos termos da legislação.

6.2 Finalização do REF

A finalização do REF se dará mediante:

a. Apresentação de resultado satisfatório de 3 (três) lotes consecutivos composto por 05 amostra de cada lote. A coleta das amostras deve ser realizada pelo fiscal do SIM. Os lotes produzidos devem ficar sequestrados até o recebimento dos laudos destes lotes;

b. A comercialização dos lotes produzidos com resultado satisfatório durante o REF deve ser autorizada pelo fiscal do SIM após o estabelecimento sair do REF;

c. A finalização do REF será formalizada com a conclusão do processo pelo fiscal do SIM, através de ofício emitido pelo SIM.

A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente e a critério do SIM/POA.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

cdsaltosertao

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO I

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES PARA PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO II

CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS		
Realizado pelo responsável pelo serviço de inspeção. Deve ser realizado de todos os produtos durante o ano. Quando constatadas Não Conformidades, deve ser realizado um Relatório de Não Conformidade (RNC). Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável		
ESTABELECIMENTO:	Nº SIM:	
MUNICÍPIO:	DATA:	
PRODUTO:	Nº REGISTRO:	
INGREDIENTE	**QUANTIDADE (Kg ou L)**	**%**
TOTAL		

Atende o RTIQ do produto? ( ) C ( ) NC ( ) NA

Conforme memorial de registro do produto? ( ) C ( ) NC ( ) NA

Os mix utilizados apresentam a composição declarada no registro do produto?

( )C ( )NC ( )NA

Observações:_____
_____
_____
_____
_____

_____

Médico Veterinário do SIM/POA

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO III

CONTROLE DE CHECAGEM DE PESO E VOLUME					
Aferição do peso líquido: pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso descrito condiz com o verificado. Quando constatar Não Conformidade deve-se realizar um Relatório de Não Conformidade (RNC). Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável					
ESTABELECIMENTO:			Nº SIM:		
MUNICÍPIO:			DATA:		
PRODUTO:			Nº REGISTRO:		
DATA	**PRODUTO**	**PESO BRUTO**	**PESO LÍQUIDO**	**PESO DA EMBALAGEM**	**C/NC/NA**

_____

Médico Veterinário do SIM/POA

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 011 /2025

Estabelece o Manual de procedimentos do Programa de combate a clandestinidade em Produtos de Origem Animal.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer o Manual de procedimentos do programa de combate a clandestinidade junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o qual segue em anexo, sendo parte integrante desta Resolução.

Art. 2 º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Caetité, 21 de março de 2025.

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Manual de procedimentos do programa de Combate à Clandestinidade

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

1. APLICAÇÃO

Este manual se aplica a todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Serviço de Inspeção as quais tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

2. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

3. PROCEDIMENTO

Consiste em realizar ações que visam o combate às atividades clandestinas de obtenção de matéria-prima, produção e comercialização de todo produto de origem animal sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência, em relação ao estabelecimento de origem, localização e/ou empresa responsável. O Serviço de Inspeção deve estabelecer um cronograma com programação anual (ANEXO I), onde devem ser realizadas, no mínimo, três ações de prevenção e combate as atividades clandestinas. Neste intuito, podem ser realizadas ações de fiscalização em parceria com Vigilância Sanitária, Agência Estadual de Defesa Agropecuária e outros órgãos, demandas oriundas do Ministério Público e Promotorias, além de atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência.

Dentre algumas ações tem-se:

- Reuniões com representantes de empresas;

- Mapear estabelecimentos clandestinos do município no intuito de buscar a regularização dos mesmos;

- Visitas a estabelecimentos comerciais que vendem produtos de origem animal, a fim de realizar verificação oficial destes, em parceria ou não com a Vigilância Sanitária para verificar se há presença de produtos rotulados, porém sem o registro;

- Vistorias no comércio local, em parceria ou não com a Vigilância Sanitária, a fim de identificar possíveis vendas e/ou produção de produtos e subprodutos de origem animal irregular;

- Ação conjunta com a Agência de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB e demais órgãos competentes visando identificar irregularidades no trânsito de produtos, bem como, no abate, produção e/ou comércio.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO I

CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO -											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 012 /2025

Estabelece o Manual de Procedimentos do Programa de Educação Sanitária em Produtos de Origem Animal.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer o Manual de Procedimentos do Programa de Educação Sanitária junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o qual segue em anexo, sendo parte integrante desta Resolução.

Art. 2 º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Caetité, 21 de março de 2025

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Manual de procedimentos do Programa de Educação Sanitária em Produtos de Origem Animal

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

1. APLICAÇÃO

Este manual se aplica a todas as atividades de Educação Sanitária realizadas pelo Serviço de Inspeção as quais tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

2. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

3. PROCEDIMENTO

3.1 Ações de Educação Sanitária:

Educação Sanitária consiste na prática educativa que tem por objetivo induzir a população a adquirir hábitos que promovam a saúde, evitando doenças e mantendo o bem-estar. Assim, o Serviço de Inspeção deve estabelecer um programa de Educação Sanitária com o objetivo de sensibilizar a população sobre os riscos de consumir alimentos produzidos na clandestinidade, estimulando a mudança de hábitos em seu público alvo, através do desenvolvimento de campanhas, projetos e ações educativas, as quais devem ser desenvolvidas junto às comunidades e entidades representativas de produtores rurais, público consumidor, bem como, ações realizadas em escolas do meio rural e urbano, feiras agropecuárias e outros eventos do setor.

Neste contexto, podem ser realizadas reuniões, palestras, oficinas, entrevista em rádio, publicação em mídias sociais, montagem de stand em feiras, entre outras. Confecção de materiais didáticos orientativos e explicativos sobre os diversos temas no intuito de informar e sensibilizar o público produtor e consumidor de alimentos, a serem distribuídos durante as atividades nos municípios ou disponibilizados através de mídia eletrônica e outros meios de comunicação. Deve-se considerar como frequência anual, a execução de no mínimo três ações de Educação Sanitária (ANEXO I).

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CDS Alto Sertão Consórcio Público

ANEXO I

CRONOGRAMA DE PROGRAMAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO -											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 013 /2025

Institui o Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Fica instituído o Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Parágrafo único. Fazem parte da presente Resolução, como anexos, o Manual de Procedimentos e modelos de Rotinas do Serviço.

Art. 2º O documento é dirigido aos Médicos Veterinários responsáveis pelas inspeções locais como ferramenta auxiliar das rotinas de trabalho e fiscalização.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Caetité, 21 de março de 2025

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Manual de procedimentos e rotinas do Serviço de Inspeção Local em estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

1 - SUMÁRIO

Esse documento tem por finalidade auxiliar a inspeção local em sua organização e na realização das atividades. Orienta no preenchimento das planilhas de verificação, notificações, organização e modelos de documentos utilizados nas rotinas de inspeção e demais controles inerentes à inspeção sanitária.

2 - INTRODUÇÃO

Este manual visa orientar e padronizar os procedimentos e rotinas adotados pelo Serviço de Inspeção dos estabelecimentos com inspeção permanente e/ou periódica de produtos de origem animal, junto ao SIM – CDS Alto Sertão. É dirigido aos Médicos Veterinários responsáveis pelas inspeções locais como ferramenta auxiliar das rotinas de trabalho e fiscalização.

3 - ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

3.1 - Sede da inspeção

Nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente é obrigatória a cessão de sala exclusiva para instalação da sede da inspeção local. É responsabilidade do Médico Veterinário responsável pela inspeção local a organização e o zelo das dependências cedidas ao SIM nos abatedouros. Conforme a Resolução nº 003/2024 REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CDS ALTO SERTÃO ou outras vierem a substitui-la, as empresas são obrigadas a fornecer material à Inspeção, para seu uso exclusivo. O Fiscal deve, assim, garantir que as dependências possuam mobiliário necessário (escrivaninha, mesa, cadeiras, armários, cabides, etc.), computador com impressora e internet (sendo estes dispensados se não houver viabilidade técnica para tal, devidamente comprovada), material básico de escritório (papel, pastas, canetas, pranchetas, grampeador, calculadora, etc.) e de trabalho (cronômetros, termômetros aferidos, luvas, kits para leitura de cloro livre, facas, chairas, etc.) e itens de conforto (geladeira, fogão, etc.) quando for o caso, respeitando as peculiaridades de cada local, tempo de permanência na empresa, número de pessoas, entre outros. Cabe à empresa a limpeza e manutenção das dependências da inspeção. O acesso às dependências é exclusivo aos funcionários da inspeção ou pessoas autorizadas pelo responsável. As dependências deverão permanecer chaveadas fora dos horários de abate ou, a critério do Médico Veterinário, deverá haver local para guarda segura de carimbos, lacres, documentos, etc.

3.2 - Uniformes

A empresa deve disponibilizar uniformes completos (calça, camisa, touca, macacão), limpos, em quantidade adequada e com troca diária para todos que trabalham na inspeção. Também deve fornecer EPI (botas brancas, jaquetas, mangas plásticas, luvas, protetores auriculares, capacete, capa de chuva etc.) conforme a necessidade local.

3.3 - Organização geral

O Médico Veterinário deve garantir a perfeita organização de todos os documentos e materiais inerentes ao Serviço, como notificações, ofícios, documentos recebidos, planilhas de verificação, análises etc., separados por pastas devidamente

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

identificadas para que estejam prontamente disponíveis para consulta local ou de supervisão. Deverão ficar afixadas em painel ou parede em local de fácil visualização cópia do título de registro e lista de produtos registrados. Os documentos relativos à empresa deverão ser armazenados na sala exclusiva da inspeção local.

3.4 - Do arquivamento na sala de inspeção local em estabelecimentos de inspeção permanente

Para o arquivamento físico de documentos deve ser utilizada, de preferência, as seguintes pastas:

– Ofícios;
– Laudos Técnicos de Condenação;
– Planilha de Controle de Carcaça em TF (Anexo I);
– Planilhas de Verificação *in loco*;
– Planilhas de Verificação documental;
– Planilhas de Procedimento Padrão de Higiene Operacional Pré-abate;
– Relatório de Não Conformidade (RNC);
– Controle de Pragas (relatórios das empresas terceirizadas);
– Certificados de Origem para Produto Não Comestível;
– Memorial Descritivo de Processo de Fabricação, Composição, Rotulagem e Aprovação de Rótulos;
– Programas de Autocontrole;
– Registro de Recebimento de Matéria-Prima;
– Outros documentos.

Sempre que necessário, os documentos devem ser retirados das pastas em que estão guardados para serem arquivados em caixa arquivo. Todos os documentos permanecerão arquivados por, pelo menos, 5 (cinco) anos.

3.5 - Do arquivamento, na sede do SIM, de documentos de estabelecimentos de inspeção permanente

Para o arquivamento físico de documentos deve ser utilizada, de preferência, as seguintes pastas:

– Documentação de Aprovação de Projetos e Obtenção de Registro no SIM;
– Memorial Descritivo de Processo de Fabricação, Composição, Rotulagem e Aprovação de Rótulos;
– Informativo de Abate e Inspeção *Ante mortem*;
– Mapa Nosográfico de Condenação;
– Guias de Trânsito Animal/GTA;
– Análises Laboratoriais de Água e Produtos de Origem Animal;
– Programas de Autocontrole;
– Controle de Entrada e Uso de Produtos/Controle de Produtos Comercializados;
– Outros Documentos.

Sempre que necessário, os documentos devem ser retirados das pastas em que estão guardados para serem arquivados em caixa arquivo. As GTA devem ser arquivadas diariamente na sala da inspeção local após lançamento dos dados enviados para a Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), via site do Sistema de Defesa Agropecuária. Todos os documentos permanecerão arquivados por, pelo menos, 5 (cinco) anos.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

3.6 - Do arquivamento, na sede do SIM, de documentos de estabelecimentos de inspeção periódicos

Para o arquivamento físico de documentos deve ser utilizada, de preferência, as seguintes pastas:

– Documentação de Aprovação de Projetos e Obtenção de Registro no SIM;

– Memorial Descritivo de Processo de Fabricação, Composição, Rotulagem e Aprovação de Rótulos;

– Verificação *in loco*/Verificação documental;

– Controle de Pragas;

– Análises Laboratoriais de Água e Produtos de Origem Animal;

– Programas de Autocontrole;

– Controle de Entrada e Uso de Produtos/Controle de Produtos Comercializados;

– Outros Documentos.

Sempre que necessário, os documentos devem ser retirados das pastas em que estão guardados para serem arquivados em caixa arquivo. Todos os documentos permanecerão arquivados por, pelo menos, 5 (cinco) anos.

4 - DOCUMENTOS OFICIAIS DA INSPEÇÃO

As comunicações para a empresa ou para "fora" do Serviço devem ser feitas por meio de ofícios. Os ofícios gerados no Serviço de Inspeção devem seguir o Manual de Gerenciamento de Documentos do SIM – CDS Alto Sertão. Os documentos endereçados à empresa ou autos de qualquer natureza (infração, multa, suspensão, liberação etc.) devem sempre ser recebidos e assinados pelo representante legal do estabelecimento ou alguém por ele autorizado. Fica a critério do responsável pela inspeção local, em casos específicos e de menor importância, comunicações diretas, por exemplo, ao setor de qualidade ou RT da empresa. Todos os documentos oriundos da empresa ou de terceiros deverão ser protocolados com a inscrição "recebido em (data)", além da assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu, e se possível o carimbo do mesmo. Todas as cópias de documentos recebidas pelo Serviço Oficial deverão ser conferidas com os originais e conter a inscrição "confere com o original", além de carimbo e assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu após comprovar sua autenticidade conforme o documento original. Abaixo segue descrição e uso dos documentos regulares da inspeção local e forma de organização dos documentos em geral:

4.1 - Ofício

Utilizado na comunicação entre a inspeção e a empresa ou terceiros. Normalmente utilizado para fazer solicitações ou comunicações de qualquer natureza ou repasse de informações do SIM. Uma cópia sempre deve ser arquivada na pasta específica de documentos emitidos pela inspeção local, após a devida ciência por escrito do destinatário no próprio documento.

4.2 - Relatório de Não Conformidade (RNC)

Utilizado para comunicação à empresa de não conformidade em alguma verificação realizada pela inspeção. O prazo de retorno da notificação devidamente preenchida com as ações corretivas propostas deve ser acordado previamente com o SIM. Deve se limitar à descrição da não conformidade, data da ocorrência e, se for o

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

caso, às ações fiscais tomadas pela inspeção. A definição da ação corretiva a tomar é de responsabilidade da empresa. Após o retorno do RNC, cabe ao Médico Veterinário a análise e a aceitação ou não das medidas propostas, relacionando suas conclusões no verso da folha, se necessário. Nos casos em que as ações corretivas e/ou preventivas adotadas pela empresa não sejam satisfatórias, ou não forem respeitadas, deverá a inspeção local marcar no campo 8 do documento "Resposta a Relatório de Não Conformidade" (Verificação da correção da não conformidade) como "não efetivas", descrevendo no verso da folha o motivo do retorno do RNC, a data da revisão e a assinatura do Médico Veterinário que avaliou a não conformidade. O estabelecimento deverá responder as novas ações tomadas e as ações preventivas, quando necessárias, e também os novos prazos, ao qual serão analisadas pela inspeção local novamente. Após sanada a não conformidade, o RNC é encerrado e arquivado em pasta específica. O RNC será elaborado pela inspeção local e enviado à empresa impresso ou em arquivo PDF. A empresa por sua vez, deve responder as não conformidades em arquivo próprio fornecido pelo SIM denominado "Resposta a Relatório de Não Conformidade". Os RNC devem ser preenchidos e entregues às empresas sempre que forem encontrados problemas que ponham em risco a inocuidade, integridade, qualidade e identidade do produto, ou quando forem encontrados desvios, durante as verificações *in loco* ou documentais. Irregularidades graves e recorrentes podem resultar em adicional ação administrativa e legal.

4.3 - GTA

As GTA ficarão arquivadas na sala da inspeção local conforme descrito anteriormente. Preferencialmente os animais constantes na GTA devem ser abatidos em sua totalidade, não sendo desejável seu fracionamento. O estabelecimento deve adquirir e receber animais conforme sua capacidade de abate. Quando da impossibilidade de abater todo o lote deve ficar descrito, no informativo de abate, o número de animais abatidos e o número de animais restantes, com seu respectivo número da GTA. Nesse caso a inspeção local deve verificar o arraçoamento dos animais.

5 - DEFESA NO ABATE DE SUÍNOS

Com relação à defesa sanitária, a inspeção local deve atentar para animais com lesões compatíveis com doenças hemorrágicas. O Serviço de Inspeção Oficial, por ocasião da inspeção das vísceras dos animais abatidos, comunicará imediatamente ao Serviço Veterinário Oficial a ocorrência de lesões múltiplas que sejam compatíveis com doenças hemorrágicas, identificando a carcaça correspondente. A origem deste suíno será rastreada pelo Serviço Veterinário Oficial. Os lotes de suínos para abate devem ser acompanhados de boletim sanitário, o qual deve transcrever informações constantes na ficha de acompanhamento do lote. Deverá ser emitido e assinado pelo responsável pela segurança sanitária dos animais (Anexo III). Poderá ser utilizado o modelo de certificado oficial do Serviço de Inspeção Federal, desde que contemple os mesmos dados exigidos no certificado sanitário do SIM – CDS Alto Sertão. Para maiores informações ler o Manual de Padronização de Monitoramento em Matadouros-frigoríficos de suídeos disponibilizado pelo Programa Nacional de Sanidade dos Suídeos.

6 - ANÁLISES

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

As coletas devem ser realizadas, de acordo com o cronograma que consta na sede do SIM. Caso a empresa não esteja produzindo o produto solicitado, ou por qualquer outro motivo que a fiscalização local julgar necessário, poderá alterar o produto a ser coletado. Se por algum motivo a coleta e a análise não forem realizadas, a fiscalização deve fazer uma justificativa, em forma de ofício de justificativa, informando o motivo da não realização da análise. Os laudos das análises devem ser anexados na pasta de análises laboratoriais de cada estabelecimento e devem ser marcadas as opções disponíveis nos resultados das análises e nas providências a serem tomadas, de acordo com o resultado obtido. As instruções de como proceder as coletas e documentações referentes a este quesito estão disponíveis no Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal para Análises Laboratoriais, conforme Resolução nº 003/2024 REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CDS ALTO SERTÃO, ou outras do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão que vierem a substitui-la.

7 - PROGRAMA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL

7.1 - Dos Deveres do Servidor Oficial

É obrigação da inspeção local conhecer o processo de fabricação de todos os produtos de cada estabelecimento sob sua inspeção, devendo, para tanto, acompanhar e avaliar rotineiramente seus processos. Deve ter conhecimento e controle sobre a matéria-prima e insumos utilizados, além de conhecer os Programas de Autocontrole da empresa e verificar todos os elementos de controle descritos nos mesmos. A verificação oficial dos programas da empresa se dará por verificação *in loco* dos elementos de controle e verificação documental dos registros da empresa, tentando identificar alguma não conformidade por problemas sanitários ou fraude econômica, assim como desvios do programa da empresa, que coloque em risco a qualidade do produto. O responsável pela Inspeção Local, em suas atividades, deve preencher as Planilhas de Verificação Oficial, Relatório de Não Conformidades (RNC) e Autos de Infração. Os documentos devem ser preenchidos de forma digital ou à caneta e sempre devem ser rubricados e/ou assinados à caneta, não devendo ser passados a limpo, evitando-se rasuras. Quando ocorrerem erros no preenchimento das planilhas, esses deverão ser colocados entre parênteses, transcrito o valor correto e rubricado pelo avaliador. Sendo observadas não conformidades (NC), essas devem originar Relatórios de Não Conformidades (RNC), conforme descrito anteriormente. O RNC poderá gerar um Auto de Infração quando:

- O RNC não for respondido dentro do prazo estipulado. Respostas insatisfatórias devem ser devolvidas e tratadas como não respondidas;
- A ação corretiva não tiver sido eficiente;
- Não forem cumpridos os prazos propostos, por descaso;
- Após reincidência(s) dos RNC.

Sempre que for constatada uma NC, ela deve ser seguida de uma ação fiscal.

7.2 - Da inspeção Periódica

O responsável pela inspeção local de estabelecimentos com inspeção periódica deve comparecer em cada estabelecimento sob sua inspeção conforme Resolução nº

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

003/2024 REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CDS ALTO SERTÃO, ou outras que vierem a substitui-la. O fiscal deve solicitar às empresas uma relação com dias e horários de produção a fim de otimizar a fiscalização dos mesmos. O fiscal responsável também poderá realizar outras visitas aos estabelecimentos, que não estejam dentro das frequências previstas na Resolução nº 003/2024 REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CDS ALTO SERTÃO, contanto que sejam previamente aprovadas pelo Coordenador do Serviço de Inspeção. Estas visitas têm como objetivo a orientação de procedimentos e rotinas de estabelecimentos novos, auxílio nas instruções de remodelações/reformas estruturais que porventura o estabelecimento tenha interesse em realizar, para a apuração de denúncias, entre outros.

7.2.1 – Volume de produção e frequência mínima de fiscalização para análise de risco

O volume de produção (RV) e a frequência mínima de fiscalização com base no risco estimado associado ao estabelecimento (R) não seguirão ao descrito na Norma Interna nº 01/DIPOA/SDA, de 2019, e sim a Resolução nº 003/2024 REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, devido à necessidade de adaptação ao volume de produção dos estabelecimentos registrados no SIM – CDS Alto Sertão.

Quadro 1. Classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV).

ÁREA DO PRODUTO	CLASSIFICAÇÃO	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
Carne	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Até 5.000 Kg mês	P	1
	Abatedouro Frigorífico	Até 7.000 Kg mês		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	De 5.001 Kg a 10.000 Kg mês	M	2
	Abatedouro Frigorífico	De 7.001 Kg a 30.000 Kg mês		

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Acima de 10.000 Kg mês	G	3
	Abatedouro Frigorífico	Acima de 30.000 Kg mês		
Leite (Kg)		Até 3.000 Kg mês	P	1
		De 3.001 a 18.000 mês	M	2
		Acima de 18.000 mês	G	3
Leite (L)		Até 40.000 L mês	P	1
		De 40.001 a 100.000 mês	M	2
		Acima de 100.000 L mês	G	3
Mel		Até 20 ton. ano	P	1
		Acima de 20 ton. ano	M	2
Ovos		*	P	1
Pescado		Até 9.000 Kg mês	P	1
		De 9.001 Kg a 18.000 Kg mês	M	2
		Acima de 18.000 Kg	G	3

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	mês		

Quadro 2. Frequência mínima de fiscalização com base no risco estimado associado ao estabelecimento (R):

RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO	FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO
1	Anual
2	Semestral
3	Bimestral
4	Mensal

7.3 – Da rotina anterior ao abate em Inspeção Permanente

O responsável pela inspeção local DEVE comparecer diariamente ao abatedouro frigorífico e chegar antes do início das atividades para realizar a verificação *ante mortem* e dos setores para liberação, conforme planilha de PPHO Pré-Abate (ANEXO III) e de Cloração de Água (Anexo IV). Quando o estabelecimento não tiver abate diário este deve solicitar à empresa relação com dias e horários de abate.

7.4 - Da inspeção *Ante* e *Post Mortem*

Para o início do abate o Serviço de Inspeção Oficial deve estar de posse do Informativo de Abate (Anexo V), que contém informações sobre os lotes a serem abatidos como a procedência, a espécie e a quantidade de animais.

A inspeção *ante mortem* será realizada somente após a avaliação documental, observando inicialmente os seguintes itens na documentação:

- Lote dos animais;
- N° GTA (Guia de Trânsito Animal);
- Curral ou pocilga em que se encontram os animais;
- Nome do produtor;
- Procedência (município);
- Horário de desembarque;
- Total de animais;
- Horário de liberação;
- Se houve tratamento(s) medicamentoso(s), verificar se os medicamentos utilizados e se foram respeitados os períodos de carência definidos.

Na inspeção *ante mortem* junto à plataforma de observação se observará o lote, a movimentação dos animais, possíveis claudicações, a necessidade de segregar algum animal para o curral de observação, podendo detectar doença que não seja possível a identificação no exame *post mortem*, especialmente, as que afetam o sistema nervoso e identificar lotes com suspeitas de problemas que, comprovadamente, justifiquem

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

redução na velocidade normal de abate, para exame mais acurado ou abate de emergência. Na Inspeção *ante mortem* deverão também ser observadas as condições de alojamento dos animais, com atenção para a lotação e acesso à água. Deve ser preenchida, para o início do abate, a Planilha de Registro Diário de Condenações de suínos (ANEXO VIII), de bovinos/bubalinos (ANEXO IX), de ovinos/caprinos (ANEXO X) ou de aves (ANEXO XI) a fim de lançar os dados referentes ao abate. Esse lançamento deve ser diário e o arquivamento das fichas ocorrer conforme descrito anteriormente. Quando forem abatidos no mesmo dia animais de espécies diferentes, deverá ser preenchida uma Planilha de Registro Diário de Condenações para cada espécie. Para o preenchimento da Planilha de Registro Diário de Condenações deve ser registrada na planilha as lesões encontradas na linha de abate, nos seus respectivos lotes, que poderá ser preenchida pelo auxiliar de inspeção responsável.

8 - PREPARAÇÃO DA INSPEÇÃO LOCAL

Antes de iniciar os trabalhos de Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole do estabelecimento, a Inspeção Local deve assegurar-se que:

a) Conhece plenamente o entendimento com relação aos Programas de Autocontrole do estabelecimento e leu os manuais;

b) Conhece os programas desenvolvidos pela empresa, as formas de monitoramento dos Programas de Autocontrole, ações corretivas e os respectivos modelos dos registros (planilhas);

c) Dispõe de instrumentos necessários à realização e documentação dos achados de inspeção.

Atendidas estas três condições preliminares, a inspeção local está apta a desenvolver a Verificação Oficial do Programa de Autocontrole da empresa.

9 - PLANILHAS DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO PERMANENTE

9.1 - PPHO Pré-Abate e Cloração da água

Verificação diária, com preenchimento das informações no momento em que está sendo realizada a verificação. Devem ser verificadas 100% das seções do estabelecimento antes do início das atividades, das trocas de turnos e do retorno dos intervalos. Em qualquer circunstância, se a inspeção local suspeitar que uma determinada seção apresente alguma deficiência, esta deverá ser verificada. A verificação das seções deverá incluir todos os equipamentos, forro, paredes, piso, ralos e outras estruturas presentes. Deverá ser registrado o horário de início da verificação, da resolução das não conformidades encontradas e o horário de liberação. Os trabalhos de verificação da Inspeção Local serão realizados mediante a observação, a inspeção visual e a comparação dos achados da inspeção com os registros do estabelecimento em questão. O início das atividades fica condicionado à vistoria prévia e liberação diária das instalações pela inspeção. Deve ser cobrada a higienização minuciosa das instalações e equipamentos. Antes da liberação do abate deve ser verificado o nível de cloro residual livre coletado em 1 (um) ponto da rede clorada do estabelecimento e documentado na planilha específica. O controle da cloração de água e do pH é fundamentado na mensuração do cloro livre e do pH nos pontos previamente definidos

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

e mapeados pela indústria, devendo estes atenderem aos parâmetros de potabilidade de água, conforme portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, ou outras que vierem a substitui-la. Durante a verificação pré-operacional não será aceito nenhum tipo de sujidade, acúmulo de água ou condensação. Quando encontrado resultado não conforme (NC) este deve ser assinalado. Na coluna da ação fiscal, enumerar a NC e descrevê-la no espaço apropriado, ou no verso da folha a NC encontrada, a ação fiscal, o(s) procedimento(s) adotado(s) pela empresa e a(s) nova(s) verificação(ões). Será colocado o horário específico da NC verificada na coluna da primeira folha dessa planilha e os demais campos que não tiverem não conformidade deverão ser anulados com um traço. O início das atividades somente ocorrerá após sanadas todas as não conformidades encontradas. A realização do *checklist* pela inspeção deverá sempre ser acompanhada por funcionário da empresa que tenha capacidade e/ou poder de aplicar ações corretivas quando necessário (auxiliar da qualidade, líder etc.). O início da verificação por parte da inspeção somente ocorre após a empresa já ter concluído a higienização das instalações e o seu monitoramento, declarando as instalações aptas para realização do *checklist* da inspeção. Durante a realização da verificação oficial as instalações deverão permanecer vazias e com seus respectivos equipamentos abertos e/ou desmontados. Somente após a liberação da seção pela inspeção é que a empresa procederá ao abastecimento de caixas plásticas, facas, montagem de equipamentos e acesso de funcionários ao setor. Em caso de não conformidades graves ou repetidas, preencher a RNC objetivando a resolução permanente da situação observada.

10 – VERIFICAÇÃO OFICIAL "*IN LOCO*"

10.1 - Inspeção Permanente

Os estabelecimentos que realizam abate possuem inspeção permanente em razão dos riscos sanitários envolvidos nas atividades de abate, e da necessidade de exames *ante* e *post mortem* obrigatórios para que se tenha a garantia de sanidade dos rebanhos e das carcaças produzidas.

Fica definido que a frequência das verificações oficiais *in loco* seja realizada diariamente, abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte. Em caso de não conformidades observadas, deve-se preencher um RNC para cada situação encontrada.

10.2 - Inspeção Periódica

O responsável pela inspeção local de estabelecimentos com inspeção periódica de pescados, ovos, carnes, mel, leite e derivados deve comparecer em cada estabelecimento sob sua inspeção, conforme Resolução nº 003/2024 REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CDS ALTO SERTÃO ou outras que vierem a substitui-la. O fiscal deve solicitar às empresas uma relação com dias e horários de produção a fim de otimizar a fiscalização dos mesmos. Fica definido que a frequência das verificações oficiais *in loco* seja em 100% das seções do estabelecimento abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento, além de outros documentos de suporte.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

10.3 – Elementos de controle

Na verificação oficial, deverão ser consideradas, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

10.3.1 - Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição)

Avaliar se as AI, suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condições sanitárias de operação.

Avaliar se as AI dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

10.3.2 – Iluminação e Ventilação

Avaliar se as AI dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

Avaliar se as AI dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

10.3.3 – Água de Abastecimento e Águas Residuais

Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua a inocuidade.

Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

Avaliar se as AI dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e seja capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

10.3.4 – Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UI sejam limpas e sanitizadas durante as operações, de acordo com a natureza do processo de fabricação. A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito.

As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

10.3.5 – Hábitos Higiênicos e Saúde dos Colaboradores

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde.

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

10.3.6 – Procedimentos Sanitários Operacionais – PSO

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

10.3.7 – Controle Integrado de Pragas

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área do complexo industrial.

Avaliar *in loco* as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

10.3.8 – Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.

Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quanto a resistência e selagem ou recravação.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa n° 49, de 14 de setembro de 2006.

10.3.9 – Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.

Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

10.3.10 – Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado *in loco*. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).

No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade *in loco* de matérias-primas e produtos. Exemplo: *dripping test*, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão.

Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado *in loco* corresponde ao registrado.

10.3.11 – Análises Laboratoriais

Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

10.3.12 – Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produtivo do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado. Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

10.3.13 – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O sistema APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar as ações executadas considerando:

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à saúde pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados. No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

10.3.14 – Bem-estar Animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na Portaria nº 365 de 16 de julho de 2021 do MAPA, ou outras que vierem à substituí-la.

10.3.15 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com o disposto na Portaria SDA Nº 651, de 8 de setembro de 2022, ou outras que vierem à substituí-la.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

11 - VERIFICAÇÃO OFICIAL DOCUMENTAL

A verificação documental em estabelecimento de fiscalização permanente deve ser realizada mensalmente. Em estabelecimentos de inspeção periódica deve ser conforme análise de risco seguindo a Resolução nº 003/2024 REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CDS ALTO SERTÃO, ou outras que vierem a substitui-la; caso a frequência mínima de fiscalização seja classificada em bimestral ou menor, será realizada na mesma frequência. Consiste da revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação *in loco*, revisando as planilhas em dias alternados de registros gerados pela empresa dentro do período avaliado, distintos ou não, para cada elemento de controle.

As não conformidades encontradas e anotadas na planilha deverão ser respondidas pelo estabelecimento em plano de ação, o qual deverá ser respondido em no máximo dez dias a partir da data em que a verificação documental for recebida pelo estabelecimento. O plano de ação deverá conter os seguintes itens: elemento de controle e número, deficiência registrada, medida corretiva proposta ou realizada, data proposta ou de realização, medida preventiva proposta ou realizada, data proposta ou de realização, data e resultado da verificação oficial (atendido, não atendido, no prazo), rubrica do servidor do SIM responsável pela verificação oficial.

12 - CERTIFICADO DE ORIGEM PARA PRODUTO NÃO COMESTÍVEL

Documento que atesta que a origem de produtos não comestíveis, como o couro e a bile, provém de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial (ANEXO XIII), conforme a Instrução Normativa nº 34 de 28 de maio de 2008. Deve ser preenchido sempre ao final do abate, indicando a quantidade gerada.

13 - CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS

O estabelecimento deverá entregar mensalmente o Formulário de Controle de Entrada e Uso de Produtos (ANEXO XIV).

13.1 REGISTRO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

Para os estabelecimentos com SISBI a origem da matéria-prima obrigatoriamente deverá ser com SISBI ou SIF. Para os estabelecimentos sem SISBI que poderão comercializar no âmbito do consórcio, a matéria-prima poderá ser com SIM pertencente ao Consórcio, SIE, SISBI ou SIF.

Toda recepção de matéria-prima que ocorrer na presença do Serviço de Inspeção deverá ser acompanhada pelo Serviço e deverá ser preenchido o Registro de Recebimento de Matéria Prima (ANEXO XIX).

O lacre deverá estar íntegro no momento da conferência, não demostrando ter nenhuma alteração ou indício de violação da carga, deverá apresentar a numeração sequencial compatível com a numeração disposta na nota fiscal, bem como a temperatura e as condições higiênicas serem compatíveis com as características do produto (por exemplo: carcaças resfriadas deverão apresentar a temperatura mínima de 7°C). Também deverão estar em conformidade com seus respectivos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, quando houver. O volume e peso da carga deverá ser compatível com as apresentadas nas notas fiscais. Em caso de não conformidade em que haja potencial risco à segurança alimentar, à integridade ou qualidade do produto,

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

bem como indício de fraudes ou falsificação da carga, esta deverá ser novamente lacrada, com lacre oficial e numerado da inspeção local, e enviado a carga de volta à sua origem, relatando oficialmente o motivo da devolução da carga ao Serviço de Inspeção de origem do produto.

14 - CONTROLE DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS

O estabelecimento deverá entregar mensalmente o formulário de controle de recebimento de matéria-prima, produtos produzidos e produtos comercializados (ANEXO XVI), contendo todos os produtos comercializados no mês, em quilos, além de identificar quais os produtos estão atualmente em seu estoque.

15 – SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE (SOA)

As amostras de produtos e água coletados nos estabelecimentos deverão ser acompanhadas pela SOA, que conterá informações sobre o estabelecimento e a amostra coletada, preenchendo também a cinta que deverá ser lacrada juntamente com a amostra, conforme Resolução nº 003/2024 REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CDS ALTO SERTÃO.

Caso seja utilizado o modelo de requisição padrão do laboratório credenciado, serão seguidas as recomendações do mesmo. Os campos não utilizados deverão ser preenchidos com NA – Não se aplica.

17 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Espera-se que as orientações contidas neste documento auxiliem os Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) a desempenharem suas atividades nos estabelecimentos de produtos de origem animal de forma padronizada e sistemática. Levando-se em consideração sempre, que a responsabilidade pela qualidade, integridade, inocuidade e identidade do alimento produzido é da própria empresa, e a função do SIM é de verificadora dos Programas de Autocontrole desta.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO I

PLANILHA DE CONTROLE DE CARCAÇA EM TF

Estabelecimento: _____SIM:_____

N° Lacre: _____ N° do Laudo:_____

Data de entrada da carcaça: _____ Data de Saída da carcaça: _____

Fiscal responsável: _____

Data	Hora	Temperatura	C ou NC	Providência	Assinatura

_____

Assinatura do Fiscal responsável pela liberação

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CDS Alto Sertão Consórcio Público

ANEXO II

BOLETIM SANITÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DE LOTE DE SUÍNOS

Produtor: Nº do Boletim Sanitário(Sequencial): _____ /_____

Estabelecimento:

Responsável Técnico:

Nº Cadastro Órgão Estadual Defesa:

Georreferenciamento:

Município: UF:

Responsável pelas informações:

Medico Veterinário Oficial/ Habilitado ( ) Medico Vet. Particular ( ) Proprietário ( )

Rastreabilidade:

Ciclo Completo ( ) Terminador ( ) Reprodutores/ Descarte ( )

CARGA DE LEITÕES	Nº GTA DOS LEITÕES	Nº DE LEITÕES DECLARADOS NA GTA	Nº DE LEITÕES MORTOS NO TRANSPORTE	DATA ALOJAMENTO	Nº LEITÕES ALOJADOS

CARGA DE SUÍNOS PARA ABATE[1]	Nº GTA DOS SUÍNOS PARA ABATE	DATA DA EMISSÃO DA GTA	DATA DE CARREGAMENTO	Nº DE SUÍNOS NA DATA DE EMISSÃO DO BOLETIM	% DE MORTALIDADE NA EMISSÃO DO BOLETIM[2]

[1] Número de suínos remanescentes do lote

[2] % de mortalidade após finalização do lote

SINAIS CLÍNICOS/DOENÇAS DETECTADAS PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO LOTE

DROGAS ADMINISTRADAS NO LOTE

PRINCÍPIO ATIVO	DATA DE INÍCIO	DATA DE LIBERAÇÃO PARA ABATE	ATENDEU O PERÍODO DE CARÊNCIA? (SIM/NÃO)

VACINAÇÕES

DATA DE VACINAÇÃO	VACINA ADMINISTRADA

DATA E HORA DA RETIRADA DE ALIMENTAÇÃO NA GRANJA:

O abaixo assinado declara que os registros e documentos relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, e os animais acima identificados, de acordo com os controles veterinários desenvolvidos na granja, foram considerados saudáveis durante a avaliação prévia ao abate, no momento da emissão do presente documento.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Qualquer suspeita/diagnóstico laboratorial de importância de saúde pública ou animal está notificado no verso.	
LOCAL, DATA E HORA	**IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES E SAÚDE DO LOTE**
USO DO SERVIÇO OFICIAL - SIM VERIFICAÇÕES OFICIAIS/AÇÕES FISCAIS	
APRESENTAÇÃO DE SINAIS CLÍNICOS COMPATÍVEIS COM DOENÇA DE NOTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA NO *ANTE MORTEM*	
SIM ( )	**NÃO ( )**
LOTE VERIFICADO E LIBERADO PELO SIM PARA ABATE	
SIM ( )	**NÃO ( )**
OUTRAS OBSERVAÇÕES NO VERSO	
LOCAL E DATA	**ASSINATURA E CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO III

BOLETIM SANITÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DE LOTE DE AVES
Produtor: Nº do Boletim Sanitário(Sequencial): _____ /_____
Estabelecimento:
Responsável Técnico:
Nº Cadastro Órgão Estadual Defesa:
Georreferenciamento:
Município: UF:
Responsável pelas informações:
Medico Veterinário Oficial/ Habilitado ( ) Medico Vet. Particular ( ) Proprietário ( )

CARGA DE AVES	Nº GTA DAS AVES	Nº DE AVES DECLARADAS NA GTA	Nº DE AVES MORTAS NO TRANSPORTE	DATA ALOJAMENTO	Nº AVES ALOJADAS

CARGA DE AVES PARA ABATE[1]	Nº GTA DAS AVES PARA ABATE	DATA DA EMISSÃO DA GTA	DATA DE CARREGAMENTO	Nº DE AVES NA DATA DE EMISSÃO DO BOLETIM	% DE MORTALIDADE NA EMISSÃO DO BOLETIM[2]

[1] Número de aves remanescentes do lote

[2] % de mortalidade após finalização do lote

SINAIS CLÍNICOS/DOENÇAS DETECTADAS PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO LOTE

DROGAS ADMINISTRADAS NO LOTE			
PRINCÍPIO ATIVO	DATA DE INÍCIO	DATA DE LIBERAÇÃO PARA ABATE	ATENDEU O PERÍODO DE CARÊNCIA? (SIM/NÃO)

VACINAÇÕES	
DATA DE VACINAÇÃO	VACINA ADMINISTRADA

DATA E HORA DA RETIRADA DE ALIMENTAÇÃO NA GRANJA:

O abaixo assinado declara que os registros e documentos relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, e os animais acima identificados, de acordo com os controles veterinários desenvolvidos na granja, foram considerados saudáveis durante a avaliação prévia ao abate, no momento da emissão do presente documento.
Qualquer suspeita/diagnóstico laboratorial de importância de saúde pública ou animal está notificado no verso.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

LOCAL, DATA E HORA	**IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES E SAÚDE DO LOTE**
USO DO SERVIÇO OFICIAL - SIM VERIFICAÇÕES OFICIAIS/AÇÕES FISCAIS	
APRESENTAÇÃO DE SINAIS CLÍNICOS COMPATÍVEIS COM DOENÇA DE NOTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA NO *ANTE MORTEM*	
SIM ( )	**NÃO ( )**
LOTE VERIFICADO E LIBERADO PELO SIM PARA ABATE	
SIM ( )	**NÃO ( )**
OUTRAS OBSERVAÇÕES NO VERSO	
LOCAL E DATA	**ASSINATURA E CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO IV

VERIFICAÇÃO OFICIAL *IN LOCO* DOS PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO

ESTABELECIMENTO:_____

Nº SIM:_____ DATA:_____

PRÉ-OPERACIONAL ( ) OPERACIONAL ( )

ÁREA (AI)	HORA	RESULTADO (C/NC)	DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL

Utilizar o verso se necessário.

_____ Auxiliar de Inspeção

_____ Médico Veterinário Oficial

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO V

VERIFICAÇÃO OFICIAL *IN LOCO* DO CLORO E pH DA ÁGUA

ESTABELECIMENTO:_____

Nº SIM:_____ DATA:_____

DATA	PONTO DE ANÁLISE	HORA	CLORO RESIDUAL LIVRE (PPM)[1]	Ph[2]	RESULTADO (C OU NC)	ASSINATURA

[1] 0,2 a 5,0 ppm.
[2] 6,0 a 9,0.

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL (UTILIZAR O VERSO DA FOLHA SE NECESSÁRIO)

LEGENDA DOS PONTOS DE COLETA DE ÁGUA (LISTAR OS PONTOS DE COLETA DO ESTABELECIMENTO)

_____ Auxiliar de Inspeção

_____ Médico Veterinário Oficial

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CDS Alto Sertão Consórcio Público

ANEXO VI

INFORMATIVO DE ABATE

( )Suínos ( ) Bovinos ( ) Ovinos ( ) Bubalinos

NOME DO ESTABELECIMENTO:_____ **Nº SIM:**_____

DATA: _____/_____/_____ **HORA DA LIBERAÇÃO:**_____

DESEMBARQUE DATA	HORA	LOTE	GTA	CURRAL	PRODUTOR	MUNICÍPIO	TOTAL DE ANIMAIS

Os animais abatidos em ___/___/___ foram liberados para abate ( ) Sim ( ) Não

OBSERVAÇÕES:

_____
Médico Veterinário Oficial

_____
Responsável pelo Estabelecimento

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VII

CONTROLE MATÉRIA PRIMA - INSPEÇÃO *ANTE MORTEM* (AVES)

FREQUÊNCIA DIÁRIA

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____ MUNICÍPIO: _____ DATA: _____

DATA	GTA	ANIMAIS VIVOS							ANIMAIS MORTOS	
		LIBERADOS ABATE NORMAL	DESTINADOS ABATE DE EMERGÊNCIA		RETIDOS EXAME GAIOLA		ANIMAIS REFUGADOS			
		QUANT.	QUANT.	MOTIVO	QUANT.	MOTIVO	QUANT.	MOTIVO	QUANT.	MOTIVO
TOTAL										

OBS: EM CASO DE MORTALIDADE ACIMA DE 10%, PROCEDER A NECRÓPSIA ANEXANDO O Nº DE BOLETIM DE NECRÓPSIA CORRESPONDENTE.

_____
AUXILIAR DE INSPEÇÃO

_____
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VIII

CONTROLE MATÉRIA PRIMA - INSPEÇÃO *ANTE MORTEM* (SUÍNOS, BOVINOS, CAPRINOS E OVINOS)

FREQUÊNCIA DIÁRIA

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____ DATA: _____ ESPÉCIE:_____

ANIMAIS	CAUSA	QUANTIDADE	DATA DE LIBERAÇÃO PARA ABATE	DESTINO	GTA	MUNICÍPIO
PARA ABATE NORMAL						
PARA ABATE DE EMERGÊNCIA IMEDIATO						
PARA ABATE DE EMERGÊNCIA MEDIATO						
RETIDOS NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO						
MORTOS						
PARA RETORNO	PARTO RECENTE/ABORTO					
	GESTAÇÃO ADIANTADA					
	MAGREZA					
	NÃO CASTRADOS/RECÉM CASTRADOS					
	OUTROS					

AUXILIAR DE INSPEÇÃO

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO IX
PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIO DE CONDENAÇÕES – SUÍNOS

ESTABELECIMENTO:_____ **SIM:**_____

DATA:_____ **ESPÉCIE: SUÍNA**

	ABATEDORES													
ORGÃO	PATOLOGIA													
Pulmão	Asp. Alimento													
	Asp. Sangue													
	Broncopneumonia													
	Bronquite													
	Congestão													
	Enfisema													
	Pleurite													
	Pneumonia													
	Edema													
Rim	Cisto Urinario													
	Congestão													
	Hemosiderose													
	Isquemia													
	Litíase													
	Nefrite													
	Nefrose													
	Uronefrose													
Fígado	Abcesso													
	Cisticercose													
	Congestão													
	Esteatose													
	Hepatite													
	Icterícia													
	Perihepatite													
	Teleangiectasia													
Coração	Cisticercose													
	Endocardite													
	Miocardite													
	Pericardite													
Baço	Atrofia													
	Congestão													
	Contaminação													
	Esplenite													
	Esplenomegalia													
Mocotó	Edema													
	Pododermatite													
	Traumatismo													

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Miíase													
Língua	Cisticercose													
	Contaminação													
	Glossite													
	Traumatismo													
Cabeça	Abcesso													
	Adenite													
	Cisticercose													
Intestino	Parasitose													
	Aderência													
	Contaminação													
Estômago	Abcesso													
	Gastrite													
	Traumatismo													
Cauda	Abcesso													
	Contaminação													
	Traumatismo													
SANGUE														
TOTAL GERAL:														

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO X
PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIO DE CONDENAÇÕES – BOVINOS E BUBALINOS

ESTABELECIMENTO:_____ **SIM:**_____

DATA:_____ **ESPÉCIE: ( ) BOVINA ( ) BUBALINA**

	ABATEDORES														
ORGÃO	PATOLOGIA														
Pulmão	Asp. Alimento														
	Asp. Sangue														
	Broncopneumonia														
	Bronquite														
	Congestão														
	Hemolinfocitos														
	Enfisema														
	Pleurite														
	Pneumonia														
Rim	Cisto Urinario														
	Congestão														
	Hemosiderose														
	Isquemia														
	Litíase														
	Nefrite														
	Nefrose														
	Uronefrose														
Fígado	Abscesso														
	Cisticercose														
	Congestão														
	Esteatose														
	Hepatite														
	Perihepatite														
	Teleangiectasia														
Coração	Endocardite														
	Miocardite														
	Pericardite														
	Cisticercose														
Baço	Congestão														
	Contaminação														
	Esplenite														
	Esplenomegalia														
	Atrofia														
Mocotó	Pododermatite														
	Traumatismo														
	Miíase														
	Edema														
Lingua	Contaminação														
	Cisticercose														

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Glossite													
	Traumatismo													
	Abcesso													
Cabeça	Adenite													
	Cisticercose													
	Contaminação													
Rúmen + Retículo	Aderência													
	Abscesso													
	Contaminação													
	Gastrite													
Omaso	Aderência													
	Abscesso													
	Contaminação													
	Gastrite													
Abomaso	Aderência													
	Abscesso													
	Contaminação													
	Gastrite													
Cauda	Contaminação													
	Traumatismo													
	Abcesso													
TOTAL GERAL:														

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CDS Alto Sertão Consórcio Público

ANEXO XI
PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIO DE CONDENAÇÕES – CAPRINOS E OVINOS

ESTABELECIMENTO:_____ **SIM:**_____

DATA:_____ **ESPÉCIE: ( ) CAPRINA ( ) OVINA**

	ABATEDORES													
ORGÃO	PATOLOGIA													
Pulmão	Asp. Alimento													
	Asp. Sangue													
	Broncopneumonia													
	Bronquite													
	Congestão													
	Enfisema													
	Pleurite													
	Pneumonia													
Rim	Cisto Urinário													
	Congestão													
	Hemosiderose													
	Isquemia													
	Litíase													
	Nefrite													
	Nefrose													
	Uronefrose													
Fígado	Abcesso													
	Cisticercose													
	Congestão													
	Esteatose													
	Hepatite													
	Icterícia													
	Perihepatite													
	Teleangiectasia													
Coração	Cisticercose													
	Endocardite													
	Miocardite													
	Pericardite													
Baço	Atrofia													
	Congestão													
	Contaminação													
	Esplenite													
	Esplenomegalia													
Mocotó	Edema													
	Pododermatite													
	Traumatismo													
	Miíase													
Lingua	Cisticercose													
	Contaminação													
	Glossite													

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Traumatismo													
Cabeça	Abcesso													
	Adenite													
	Cisticercose													
Rúmen + Retículo	Abcesso													
	Aderência													
	Contaminação													
Omaso	Abcesso													
	Aderência													
	Contaminação													
Abomaso	Abcesso													
	Gastrite													
	Traumatismo													
Cauda	Abcesso													
	Contaminação													
	Traumatismo													
TOTAL GERAL:														

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XII

PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIO DE CONDENAÇÕES – AVES

ESTABELECIMENTO:_____ **SIM:**_____

DATA:_____

DATA:	**HORÁRIO (TURNO):**		**LOTE/GTA:**	
CONDENAÇÃO	**TOTAL**	**%**	**PARCIAL**	**%**
ABSCESSO				
AEROSSACULITE				
ARTRITE				
ASPECTO REPUGNANTE				
CAQUEXIA				
CELULITE				
COLIBACILOSE				
CONTAMINAÇÃO				
CONTUSÃO/ FRATURA				
DERMATOSE				
ESCALDAGEM EXCESSIVA				
EVISCERAÇÃO RETARDADA				
NEOPLASIA (TUMOR)				
SALPINGITE				
SANGRIA INADEQUADA				
SEPTICIMIA				
SÍNDROME ASCÍTICA				
SÍNDROME HEMORRÁGICA				
TOTAL				

OBS: Outras causas de condenação não especificadas acima deverão ser relacionadas nos espaços em branco.

TOTAL DE AVES TRANSPORTADAS: _____
TOTAL DE AVES ABATIDAS: _____
TOTAL DE AVES MORTAS NO TRANSPORTE:_____

_____
Assinatura e carimbo do Médico Veterinário do SIM

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XIII
DIF – DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL

ESTABELECIMENTO:_____ **SIM:**_____

DATA:_____ **ESPÉCIE:** _____

CAUSAS	LOTE/GTA	PEÇAS ATINGIDAS	DESTINO*

*** L:** liberada; **TF:** tratamento pelo frio**; GX:** Graxaria

_____ Auxiliar de Inspeção

_____ Médico Veterinário Oficial

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XIV

CERTIFICADO DE ORIGEM
PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL NÃO COMESTÍVEL

Nº _____/ANO 1ª VIA – TRÂNSITO 2ª VIA – SIM 3ª VIA – ESTABELECIMENTO

Certifico que os produtos discriminados neste documento foram obtidos em estabelecimento devidamente registrado no órgão competente e passaram por inspeção oficial.

Identificação do Produto comercializado:

Produto	Peso (Kg)	Número de volume	Natureza de volume
Nota Fiscal: **Série:**			

Estabelecimento de Origem:_____

Número de Registro: _____

Endereço:_____

Cidade: _____ **UF:** _____

Meio de transporte: _____

Destinatário: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ **UF:** _____

Observação:

_____, ____de____de_____

_____
Assinatura e carimbo do Médico Veterinário do SIM

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XV
CONTROLE DE ENTRADA E USO DE PRODUTOS

ESTABELECIMENTO:_____ Nº SIM:_____

Data:____/____/_____

Identificação do produto:_____

Data de entrada do produto:_____

Identificação da Empresa Detentora do Produto:

Nome Empresarial:			
CNPJ:	**Email:**	**Telefone:**	
Endereço:			
Bairro:	**CEP:**	**Cidade:**	**UF:**

Identificação do produto:

Nome do Produto:	
Marca:	
Peso Líquido:	**Quantidade:**
Data de Fabricação:	
Prazo de validade:	

Destinação do Produto:

( ) Para uso no processo de fabricação do produto (matéria-prima ou ingrediente) de origem animal.

( )Para uso no acondicionamento do produto de origem animal.

( )Para uso na higienização pessoal, instalações, equipamentos.

_____, _____, de _____ de 20XX

_____

Responsável pelo estabelecimento

Assinatura e carimbo

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XVI
MAPA MENSAL DE RECEPÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:		CLASSIFICAÇÃO:
CNPJ/CPF:	MUNICÍPIO E NÚMERO DE REGISTRO:	MÊS/ANO:

ENTRADA DE MATÉRIA - PRIMA					
DATA	PRODUTO	PROCEDÊNCIA	SIM/SIE/SIF	UNID.	QUANT.
			TOTAL GERAL		

OBSERVAÇÕES

* anexar cópias das notas fiscais das comprar das matérias –primas.

Local _____, data _____.

_____

Assinatura do representante legal do estabelecimento

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:		CLASSIFICAÇÃO:
CNPJ/CPF:	MUNICÍPIO E NÚMERO DE REGISTRO:	MÊS/ANO:

PRODUÇÃO									
Data	Produto	Lote	Nº reg. rótulo	Unid.	Estoque anterior	Produção diária (qnt)	Perdas	Estoque atual	Saída/venda
					TOTAL GERAL				
OBSERVAÇÕES									

Local _____, data _____.

_____

Assinatura do representante legal do estabelecimento

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

MAPA MENSAL DE COMERCIALIZAÇÃO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:		CLASSIFICAÇÃO:
CNPJ/CPF:	MUNICÍPIO E NÚMERO DE REGISTRO:	MÊS/ANO:

SAÍDA DE PRODUTOS - COMERCIALIZAÇÃO							
Data	Destinatário	CPF/CNPJ	Local	Produto	Lote	Uni.	Quant.
					TOTAL GERAL		

OBSERVAÇÕES

Local _____, data _____.

_____

Assinatura do representante legal do estabelecimento

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CDS Alto Sertão Consórcio Público

ANEXO XVII

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE CONDENAÇÕES	
RAZÃO SOCIAL:	Nº DO SIM
MUNICÍPIO:	ANO:

JANEIRO					FEVEREIRO				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

MARÇO					ABRIL				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

MAIO					JUNHO				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

JULHO					AGOSTO				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

SETEMBRO					OUTUBRO				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

NOVEMBRO					DEZEMBRO				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XVIII

CERTIFICADO SANITÁRIO PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL Nº XX/SIM/ANO

EMPRESA REQUERENTE:	
CNPJ:	Nº SIM:
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	TELEFONE DE CONTATO:

EMPRESA FORNECEDORA (ORIGEM):	
CNPJ:	Nº SIM:
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	TELEFONE DE CONTATO:

DISCRIMINAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Quantidade em kg	Produto/Registro	Espécie

DATA:	
CARIMBO DA EMPRESA COM CNPJ:	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

AUTORIZAÇÃO – PREENCHIMENTO PELO SERVIÇO OFICIAL DO SIM – CDS ALTO SERTÃO

DATA:	Nº LACRE: PLACA CAMINHÃO FRIGORÍFICO:
CARIMBO SERVIÇO OFICIAL:	ASSINATURA FUNCIONÁRIO OFICIAL:

RECEBIMENTO NO DESTINO – PREENCHIMENTO PELO SERVIÇO OFICIAL

LOCAL E DATA:	Nº LACRE: PLACA CAMINHÃO FRIGORÍFICO:
CARIMBO SERVIÇO OFICIAL:	ASSINATURA FUNCIONÁRIO OFICIAL:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO XIX

RELATÓRIO DE VERIFICAÇÃO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ESTABELECIMENTO:_____ Nº DO SIM:_____

PERÍODO:_____

DATA	PRODUTO	FORNECEDOR	ORIGEM (SIF, SIE, SISBI)	NOTA FISCAL	LACRE	TEMPERATURA	VALIDADE	QUANTIDADE	FISCAL RESPONSÁVEL

Temperatura máxima dos produtos resfriados: 7ºC; Temperatura máxima dos produtos congelados: -12ºC

_____

Ass. do Verificador

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 014 /2025

Estabelece o Manual de Procedimentos e Metodologias a serem utilizados na gestão dos documentos recebidos e arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;
CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;
CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;
CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos e a metodologia a serem utilizados visando garantir a padronização dos documentos recebidos e arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Parágrafo único. Os arquivos possuem duas finalidades: a primeira é servir à administração da entidade que o produziu; a segunda é servir de base para o conhecimento da história desta entidade.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data da sua publicação.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Caetité, 21 de março de 2025.

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Manual de procedimentos para gestão documental do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

1. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a rotina de gestão documental do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, sendo que a documentação deve ficar arquivada na sede do Serviço.

2. DEFINIÇÕES

"Considera-se gestão de documentos o conjunto de procedimentos e operações técnicas referentes à sua produção, tramitação, uso, avaliação e arquivamento em fase corrente e intermediária, visando a sua eliminação ou recolhimento para a guarda permanente" (Lei Federal nº 8.159, de 8 de janeiro de 1991).

3. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Profissionais responsáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

4. PROCEDIMENTO

A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa. Os documentos da fase corrente possuem grande potencial de uso para a instituição produtora, e são utilizados para o cumprimento de suas atividades administrativas, como a tomada de decisões, avaliação de processos, controle das tarefas etc. As principais atividades desempenhadas nesta fase são: protocolo, arquivamento, empréstimo, consulta e destinação.

4.1 Protocolo

Formaliza as atividades de recebimento e envio dos documentos. Sendo necessário registrar em caderno de protocolo específico, numerado com a identificação dos documentos, remetente, identificação do recebedor (nome e assinatura) e local de armazenamento. Os documentos são numerados conforme sua ordem de chegada ao livro de protocolo e arquivados nas pastas, separados por tipo de documento.

4.2 Arquivamento

O arquivamento consiste na guarda dos documentos em lugar próprio, como caixas ou pastas, em mobiliários específicos, como estantes e/ou arquivos de aço. Para que os arquivos se tornem acessíveis é necessário que eles sejam corretamente arquivados de maneira que possibilite sua recuperação com agilidade. Antes do arquivamento, os documentos devem ser devidamente classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem. Para que os documentos de arquivo estejam acessíveis é necessário que eles sejam bem ordenados e arquivados. O arquivamento é feito por meio de método de ordem numérica, cada empresa vinculada ao SIM recebe um número (cronológico) e seus arquivos (pastas) ficam vinculados a este, devendo ser organizados e arquivados da seguinte forma:

4.2.1 Organização das pastas por Empresa:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

4.2.1.1. Processo de registro de estabelecimento: será constituído pela documentação mínima para registro das empresas solicitada pelo SIM, conforme definido no ATO NORMATIVO INTERNO Nº 005/2024 que estabelece os procedimentos para registro de estabelecimentos, avaliação, aprovação ou alteração dos projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM CDS Alto Sertão. Após o fechamento do processo de registro, todas as folhas devem ser carimbadas, rubricadas e numeradas.

4.2.1.2. Documentos atualizados: pasta destinada a todos os documentos renováveis que constam no processo de registro, bem como, documentos relacionados a renovação do registro, descritos no ATO NORMATIVO INTERNO Nº 005/2024 que estabelece os procedimentos para registro de estabelecimentos, avaliação, aprovação ou alteração dos projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM CDS Alto Sertão.

4.2.1.3. Alterações de Projetos: os projetos de alterações e/ou ampliações, juntamente com os demais documentos descritos no ATO NORMATIVO INTERNO Nº 005/2024 que estabelece os procedimentos para registro de estabelecimentos, avaliação, aprovação ou alteração dos projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM CDS Alto Sertão, devem ser arquivados em ordem cronológica. Os projetos devem ser verificados (carimbados, assinados, datados) e aprovados pelo SIM.

4.2.1.4. Processo de registro de produtos: processo onde consta memorial descritivo e croqui dos rótulos dos produtos que a empresa produz, conforme orientações do ATO NORMATIVO INTERNO Nº 006/2025 que estabelece os procedimentos de avaliação dos registros de produtos enviados ao SIM CDS Alto Sertão. Os mesmos devem estar carimbados e assinados, obedecendo ao arquivamento pela ordem de aprovação do registro do produto.

4.2.1.5. Registros de visitas: são utilizados para registro de atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção nos estabelecimentos ou a produtores, conforme Ficha de Atendimento Individual (ANEXO I) e Relatório de Visitas Técnicas (ANEXO II). Todas as folhas devem ser carimbadas e assinadas. Os relatórios serão arquivados em ordem cronológica.

4.2.1.6. Análises Microbiológicas Oficiais: respeitando o cronograma estabelecido pelo SIM e seguindo metodologia estabelecida no ATO NORMATIVO INTERNO Nº 007/2025 que estabelece os critérios, a frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal do SIM CDS Alto Sertão, as análises microbiológicas após serem verificadas, devem ser arquivadas em ordem cronológica, carimbadas, assinadas e datadas, informando o RNC e/ou auto de infração, quando houver não conformidades.

4.2.1.7. Análises Físico-químicas Oficiais: respeitando o cronograma estabelecido pelo SIM e seguindo metodologia estabelecida no ATO NORMATIVO INTERNO Nº

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

007/2025 que estabelece os critérios, a frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal do SIM CDS Alto Sertão, as análises Físico-químicas após serem verificadas, devem ser arquivadas em ordem cronológica, carimbadas, assinadas e datadas, informando o RNC e/ou auto de infração, quando houver não conformidades.

4.2.1.8. Análises Oficiais de Água: respeitando o cronograma estabelecido pelo SIM e seguindo metodologia estabelecida no ATO NORMATIVO INTERNO Nº 007/2025 que estabelece os critérios, a frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal do SIM CDS Alto Sertão, as análises de água após serem verificadas, devem ser arquivadas em ordem cronológica, carimbadas, assinadas e datadas, informando o RNC e/ou auto de infração, quando houver não conformidades.

4.2.1.9. Relatórios de recebimento de matéria prima, produção, comercialização e condenação: fornecidos pelas empresas mensalmente, devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar verificados (carimbados, assinados, datados e informando o nº do RNC, quando houver não conformidades).

4.2.1.10. Planilhas de Inspeção/fiscalização: realizadas pelo fiscal do SIM para verificação oficial, em inspeção permanente ou periódica, a depender do tipo de estabelecimento, conforme modelos apresentados no ATO NORMATIVO INTERNO Nº 008/2025. Estas devem ser divididas em sub processos, quando necessário e arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas.

Exemplo:

10.1 Planilhas de Inspeção/fiscalização
10.2 Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção
10.3 Planilha de Fiscalização Documental
10.4 Planilha de Liberação de Abate: PPHO Pré-operacional

4.2.1.11. Relatórios de Supervisão: todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM devem ser supervisionados no mínimo anualmente pelo SIM. Para este procedimento devem ser utilizados os Relatórios de Supervisão conforme ATO NORMATIVO INTERNO Nº 008/2025 estabelece a obrigatoriedade de realizações de supervisões periódicas, os modelos de relatórios de supervisão nos estabelecimentos registrados no SIM – CDS Alto Sertão. Posteriormente, devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados, assinados e rubricados em todas as páginas por todos os envolvidos na supervisão. As supervisões ocorrerão anualmente, porém, havendo necessidade, a critério do Coordenador ou do SIM do município solicitante, poderá ser realizada mais de uma visita técnica dentro deste período.

4.2.1.12. Relatórios de Não Conformidade (RNC): os RNC devem ser registrados em documento específico conforme ATO NORMATIVO INTERNO Nº 010 /2025 e

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

arquivados em ordem cronológica, onde devem conter, no mínimo, o número do RNC, a data em que foi gerado, a principal não conformidade, o prazo para solução e o status. Os mesmos devem estar carimbados e assinados pelo SIM e pelo responsável da empresa. Após verificar a efetividade da ação corretiva, o fiscal deve finalizar o documento no campo de verificação através de assinatura com a data. A numeração dos RNC deve seguir uma sequência única por empresa.

4.2.1.13. Plano de Ação: devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pela empresa. Para este procedimento pode ser utilizado o modelo apresentado no ATO NORMATIVO INTERNO Nº 008/2025 estabelece a obrigatoriedade de realizações de supervisões periódicas, os modelos de relatórios de supervisão nos estabelecimentos registrados no SIM – CDS Alto Sertão.

4.2.1.14. Autos e termos emitidos: o ATO NORMATIVO INTERNO Nº 008/2025 estabelece a obrigatoriedade de realizações de supervisões periódicas, os modelos de relatórios de supervisão nos estabelecimentos registrados no SIM – CDS Alto Sertão apresenta os modelos de autos e termos de sanções e penalidades cabíveis em cada situação de não conformidade, a serem utilizados pelo Serviço de inspeção. Estes devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pelo profissional do SIM.

4.2.1.15. Controle de Formulação de Produtos: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM e seguindo modelo do ATO NORMATIVO INTERNO Nº 008/2025, os controles de formulação de produtos devem ser efetuados pelo fiscal do SIM. Em seguida, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados e datados, informando a RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão, quando houver não conformidades.

4.2.1.16. Controle de Aferição de Peso/Volume: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM e seguindo modelo do ATO NORMATIVO INTERNO Nº 013 /2025 institui o Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, os controles de aferição de peso/volume devem ser efetuados pelo fiscal do SIM. Em seguida, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados e datados, informando a RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão, quando houver não conformidades.

4.2.1.17. Registro de documentos extras: item destinado para arquivar os documentos gerais enviados pela empresa. Todos os documentos devem estar assinados pelos responsáveis da empresa.

4.2.1.18. Regime Especial de Fiscalização - REF: O procedimento deve ser realizado conforme descrito no ATO NORMATIVO INTERNO Nº 008/2025. Devem ser arquivados em ordem cronológica. Devem estar verificados (carimbados, assinados, datados).

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

- Procedimentos exclusivos para as atividades em Abatedouros:

4.2.1.19. Planilha de Inspeção *ante mortem* e *post mortem*: devem ser preenchidas a cada abate pelo fiscal do SIM conforme modelos disponíveis no ATO NORMATIVO INTERNO Nº 013 /2025 institui o Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, sendo arquivadas mensalmente, em ordem cronológica. As mesmas devem estar carimbadas e assinadas.

4.2.1.20. Laudos de Condenações de Carcaças: devem ser preenchidos a cada abate pelo fiscal do SIM, desde que houver condenações, com seus respectivos julgamentos, conforme modelo contido no ATO NORMATIVO INTERNO Nº 013 /2025, e devem ser arquivados mensalmente, em ordem cronológica. Os mesmos devem estar carimbados e assinados.

4.2.2 Organização dos documentos exclusivos do S.I.M

4.2.2.1. Ofícios Expedidos

Todos os ofícios expedidos pelo SIM são discriminados no livro de protocolo, contendo o número e ano, a data, destinatário, assunto e assinatura do responsável pela emissão. Os ofícios devem seguir uma numeração contínua, por ano, e após protocolados, devem ser arquivados em ordem cronológica, em pasta específica.

4.2.2.2. Protocolo de Recebimento

Todos os documentos recebidos pelo SIM devem ser descritos em um livro específico, que deve conter o remetente, a discriminação do documento, número, data, assinatura do responsável e local de armazenamento. Os documentos recebidos devem receber uma numeração contínua, conforme a sequência do livro de protocolo e devem ser arquivados em pasta específica.

4.2.2.3. Registro de reuniões

Destinada para guardar as memórias das reuniões realizadas pelo SIM, ou que a equipe participou. O registro deve apresentar convocação, lista de presença (Modelo ANEXO III), relatório com fotos e/ou material utilizado. Estes devem estar carimbados e assinados e ser arquivados em ordem cronológica.

4.2.2.4. Registro de ações de combate à clandestinidade e educação sanitária

Destinada para arquivar as ações de combate à clandestinidade e educação sanitária realizadas pelo SIM. Os registros devem ser arquivados em ordem cronológica e devem estar carimbados e assinados.

4.2.2.5. Compilação de dados

Pasta destinada para armazenamento das planilhas de compilação de dados do SIM, referente a registro de estabelecimentos, dados de produção da empresa, registros

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

de RNC, registros de autos, entre outros dados, as quais devem ser alimentadas de acordo com demanda específica, assinadas e arquivadas em ordem cronológica.

4.2.2.6. Relatórios de Supervisão e Auditoria do Serviço de Inspeção

Pasta destinada para arquivar os registros de supervisões realizadas no SIM pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, e/ou auditorias executadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Na realização das supervisões, o Médico Veterinário Coordenador de Inspeção do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão efetuará a verificação nos Serviços de Inspeção nos estabelecimentos aplicando relatório de supervisão do SIM conforme modelo do ATO NORMATIVO INTERNO Nº 013 /2025.

4.2.2.7. Capacitação

Pasta destinada para armazenamento de certificados, declaração, listas de presença, registros fotográficos e demais comprovações de participação em oficinas, cursos, capacitação interna e demais treinamentos realizados pela equipe do SIM.

4.2.2.8. Legislações

Destinada para arquivar legislações municipais de implantação e regulamentação do SIM, bem como demais lei e atos normativos que sirvam de consulta e orientação na execução do Serviço de Inspeção.

4.3 Empréstimo

Todo trabalho do recebimento ao arquivamento é desenvolvido visando a recuperação rápida e completa da informação. Quando solicitado um empréstimo ou devolução de documentos, será feito por meio de ofício expedido pelo SIM, e o mesmo armazenado na pasta de ofícios expedidos.

4.4 Destinação de documentos

Alguns documentos têm valor temporário e outros permanentes e jamais devem ser eliminados. O valor do documento é determinado em função de todas as suas possíveis finalidades e também do tempo de vigência dessas finalidades. Todos os documentos que possuem data de validade devem ser atualizados quando esta expirar, sendo responsabilidade das empresas sua emissão ao órgão responsável (SIM). Os documentos devem ficar arquivados num prazo mínimo de 5 (cinco) anos. Após este período, seu destino será analisado pelo órgão onde se encontram os documentos.

5. ANEXOS

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO I

FORMULÁRIO DE ATENDIMENTO INDIVIDUAL – FAI

DIA:	**MÊS:**	**ANO:**
HORA INICIAL:	**HORA FINAL:**	

Razão Social_____Município:_____
Registro no SIM:_____ CNPJ:_____ Contato:_____

Principais atividades realizadas / Assuntos abordados:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Principais pessoas contatadas/envolvidas:

_____
_____
_____

Total de pessoas envolvidas:_____

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Servidor do SIM Carimbo e assinatura	Representante do estabelecimento Assinatura

ANEXO II
MODELO DE RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
município

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

SUMÁRIO

1. Objetivo----------00
2. Atividades Desenvolvidas----------00
3. Conclusão----------00

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

1. Objetivo

2. Atividades Desenvolvidas

3. Conclusão

Município, XX de XXXXX de 202X.

Médico Veterinário Oficial

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO III

LISTA DE PRESENÇA		
TEMA:	**DATA:**	**HORÁRIO:**

Nº	NOME	ENTIDADE	EMAIL/TELEFONE	ASSINATURA

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

FOTOS:

MATERIAL UTILIZADO:

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO IV

1. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO						
Denominação do Serviço Oficial de Inspeção (Município/Estado): Serviço de Inspeção Municipal						
Nome da Secretaria ou órgão ao qual o SIM está vinculado:						
Endereço do SIM:						
Bairro:						
CEP:	Município: UF:					
Telefone/Fax:	E-mail:					
Site:						
Nome e cargo do responsável pelo Serviço de Inspeção Oficial:						
Nome do suplente ou substituto:						

2. Nº. DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL						
Abatedouros Frigoríficos por Espécies	Bovídeos/Ratitas*		Suídeos**	Misto***	Aves/ Coelhos	Pescado
	0		0	0	0	0
Unidades de Beneficiamento	Carne	Pescado	Ovos	Leite	Produtos de abelhas	
	0	0	0	0	0	
Ovos e Derivados	Granja Avícola					
	0					
Leite e Derivados	Granja Leiteira		Posto de Refrigeração		Queijaria	
	0		0		0	
Nº de estabelecimentos aderidos ao SISBI:						

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

3. RELAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS INTEGRANTES DO SIM	
Classificação:	**Estabelecimento:**

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO V

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

2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS						
Nº.do Registro	**Nome do produto**	**Nome fantasia**	**Marca do produto**	**Data do registro**	**Tipo de embalagem**	**Apresentação-peso(s)**

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VI

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA														
RAZÃO SOCIAL:										Nº DO SIM				
MUNICÍPIO:										ANO:				
PRODUTOS	QUANT/UND	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CDS Alto Sertão Consórcio Público

ANEXO VII

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE PRODUÇÃO														
RAZÃO SOCIAL:											Nº DO SIM			
MUNICÍPIO:											ANO:			
PRODUTOS	QUANT/UND	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VIII

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE COMERCIALIZAÇÃO			
RAZÃO SOCIAL:			Nº DO SIM:
MUNICÍPIO:			ANO:
MÊS	PRODUTO	QUANT/UND	DESTINO
JANEIRO			
FEVEREIRO			
MARÇO			
ABRIL			
MAIO			
JUNHO			
JULHO			
AGOSTO			
SETEMBRO			
OUTUBRO			
NOVEMBRO			
DEZEMBRO			
TOTAL			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 015 /2025

Estabelece o Manual de procedimentos para treinamentos e capacitações da equipe do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, conforme decisão e aprovação da Assembleia Geral do CDS Alto Sertão, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados;

CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer o Manual de procedimentos para treinamentos e capacitações da equipe do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, o qual segue em anexo, sendo parte integrante desta Norma Interna.

Art. 2 º Esta Norma Interna entrará em vigor na data de sua publicação.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Caetité, 21 de março de 2025.

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

Manual de procedimentos para treinamentos e capacitações da equipe do Serviço de Inspeção Municipal

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

1. APLICAÇÃO

Este manual se aplica a toda a equipe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

2. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

3. PROCEDIMENTO

Serão realizados treinamentos periódicos da equipe, no mínimo trimestralmente, com a finalidade de capacitar os agentes envolvidos na execução do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão. Será público-alvo dos treinamentos a Coordenação do SIM, os Médicos Veterinários cedidos dos municípios para o Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, Os Médicos Veterinários das Secretarias de Agricultura dentre outros profissionais que possam necessitar de capacitação.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO I

CRONOGRAMA DE REUNIÕES E CAPACITAÇÕES
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DATA PROGRAMADA	DATA REALIZADA	TEMA	PALESTRANTE	ASSINATURA DO PALESTRANTE	SITUAÇÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 016 /2025

Estabelece os critérios e requisitos para a habilitação de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão e dá outras providências.

O CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO - CDS-ALTO SERTÃO, Autarquia Interfederativa, do tipo associação pública, inscrito no CNPJ sob o n° 18.635.734/0001 02, neste ato representado por seu Presidente, WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, mediante **ATO NORMATIVO INTERNO,** determinar o que se segue:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;
CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;
CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, ratificado mediante leis pelos entes consorciados e convertido em Contrato de Consórcio Público;
Considerando a RESOLUÇÃO Nº 003/2024 - REGULAMENTAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CDS ALTO SERTÃO;
CONSIDERANDO o presente Ato Normativo Interno, cuja finalidade é fornecer instruções sobre a organização e o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal-SIM do CDS Alto Sertão, de forma a complementar internamente a regulação de determinadas matérias de sua competência;

RESOLVE:

Art. 1º Este Ato Normativo Interno estabelece os critérios e requisitos para a habilitação de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal de todos os Municípios Consorciados ao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, para a realização de análises físico-químicas, microbiológicas e demais análises que se fizerem necessárias para avaliação de conformidade de alimentos de origem animal e água de abastecimento em amostras oficiais.

§1º: Não estão submetidos a este Ato Normativo Interno os laboratórios já credenciados na Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/Mapa.

§2º: Para os laboratórios habilitados na CGAL/Mapa, é exigido apenas a apresentação de documento que a comprove, para que habilitem-se e possam compor a lista de laboratórios habilitados no consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Art. 2º O presente Ato Normativo Interno reger-se-á pela Legislação Federal que trata sobre a habilitação de laboratórios do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA/Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários - CGAL e Legislação Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal, e, ainda, pelas CGAL e Resoluções do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Art. 3º Os laboratórios que se habilitarem e forem aprovados farão parte da Rede de Laboratórios Credenciados para análises de alimentos e água do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, desde que atendam aos critérios estabelecidos neste ato.

Parágrafo único: A lista da Rede de Laboratórios habilitados no Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão será publicada no diário oficial e nos demais meios de comunicação do consórcio, dentre eles, site oficial do consórcio, das prefeituras dos municípios consorciados e nos demais meios de comunicação, que seja de fácil acesso aos empreendimentos que a utilizarão.

CAPÍTULO I
DA APLICAÇÃO

Art. 4º Os critérios constantes deste documento aplicam-se a qualquer laboratório, público ou privado, que atenda às exigências deste Ato Normativo Interno e tenham por objeto social os serviços previstos no Anexo I.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Parágrafo único. A habilitação destina-se a atender às demandas dos programas e controles oficiais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Art. 5º A habilitação de laboratório fundamentado neste Ato Normativo Interno, além de atender aos requisitos deste documento, deve atender também aos requisitos da última edição do Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA.

Art. 6º A habilitação do laboratório interessado poderá ocorrer a qualquer tempo, para tanto, apresentar os documentos exigidos neste Ato Normativo Interno.

CAPÍTULO II
DA HABILITAÇÃO

Art. 7º Para fins de habilitação o laboratório deverá utilizar as mesmas metodologias conforme o Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA e suas atualizações.

Parágrafo único. Para os métodos não contidos no Manual, os mesmos deverão ser equivalentes e reconhecidos pelo MAPA.

Art. 8º Para solicitar a habilitação o laboratório interessado deverá protocolizar, os seguintes documentos:

I - formulário de solicitação de habilitação, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório, conforme Anexo II;

II - cópia do contrato social do laboratório ou documento equivalente, válido e atualizado;

III - cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do laboratório, válido e atualizado;

IV - cópia do alvará de funcionamento do laboratório ou documento equivalente, expedido pelo órgão competente, válido e atualizado;

V – Cópia de documento que comprove que o laboratório tenha credenciamento a algum órgão de controle de qualidade;

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

VI - termo de compromisso com a habilitação, assinado pelo representante legal do laboratório, com firma reconhecida em cartório, conforme formulário constante do Anexo III;

VII - termo de compromisso de responsabilidade técnica, de cada um dos responsáveis técnicos e dos responsáveis técnicos substitutos, com firma reconhecida em cartório, conforme formulário constante do Anexo IV;

VIII – Apresentação do atestado de atendimento do escopo de exames constantes no Anexo I, indicando quais, se não todas, as análises que o laboratório se propõe a fazer.

IX - Declaração do representante legal do laboratório informando que segue metodologia oficial conforme a última edição do Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA e suas atualizações e quando esta não contiver no manual, deverá ser equivalente e reconhecida pelo MAPA.

§1º - Os laboratórios poderão participar de 01 (um) ou mais categorias especificadas o Anexo I, conforme o atendimento nas prerrogativas legais.

§2º - Quando não constar data de validade no documento apresentado, este será considerado válido por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

§3º - O Serviço de Inspeção Municipal poderá solicitar dos proponentes, em qualquer tempo, no curso do processo da habilitação, qualquer esclarecimento sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para prestar o esclarecimento, bem como solicitar a apresentação de novos documentos para inclusão no processo.

Art. 9º O laboratório deverá indicar um de seus representantes legais, denominado Responsável pela Direção do Laboratório no âmbito da habilitação, que será responsável pela interlocução entre o laboratório e o Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Art. 10 A habilitação somente será concedida para ensaios demandados pelos programas e controles oficiais do MAPA.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Art. 11. O laboratório deverá comunicar ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, no prazo de 48 horas, quaisquer fatos que impliquem a paralisação ou a suspensão de suas atividades, bem como mudança de endereço, a mudança de Responsável Técnico titular ou de seu substituto, a alteração do espaço físico ou a mudança do nome empresarial.

Parágrafo único. A omissão de qualquer informação que trata o caput deste artigo ocasionará a desabilitação do laboratório.

CAPÍTULO III
DAS AMOSTRAS E DO ENSAIO

Art. 12. O laboratório não poderá receber amostras para ensaios não previstos no procedimento da sua habilitação.

Art. 13. As amostras recebidas deverão ser univocamente registradas e identificadas no laboratório.

Art. 14. Quaisquer dados relativos a amostras coletadas, assim como os registros das observações originais, dados derivados e demais informações referentes aos ensaios nelas realizados, são amostras oficiais, de propriedade do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão e somente poderão ser divulgados mediante autorização formal encaminhada por sua Coordenadoria do SIM.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade do laboratório credenciado o sigilo dos dados e informações dos exames.

Art. 15. As amostras que se destinam às análises de contraprova, reteste ou reanálise, que ficarem sob a guarda do laboratório credenciado, serão de sua inteira responsabilidade e deverão ser mantidas conservadas em condições adequadas, lacradas e invioladas até que seja autorizado seu uso ou descarte.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Art. 16 O laboratório só iniciará a análise de amostras que estejam acompanhadas da Solicitação Oficial de Análise - SOA (Anexo VII do Ato Normativo Interno n° 007/2024 do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão) ou outro documento/formato que venha a substituí-la, devendo, ainda, estar lacradas, para que garantam a segurança efetiva dos dados, por funcionário em exercício no SIM utilizando lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével.

Parágrafo Único. Em caso de envio de amostras cujas Solicitações Oficiais de Análise necessitar de correção, deverá ser comunicado pelo laboratório ao responsável pelo envio da amostra, para conhecimento e tomada de medidas cabíveis.

Art. 17 Os relatórios de ensaio das análises oficiais devem ser encaminhados para o Médico Veterinário do Consórcio através do e-mail atendimentosimaltosertao@cdsaltosertao.ba.gov.br oficial da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, sendo vedado o envio para o estabelecimento inspecionado – demandante do serviço.

Art. 18 Para a realização dos ensaios das amostras, o laboratório deverá adotar métodos oficiais ou métodos normalizados ou métodos validados segundo protocolos de validação, nacional ou internacionalmente aceitos, desde que avaliados e aprovados pela CGAL/SDA.

Art. 19 É obrigatória a emissão dos resultados em Certificado Oficial de Análise (COA), em via eletrônica, formato PDF, assinado digitalmente utilizando ID digital e emitida por uma autoridade de certificação (CA) ou um provedor de serviços confiável (TSP) certificado.

§1º Aos laboratórios é vedada a emissão de resultados em documento diverso do COA.

§2º É vedado aos laboratórios o envio do COA ao estabelecimento, devendo este ser apresentado ao SIM – CDS Alto Sertão.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Art. 20 Os laudos dos exames serão entregues no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis da data de sua realização, sendo obrigatório constar o nome do Médico Veterinário do Consórcio responsável pela coleta.

§1º Os laboratórios devem possuir procedimentos estabelecidos para manter as amostras fiscais e amostras de contraprova devidamente armazenadas.

§2º As amostras utilizadas para contraprova deverão ser identificadas no termo de coleta de amostras, onde constará o lacre de amostra de contraprova e ficarão sob a guarda do laboratório habilitado, sendo de sua inteira responsabilidade.

§3º As amostras de alimentos, submetidas a ensaios, cujos resultados não sejam questionados em 15 dias úteis após liberação do relatório de ensaio, incluindo amostras de contraprova, poderão ser descartadas conforme rotina dos laboratórios habilitados.

§4º Um Termo de Rejeição de Amostras – TRA deve ser emitido, pelo laboratório, para todas as amostras que não atenderem aos critérios de recebimento.

§5º Em caso de necessidade de correção ou suplementação de informações expressas no COA ou TRA, o laboratório deverá emitir novo COA/TRA contendo as correções necessárias.

Art. 21 A responsabilidade para envio das amostras ao laboratório habilitado é do estabelecimento requerente, sendo, também, de sua inteira responsabilidade, o pagamento do exame, conforme determina o Art. 500 da Resolução nº 003/2024.

Art. 22 O laboratório deverá, imediatamente, por escrito, através de seu representante legal, justificar ao SIM – Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, as razões técnicas alegadas quando da decisão de não realização de qualquer análise de amostra fiscais ou contraprova, que por ventura existir.

Art. 23 O laboratório habilitado deve ter procedimentos documentados para garantir:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

I - a confiabilidade e os direitos de propriedade do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão sobre todos os dados referentes às amostras objeto da habilitação.

II - a qualidade e rastreabilidade dos resultados analíticos.

III - confidencialidade dos resultados obtidos

Parágrafo único. Todos os registros gerados, visando o cumprimento deste artigo, deverão ser guardados pelo laboratório num prazo mínimo de cinco anos.

Art. 24 O laboratório deverá interromper imediatamente suas atividades e reter os respectivos relatórios de ensaio, quando for identificado trabalho não conforme que interfira, direta ou indiretamente, na qualidade do resultado do ensaio.

Art. 25 O Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, como órgão fiscalizador, pode solicitar a qualquer tempo, relatórios e esclarecimentos ao laboratório habilitado a respeito das informações que se façam necessárias, visando a tomada de decisões preventivamente e corretivamente junto aos estabelecimentos para preservação da saúde pública e de outros interesses de ordem sanitária.

CAPÍTULO IV
DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO

Seção I
Da Suspensão por Descumprimento dos Critérios e Requisitos

Art. 26 A suspensão dar-se-á mediante o descumprimento de qualquer critério ou requisito estabelecido neste Ato Normativo Interno, e, ainda, quando:

I - Não seguir o modelo, fluxo ou periodicidade para envio de relatórios solicitados pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão;

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

II - Não seguir as determinações sobre as informações que deverão constar nos modelos para emissão dos resultados das análises dos controles oficiais propostos pelo SIM;

III - For identificada falha, documental ou *in loco*, que interfira na qualidade do resultado da análise, em qualquer etapa de seu processamento;

IV - Modificar ou substituir o método analítico sem prévia comunicação da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão;

§ 1º A suspensão abrangerá os ensaios comprometidos pela não conformidade evidenciada.

§ 2º A suspensão da habilitação será aplicada quando o disposto no § 1º envolver todos os ensaios do escopo de habilitação do laboratório.

§ 3º A suspensão será mantida até que as ações corretivas pertinentes sejam implementadas e consideradas satisfatórias pelo SIM CDS Alto Sertão.

§ 4º O tempo máximo para a suspensão prevista no § 3º será de 12 (doze) meses.

Art. 27 Quando houver prejuízo à qualidade dos resultados dos ensaios, o SIM de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão poderá adotar, sem a prévia manifestação do laboratório, a suspensão imediata dos ensaios como medida acauteladora, pelo prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 28 A Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, poderá realizar a suspensão parcial de laboratórios habilitados, por tempo determinado, caso constatado alguma das irregularidades descritas neste Ato Normativo Interno, até que o problema seja comprovadamente resolvido.

Art. 29 No caso de suspensão da habilitação deverá o laboratório ser comunicado e a suspensão será publicada no Diário Oficial deste Consórcio, até a solução das pendências.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Art. 30 Depois de perpassado o prazo de suspensão, ou, ainda, quando sanada a irregularidade que levou à suspensão, o SIM comunicará ao Laboratório para retorno às atividades e fará a devida publicação, também, em Diário Oficial deste Consórcio.

Seção II

Do Cancelamento por Descumprimento dos Critérios e Requisitos

Art. 31 O cancelamento da habilitação ocorrerá quando:

I - Os requisitos técnicos ou administrativos que regem a habilitação deixarem de ser atendidos;

II - Ficar evidenciado que o funcionamento do laboratório constitui risco para a saúde pública e saúde animal.

III - Não comunicar a Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão a ocorrência de doença de notificação obrigatória.

IV - For identificada falsificação ou adulteração de resultados das amostras, ou, ainda, fraude de qualquer natureza.

V - Em caso de realização de análises não previstas no escopo de habilitação.

VI – Descumprir o prazo previsto no § 4º, do art. 26.

Art. 32 O ensaio que deixar de atender a quaisquer alterações de programas e controles oficiais estabelecidos pelo MAPA será cancelado.

Parágrafo único. No caso previsto no *caput*, o laboratório será comunicado com, no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência.

Art. 33 Em caso de cancelamento, por qualquer motivo, o laboratório deverá entregar as contraprovas e suspender a realização das análises laboratoriais das amostras pendentes de processamento.

§1º Todas as amostras oficiais e a respectiva documentação deverão ser entregues num prazo de 48 horas a seu representante legal.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

§2º Quanto aos documentos, o laboratório, após ser desabilitado, deverá manter rastreabilidade das informações inerentes as amostras oficiais para dirimir dúvidas sempre que for solicitado.

§3º Quando o Laboratório habilitado não cumprir normas dispostas neste Ato Normativo Interno.

§4º Quando forem constatados erros recorrentes de emissão de laudos, falta de comunicação de laudos não conformes e relatórios solicitados, falta de atendimento as solicitações do Coordenador do Serviço de Inspeção do CDS Alto Sertão, omissão de quaisquer informações que possam comprometer as atividades.

Seção III

A Pedido do Laboratório

Art. 34 Para solicitar a suspensão ou o cancelamento da habilitação, o laboratório interessado deverá protocolizar no Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, o formulário constante do Anexo V, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório.

Art. 35 Para solicitar a suspensão ou cancelamento da habilitação de um ou mais ensaios de seu escopo de habilitação, o laboratório interessado deverá protocolizar, o formulário constante do Anexo VI, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório.

Art. 36 Ao identificar falhas que comprometam a qualidade dos resultados emitidos, os quais não possam ser adotadas ações corretivas imediatas, o laboratório deverá solicitar prontamente ao SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão a suspensão da habilitação dos ensaios comprometidos.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Art. 37 O tempo máximo de suspensão da habilitação do laboratório ou de um ensaio, a pedido, será de 24 (vinte e quatro) meses, período após o qual a habilitação do laboratório ou do ensaio será cancelado.

Parágrafo único. A habilitação do laboratório será cancelada quando for solicitada a suspensão de todos os ensaios de seu escopo habilitado.

CAPÍTULO V
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 38 Os laboratórios habilitados não poderão, sob qualquer hipótese, terceirizar os serviços a eles confiados, ainda que parcialmente, devendo ser prestados diretamente pelos profissionais deste estabelecimento, os quais assinaram a declaração do Anexo IV.

Art. 39 O laboratório deverá informar, imediatamente, ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão quando o resultado do ensaio ou qualquer outra informação de que disponha revelar a suspeita ou a existência de agente patogênico de notificação obrigatória, tais como, praga regulamentada, perigo químico ou biológico que constitua risco para a saúde pública, para a saúde animal ou para a sanidade vegetal.

Art. 40 Em obediência ao relevante interesse público, o laboratório, seus proprietários e suas equipes técnica e administrativa deverão estar isentos de envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles do SIM do CDS Alto Sertão.

Parágrafo único. O disposto no *caput* se estende a atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como à participação em entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Art. 41 O laboratório não poderá ter sua idoneidade comprometida devido à falsificação, adulteração ou fraude de resultado de ensaio.

Parágrafo único. O comprometimento da idoneidade do laboratório não se restringe às atividades relacionadas a sua habilitação junto ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Art. 42 O laboratório habilitado deverá atender às solicitações formais e cumprir os prazos estabelecidos pelo SIM CDS Alto Sertão.

Art. 43 O laboratório que tiver sua habilitação suspensa ou cancelada deverá interromper imediatamente o ensaio e o recebimento de amostras.

§ 1º No caso de suspensão ou cancelamento do ensaio ou da habilitação, o laboratório deverá cumprir as orientações da Coordenação do SIM CDS Alto Sertão quanto à destinação das amostras oficiais que ainda estiverem lacradas e sua respectiva documentação.

§ 2º O laboratório suspenso ou cancelado será responsável pelas despesas de envio das amostras para outro laboratório indicado pela Coordenação do SIM CDS Alto Sertão.

Art. 44 Os períodos de suspensão e cancelamento serão divulgados e mantidos no Diário Oficial do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Art. 45 Não será concedido extensão nos casos elencados no art. 26, deste Ato Normativo Interno, que causem a desabilitação.

Art. 46 Após análise e verificação do atendimento das normas descritas neste Ato Normativo Interno, fica a critério do SIM – CDS Alto Sertão conceder a extensão do escopo e emitir novo certificado quando for necessário.

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Art. 47 Os laboratórios interessados em participar da presente habilitação deverão atender a todos os requisitos deste Ato Normativo Interno, apresentando os documentos solicitados presencialmente na sede do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, em horário comercial, ou através do e-mail: atendimentosimaltosertao@cdsaltosertao.ba.gov.br

Art. 48 Após análise da documentação, será publicada em Diário Oficial a lista dos laboratórios habilitadas.

Parágrafo único A lista poderá ser constantemente atualizada, à medida que novos laboratórios se habilitarem ou laboratórios sejam desabilitados.

Art. 49 Será ofertado à ampla defesa e o contraditório ao laboratório antes de suspensão ou cancelamento desta habilitação.

Art. 50 Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas acerca deste Ato Normativo Interno serão resolvidos pelo Coordenador do SIM – CDS Alto Sertão.

Art. 51 O Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão poderá expedir normas complementares necessárias à execução deste Ato Normativo Interno.

Art. 52 Este Ato Normativo Interno entrará em vigor na data de sua publicação ou republicação em caso de eventuais correções.

Caetité, 21 de março de 2025.

_____

WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO ALTO SERTÃO

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO I – LISTA DE ANÁLISES

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	ITEM 1 LEITE E DERIVADOS LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022							
	CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICRORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	TÉCNICA	MÉTODO
	Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/ml	5	0	10	*	Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97
							Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2
	Queijos	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*	Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2007.06
		Salmonella/25g	5	0	Aus	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3	Contagem por inoculação em superfície	ISO 6888-1
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09-04/03
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3
	Escherichia coli/g, para queijos ralados ou em pó	5	2	10^2	$5x10^2$	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 16649-2
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251
						Contagem por inoculação em superfície	AOAC 998.08

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Escherichia coli/g, para queijos com umidade abaixo de 46%	5	2	10	10^2	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 16649-2
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251
						Contagem por inoculação em superfície	AOAC 998.08
	Escherichia coli/g, para queijos com umidade igual ou acima de 46%	5	1	10^2	10^3	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 16649-2
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251
						Contagem por inoculação em superfície	AOAC 998.08

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Bolores e leveduras/g, somente para queijos ralados ou em pó	5	2	$5x10^2$	$5x10^3$	Contagem por inoculação em profundidade	IDF 94 ISO 6611
Produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e misturas lácteas pastosas	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*	Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2007.06
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	10^3	Contagem por inoculação em superfície	ISO 6888-1
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09-04/03
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3
	Escherichia coli/g	5	2	menor que 3	10	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 16649-2

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251
						Contagem por inoculação em superfície	AOAC 998.08
Manteiga, gorduras lácteas, creme de leite pasteurizado, misturas de manteiga com margarina	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1
						Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01
		Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10^2	Contagem por inoculação em superfície	ISO 6888-1
							Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09-04/03
							Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Escherichia Coli	5	2	menor que 3	10	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 16649-2
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251
						Contagem por inoculação em superfície	AOAC 998.08
	Bolores e leveduras/g	5	2	10^3	10^4	Contagem por inoculação em profundidade	IDF 94 ISO 6611
Produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite e concentrados proteicos de leite ou de soro	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*	Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2007.06
	Salmonella/25g	10	0	Aus	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1
						Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01
		Enterobacteriaceae/g	5	0	10	*	Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10^2	Contagem por inoculação em superfície	ISO 6888-1
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09-04/03
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3
	Aeróbios mesófilos	5	2	$3x10^4$	$1x10^5$	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 4833-1
						Contagem por inoculação em superfície	ISO 4833-2

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/01-09/89
Doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*	Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2007.06
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10	10^2	Contagem por inoculação em superfície	ISO 6888-1
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09-04/03
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3
	Bolores e leveduras	5	2	50	10^2	Contagem por inoculação em profundidade	IDF 94 ISO 6611
Produtos lácteos fermentados	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação	AOAC 2016.01

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						do DNA e bioluminescência	
	Escherichia coli/ml	5	2	3	10	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 16649-2
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 7251
						Contagem por inoculação em superfície	AOAC 998.08
	Bolores e leveduras	5	2	10^2	10^3	Contagem por inoculação em profundidade	IDF 94 ISO 6611
Pasta ou molho de base láctea pasteurizada, refrigerada, com ou sem adições, temperadas ou não, excluindo os queijos	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1
						Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01

7 3454 3994
a Chácara, 294
Caetité - Bahia
ertao.ba.gov.br
cdsalt

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Bacilus Cereus presuntivo/g	5	2	10^2	5x10 ²	Contagem por inoculação em superfície	ISO 7932
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	5x10 ²	Contagem por inoculação em superfície	ISO 6888-1
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09-04/03
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10^2	Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97
						Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2
	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsalt

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Sobremesas lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, refrigerados, com ou sem adições.					Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação	AOAC 2016.01

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						do DNA e bioluminescência	
	Bacilus Cereus presuntivo/g	5	2	10^2	$5x10^2$	Contagem por inoculação em superfície	ISO 7932
	Estafilococos coagulase positiva/g	5	2	10^2	$5x10^2$	Contagem por inoculação em superfície	ISO 6888-1
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09-04/03
						Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3
	Enterobacteriaceae	5	2	10	10^2	Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2
Misturas em pó para o preparo de bebidas de base láctea	Enterotoxinas estafilocócicas (ng/g)	5	0	Aus	*	Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2007.06
	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1
						Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01
		Enterobacteriaceae/g	5	1	10	10^2	Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97
							Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

		Estafilococos coagulase positiva/g	5	1	10	10^2	Contagem por inoculação em superfície	ISO 6888-1
							Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/09-04/03
							Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	ISO 6888-3

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022				
CATEGORIAS ESPECÍFICAS		PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	Queijos	Matéria gorda no extrato seco	No mímino 60% - Extra gordo ou duplo creme	Portaria 146/1996
			Entre 45,0 e 59,9% - Gordo	
			Entre 25,0 e 44,9% - Semigordo	
			Entre 10,0 e 24,9% - Magro	
			Menos que 10% - Desnatado	
		Umidade	Até 35,9% - Baixa umidade (massa dura)	
			Entre 36,0 e 45,9% - Média umidade (massa semidura)	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

			Entre 46,0 e 54,9% - Alta umidade (massa branda ou macio)	
			Não inferior a 55% - Muita alta umidade (massa branda ou mole)	
	Manteiga	Matéria gorda (%m/m)	Mínimo de 82 (no caso de manteiga salgada a porcentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 82%)	Portaria 146/1996
		Umidade (%m/m)	Máximo 16	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Extrato seco desengordurado (%m/m)	Máximo 2	
	Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda)	Máximo 3	
	Indícice de peróxido (meq. de peróxido/kg mat. gorda.)	Máximo 1	
Manteiga da terra ou Manteiga de garrafa	Matéria gorda (g/100g de amostra)	Mínimo 98,5	IN 30/2001
	Umidade (g/100g de amostra)	Máximo 0,3	
	Acidez (em soluto alcalino normal %)	Máximo 2,0	
	Sólidos não gordurosos (g/100g)	Máximo 1,0	
	Determinação de gordura de origem vegetal Negativa	*	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Queijo de coalho	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 35% e 60%	IN 30/2001
	Demais características estabelecidas na Portaria 146	*	
Queijo de manteiga	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 25% e 55%	IN 30/2001
	Teor máximo de umidade	54,9% m/m	
Creme de leite de baixo teor de gordura/leve/ semi creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 10,0 Máximo 19,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme)	Máximo 0,20	
Creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 20,0 Máximo 49,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme)	Máximo 0,20	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Creme de alto teor de gordura	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 50,0	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/ 100g creme)	Máximo 0,20	
Doce de leite	Umidade g/100g	Máximo 30,0	Portaria 354/1997
	Matéria Gorda g/100g	Doce de leite 6,0 a 9,0	
		Doce de leite com creme Maior que 9,0	
	Cinzas g/100g	Máximo 2,0	
	Proteína g/100g	Mínimo 5,0	
Requeijão	Matéria gorda no extrato seco g/100g	Requeijão - 45,0 a 54,9	Portaria 359/1997
		Requeijão cremoso - Mínimo 55,0	
		Requeijão de manteiga - Mínimo 25,0 a 59,9	
	Umidade g/100g	Requeijão - Máximo 60,0	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

		Requeijão cremoso - Máximo 65,0 Requeijão de manteiga - Máximo 58,0	
Queijo Prato	Características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos	*	Portaria 358/1997
Queijo Mozzarela (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 60,0	portaria 364/1997
	Matéria Gorda ou Extrato Seco g/lOOg	Mínimo 35,0	
Massa para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 55,0	Portaria 366/1997
	Matéria Gorda em Extrato seco g/100g	Mínimo 35,0	
Queijo Processado ou Fundido, Processado	Umidade g/100g	Máximo 70,0	Portaria 356/1997

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Pasteurizado e Processado ou Fundido U.H.T (UAT)	Matéria gorda em extrato seco	Mínimo 35,0	
Queijo em pó	Umidade g/100	Máximo 5,0	Portaria 355/1997
	Matéria gorda	Máximo 60,0	
	Lactose g de lactose monohidrato/100g	Máximo 6,0	
	Proteína g/100g	Mínimo 22,0	
Queijo ralado	Umidade g/100g - Queijos Ralados Desidratados: Com predominância (>50% m/m) de queijos de baixa umidade	Máximo 20g/100g	Portaria 357/1997
	Com predominância (> 50% mim) de queijos de média umidade	Máximo 30g/100g	
	Matéria gorda no extrato seco g/100g	A matéria gorda no extrato seco deve corresponder a média ponderada dos valores da matéria gorda no extrato seco estabelecidos para as	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

			variedades nas proporções utilizadas	
Leite UAT (UHT) integral		Matéria Gorda % m/v	Mínimo 3,0	Portaria 370/1997
		Acidez g ác. lático/100 ml	0,14 a 0,18	
		Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
		Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,2	
Leite UAT (UHT) semi ou parcialmente desnatado		Matéria Gorda % m/v	0,6 a 2,9	
		Acidez g ác. lático/100 ml	0,14 a 0,18	
		Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
		Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,3	
Leite desnatado		Matéria Gorda % m/v	Máximo 0,5	
		Acidez g ác. lático/100 ml	0,14 a 0,18	
		Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

		Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,4	
	Leite em pó integral	Gordura (% m/m)	Maior ou igual a 26,0	IN 53/2018
		Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
		Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	
		Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
		Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0	
		Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
	Leite em pó parcialmente desnatado	Gordura (% m/m)	Maior a 1,5 e menor a 26,0	
		Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
		Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	
		Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
		Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
Leite em pó desnatado	Gordura (% m/m)	Menor ou igual que 1,5	
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0. Para leite de alto tratamento térmico Máx. 2,0	
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
Leite em pó instantâneo integral	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (%, m/m)	Mín. 85	
Leite em pó instantâneo parcialmente desnatado	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (%, m/m)	Mín. 90	
Leite em pó instantâneo desnatado	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (%, m/m)	Mín. 90	
(a) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose.			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Queijo Minas Frescal	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muito alta umidade e semi-gordos.	Portaria 352/1997
Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz	Corresponderá às características de composição e qualidade dos queijos de baixa umidade e conteúdo mínimo de 32g/100g me matéria gorda no extrato seco.	Portaria 353/1997
Queijo Danbo	Corresponde às caracteristicas de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulàmento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 360/1997
Queijo Tilsit	Corresponde ás características de eomposição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabeiecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 361/1997
Queijo Tybo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 362/1997
Queijo Pategrás Sandwich	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 363/1997

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Queijo Tandil	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 365/1997
Queijo Petit Suisse	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muita alta umidade, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		IN 53/2000
Bebida Láctea sem adição ou Bebida Láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	IN 16/2005
Bebida láctea com adição ou Bebida Láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	
Bebida láctea com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	
Bebida láctea fermentada sem adições ou Bebida Láctea fermentada sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	
Bebida láctea fermentada com adições ou Bebida Láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Bebida láctea fermentada com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,2	
Nota 1: A Bebida Láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea. Nota 2: Bebida Láctea com Adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à Bebida Láctea sem Adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g matéria gorda de origem Láctea.			
Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem adição (Nota 5)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 13%	IN 28/2007
Composto Lácteo com .....ou Composto Lácteo sabor .....ou Composto Lácteo com ..... sabor..... (Nota 6)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 9%	
Nota 5: O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas. Nota 6: O Composto Lácteo com .....ou Composto Lácteo Sabor ..... ou Composto Lácteo com ..... Sabor....., pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g /100ml de proteínas lácteas.			

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

NOTA 6-A: O Composto Lácteo com Adição que apresentar características (cor, odor e sabor) semelhantes ao Leite em Pó, pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.			
Kefir	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido lático/100g)	0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido lático/100g)	<1,0	
	Em particular: Etanol (% v/m)	0,5 a 1,5	
(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.			
Kumis	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido lático/100g)	0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido lático/100g)	>0,7	
	Em particular: Etanol (% v/m)	Mín. 0,5	
(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.			
Leite Condensado	Gordura	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 16,0g/100g	IN 47/2018
		Leite condensado integral - Mínimo de 8,0g/100g e inferior a 16,0g/100g	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

			Leite condensado parcialmente desnatado - superior a 1,0g/100g e inferior a 8,0g/100	
			Leite condensado desnatado - máximo 1,0g/100g	
		Proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 34,0g/100g	
			Leite condensado integral - mínimo de 34,0g/100g	
			Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 34,0g/100g	
			Leite condensado desnatado - mínimo de 34,0g/100g	
		Sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 14,0g/100g	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 20,0g/100g	
	Sólidos lácteos totais	Leite condensado integral - mínimo de 28,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 24,0g/100g	
		Leite condensado desnatado - mínimo de 24,0g/100g	
O conteúdo dos sólidos lácteos totais e dos sólidos lácteos não gordurosos incluem a água de cristalização da lactose.			
Leite Cru Refrigerado	Gordura	Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
	lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	
	Sólidos não gordurosos	Mín. 8,4g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 11,4g/100g	
	Acidez titulável	Entre 0,14 e 0,18 gramas de ácido lático/100 mL	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v	*	
	Densidade relativa a 15ºC/ 15ºC	Entre 1,028 e 1,034	
	Índice crioscópico	entre -0,530ºH e -0,555°H, equivalentes a -0,512ºC e a -0,536ºC	
Leite Pasteurizado	Gordura	Integral - Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g	
		Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
	Acidez	0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL	
	Densidade relativa 15/15°C	Integral - 1,028 a 1,034	
		Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	
	Índice crioscópico	Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)	
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
	Lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	
	Testes enzimáticos	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	
Leite Pasteurizado Tipo A	Gordura	Integral - Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g	
		Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
	Acidez	0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL	
	Densidade relativa 15/15°C	Integral - 1,028 a 1,034	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

			Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	
		Índice crioscópico	Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)	
		Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)	
		Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
		Lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	
		Testes enzimáticos	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	
	Leite de Cabra	Gordura, % m/m (ver Nota 1)	Integral - teor original	IN SDA 37/2000
			Semidesnatado - 0,6 a 2,9	
			Desnatado - Máx. 0,5	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Acidez em % ácido lático	0,13 a 0,18 para todas as variedades (ver Nota 2)	
	Sólidos Não Gordurosos % m/m	Mín. 8,20 para todas as variedades	
	Densidade 15/15°C	1,0280 - 1,0340 para todas as variedades	
	Indice Crioscópico °H	Entre -0,550 e -0,585 para todas as variedades	
	Proteína Total (N x 6,38) %m/m	Mín. 2,8 para todas as variedades	
	Lactose % m/v	Mín. 4,3 para todas as variedades	
	Cinzas % m/v	Mín. 0,70 para todas as variedades	
Nota 1: Serão admitidos valores inferiores a 2,9% m/m para as variedades integral c semi-desnatada, mediante comprovação de que o teor médio de gordura de um determinado rebanho não atinge esse nível. Nota 2: A faixa normal para a acidez titulável de leite de cabra cru congelado variará de 0,11% a 0,18%, expressa em ácido láctico.			
Nata	Acidez % (m/m) g de ácido láctico/100g	Máx. 0,20	IN 23/2012

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Matéria gorda % (m/m) g de gordura/100g	Mín. 45	
Queijo Azul	O Queijo Azul obedecerá às características de composição e qualidade dos queijos de média ou alta umidade e gordos estabelecidas no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos.		IN 45/2007
Queijo Cremoso ou Cream Cheese	Teor de matéria gorda no extrato seco	Mín. 25g/100g	IN 71/2020
	Teor de umidade	Máx. 78g/100g	
Queijo Minas Padrão	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 57,0g/100g	IN 66/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g a 45,9g/100g	
Queijo Minas Meia Cura	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 59,9g/100g	IN 74/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g e 45,9g/100g	
Queijo Provolone	Queijo provolone deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para os queijos de alta, média ou baixa umidade, e semigordo, gordo ou extragordo, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º.		IN 73/2020

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Queijo Regional do Norte	Corresponderão aos dos queijos de média umidade previstos na Portaria 146/96.		IN 24/2002
Queijo Reino	Teor de umidade	Máx. 40,0g/100g	IN 48/2018
	Teor de gordura no extrato seco	Mín. 45,0g/100g e máx. de 59,9g/100g	
Ricota	Fresca: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo.		IN 65/2020
	Defumada: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa, média ou alta umidade e desnatado, magro, semigordo ou gordo.		
Sobremesa Láctea sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	IN 84/2020
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa Láctea com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea fermentada sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro com adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g	
		Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
	Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
		Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
		Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
	Soro de Leite	pH	De 6,0 a 6,8	IN 94/2020 Portaria 386/2021 Portaria 658/222
		Sólidos totais (g/100mL)	Mín. 5,0*	
	* Mínimo 4,5, para soros, obtidos de queijo de massa lavada.			

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	ITEM 2 OVOS E DERIVADOS							
	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022							
	CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICRORGANISMO/ TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	TÉCNICA	MÉTODO
	Ovo íntegro cru (clara e gema)	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

							Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02
							Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
							Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
							Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
							Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01

7 3454 3994
a Chácara, 294
Caetité - Bahia
ertao.ba.gov.br

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
Gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1
						Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação	AOAC 2016.01

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						do DNA e bioluminescência	
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
	Enterobacteriaceae/g	5	2	10	10^2	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97
Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1
						Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
		Enterobacteriaceae/g	5	1	10^2	10^3	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97
	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4	*	*
Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	Detecção e isolamento	ISO 6579-1
						Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03
						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AFNOR 3M 01/16-11/16

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Detecção presuntiva por amplificação do DNA e bioluminescência	AOAC 2016.01
						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10^2	10^3	Contagem por inoculação em profundidade	ISO 21528-2
						Contagem por inoculação em superfície	AFNOR 3M 01/06-09/97
	Bolores e leveduras/g	5	1	10^3	10^4	*	*

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022			
ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
	Ovo integral pasteurizado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 23%	Portaria 728/2022
		pH	7 a 7,8	
		Cinzas	Máx. 1,1	
		Proteínas (N.6,25)	Mín. 11,7%	
		Gorduras	Mín. 10%	
	Ovo desidratado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 96%	Portaria 728/2022
		pH	7 a 9	
		Cinzas	Máx. 4	
		Proteínas (N.6,25)	Mín. 45%	
		Gorduras	Mín. 40%	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	ITEM 3 MEL E DERIVADOS							
	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022							
ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICRORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	TÉCNICA	MÉTODO
	Geleia real	Coliformes a 45ºC/g	5	0	0	NE	Enumeração por Número Mais Provável (NMP)	APHA chapter 9.
		Salmonella/25g	5	0	0	NE	Detecção e isolamento	ISO 6579-1
							Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/16-09/05
							Detecção presuntiva por reação em cadeia de polimerase	AFNOR QUA 18/03-11/02
							Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AOAC 2011.03

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

						Detecção presuntiva por reação imunoenzimática	AFNOR BIO 12/32-10/11
	Bolores e leveduras	5	2	10	100	Contagem por inoculação em profundidade	IDF 94 ISO 6611

ANÁLISES FÍSCO-QUÍMICAS	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022			
	CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
	Mel floral	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 65g/100g	IN 11/2000
		Umidade	Máx. 20g/100g	
		Sacarose aparente	Máx. 6g/100g	
		Minerais (cinzas)	Máx. 0,6/100g	
		Pólen	Presente	
		Fermentação	Sem indícios	
		Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg.	
Mel de melato	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 60g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 15g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 1,2/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg	
Cera de abelhas	Ponto de fusão	61°C a 65°C	IN 03/2001
	Solubilidade	Insolúvel em água, solúvel em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno.	
	Índice de acidez	17 a 24 mg KOH/g	
	índice de ésteres	72 a 79	
	índice de relação ésteres e acidez	3,3 a 4,2	
	Ponto de saponificação turva	Máx. de 65°C	
Geleia real	Umidade	60 a 70%	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 1,5% (m/m)	
	Proteínas	Mín. 10% (m/m)	
	Açúcares redutores, em glicose	Mín. 10% (m/m)	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Lipídeos totais	Mín. 3%	
	pH 3,4 a 4,5	3,4 a 4,5	
	Índice de acidez	23,0 a 53,0 mgKOH/g	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
	HDA	Mín. 2% (m/m) na base seca	
Geleia real liofilizada	Umidade	Máx. 3,0 % (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	2,0 a 5,0 (m/m)	
	Proteínas	Mín. 27% (m/m)	
	Açúcares redutores	Mín. 27% (m/m)	
	Amido	Aus.	
	Lipídeos totais	Mín. 8,0%	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
	HDA	Mín. 5,0% (m/m) base seca	
Pólen apícola	Umidade	Pólen apícola - Máx. 30%	IN 03/2001
		Pólen apícola desidratado - Máx. 4%	
	Cinzas	Máx. 4% (m/m) na base seca	
	Lipídeos	Mín. 1,8% (m/m) na base seca	
	Proteínas	Mín. 8% (m/m) na base seca	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

	Açúcares totais	14,5 a 55,0% (m/m) na base seca	
	Fibra bruta	Mín. 2% (m/m) na base seca	
	Acidez livre	Máx. 300 mEq/kg	
	pH	4 a 6	
Própolis	Perda por dessecação	Máx. 8% (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 5% (m/m)	
	Cera	Máx. 25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 5% (m/m)	
	Flavonóides	Mín. 0,5% (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Massa mecânica	Máx. 40% (m/m)	
	Solúveis em etanol	Mín. 35% (m/m)	
Extrato de própolis	Extrato seco	Mín. 11% (m/v)	IN 03/2001
	Cera	Máx. 1% do extrato seco (m/m)	
	Compostos flavonóides	Mín. 0,25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 0,50 (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Teor alcoólico	Máx. 70° GL (v/v)	
	Metanol	Máx. 0,40 mg/l	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

		Espectro de absorção de radiações UV visível	O extrato de própolis deve apresentar picos caracteristicos das principais classes de fiavonóides entre 200 nm e 400 nm.	
		Acetato de chumbo	Positivo	
		Hidróxido de sódio	Positivo	

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO II

SOLICITAÇÃO DE HABILITAÇÃO DE LABORATÓRIO

O abaixo assinado requer habilitação de laboratório junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, e, para tanto, apresenta os seguintes dados, informações e documentação anexa:

Nome do Laboratório:	
Razão Social:	
CNPJ:	
Fone/Fax: ( ) -	
Endereço:	
Município/UF:	
Sítio Eletrônico:	
E-mail:	
Responsável pela Direção do Laboratório:	
RG:	Órgão Expedidor/UF:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

CPF:	
E-mail:	
Responsável pelo Sistema de Gestão de Qualidade	
RG:	Órgão Expedidor/UF:
CPF:	
E-mail:	
ESCOPO SOLICITADO	
Área de atuação	

Determinação	Técnica	Procedimento/ Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método	Responsável Técnico e Responsável Técnico Substituto

[Cidade/UF, Data]

[*Assinatura do representante legal do laboratório*]

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO III

TERMO DE COMPROMISSO COM A HABILITAÇÃO

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: ( ) -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório:
E-mail:

Eu <*nome completo*>, CPF n°<*número do CPF*>, Carteira de Identidade n° <*número da carteira de identidade e órgão expedidor*>, na condição de representante legal do laboratório acima identificado, declaro sob as penas da lei que:

1 – o laboratório, seus proprietários, e sua equipe técnica e administrativa, se comprometem a cumprir os critérios e requisitos constantes na legislação, no Ato Normativo Interno n° 016/24, que rege sobre os critérios de habilitação de laboratórios junto ao serviço do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Sustentável do Alto Sertão, bem como demais normas, assim como atender as orientações, decisões e procedimentos constantes nos documentos específicos emitidos pela Coordenadoria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, do referido Consórcio, declarando, desde já, conhecê-los, entendê-los e aceitá-los.

2 - o laboratório, seus proprietários e sua equipe técnica e administrativa estão isentos de envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

3 - o laboratório, seus proprietários e sua equipe técnica e administrativa não possuem envolvimento com atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não participam de entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos, ligados à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

4 - Assumo a responsabilidade pelas atividades do referido laboratório, inclusive no caso de litígio.

Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo de Compromisso.

[Cidade/UF, Data]

[*Assinatura do representante legal do laboratório*]

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO IV

TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: ( ) -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório:

Eu, <*nome completo*>, <*formação*>, <*Conselho de Classe/UF/ Nº do Registro*> domiciliado a <*Endereço da Residência*>, sob as penas da lei, assumo total responsabilidade técnica por todas as etapas dos ensaios, pelos resultados emitidos e pela assinatura dos Relatórios de Ensaio referentes às amostras oriundas dos programas e controles oficiais do MAPA, segundo escopo de habilitação sob minha responsabilidade.

Assumo, ainda, o compromisso de cumprir os critérios e requisitos técnicos constantes na legislação e no Ato Normativo Interno n° 016/24, que rege sobre os critérios de habilitação de

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão, assim como atender as orientações, decisões e procedimentos constantes nos documentos específicos emitidos pela Coordenadoria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, do referido Consórcio, declarando, desde já, conhecê-los, entendê-los e aceitá-los.

Declaro estar isento de qualquer conflito de interesse e não possuir envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. – de nenhum dos Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Declaro, ainda, não possuir envolvimento com atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não participar de entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos, ligados à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. – de nenhum dos Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão.

Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo de Compromisso.

(Cidade/UF, Data)

[*Assinatura do responsável técnico*]

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO V

SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE HABILITAÇÃO

Ao SIM CDS Alto Sertão,

O abaixo assinado requer suspensão/cancelamento de habilitação de laboratório credenciado junto ao MAPA e, para tanto, apresenta os seguintes dados e informações:

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: ( ) -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório
Portaria de Credenciamento

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Solicitação pleiteada: ☐ Suspensão ☐ Cancelamento

Nestes termos, pede deferimento.

[Cidade/UF, Data]

[*Assinatura do representante legal do laboratório*]

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ANEXO VI

SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE ENSAIO DO ESCOPO DO HABILITAÇÃO

Ao SIM CDS Alto Sertão,

O abaixo assinado requer suspensão ou cancelamento de ensaio do escopo de habilitação de laboratório credenciado e, para tanto, apresenta os seguintes dados e informações:

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: ( ) -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório:
Portaria de Credenciamento:

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

Solicitação pleiteada: ☐ Suspensão ☐ Cancelamento

☐ Suspensão

ID	Técnica	Determinação	Procedimento /Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método

☐ Cancelamento

ID	Técnica	Determinação	Procedimento /Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método

ID = número sequencial de identificação de ensaio.

Nestes termos, pede deferimento.

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

ATO NORMATIVO INTERNO Nº 018 /2025

Estabelece o Manual de nomeação da equipe do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. do Consórcio do Alto Sertão.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM ROTINA DE TRABALHO DA EQUIPE SIM	NÚMERO: 01
Elaborada por: Glauber Rodrigo Santana P Alves Medico Veterinário e Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal - SIM	Aprovada por: WARLEI OLIVEIRA DE SOUZA Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão

1. OBJETIVO

Estabelecer a rotina de trabalho da equipe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do CDS Alto Sertão visando definir as atividades a serem realizadas e a frequência destas.

2. APLICAÇÃO

Esta Instrução de Trabalho aplica-se a toda equipe do SIM – presente na sede do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão como também, a equipe dos municípios consorciados, participantes do Programa SIM.

3. ROTINA DE TRABALHO

A rotina de trabalho da equipe do SIM, responsável pela inspeção e fiscalização nos empreendimentos para obtenção do registro sanitário, como também pela execução do programa de trabalho do SIM – CDS Alto Sertão Para o pleno trabalho da equipe, serão utilizadas as seguintes ferramentas:

3.1 Realização de duas reuniões virtuais mensais ordinárias – visando alinhamento de toda a equipe, quanto a execução das ações previstas, planejamento das próximas atividades e divisão das tarefas, conforme agenda e complexidade da atuação;

3.2 Realização de reuniões virtuais extraordinárias entre a equipe para tratar das demandas do serviço;

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

3.3 Realização de reuniões presenciais, quando necessário;

3.4 Realização de inspeção e fiscalização aos empreendimentos, sendo obrigatório para tais ações da presença de pelo menos 01 veterinário;

3.5 Participar das ações de capacitação previstas no Programa de Trabalho.

4. COMPOSIÇÃO DA EQUIPE DO SIM CDS ALTO SERTÃO

4.1 QUADRO DE PESSOAL

CARGO	PROFISSIONAL	LOTAÇÃO	CONTATO
Coordenador do SIM	GLAUBER RODRIGO SANTANA P ALVES	CLT – 40h	(77)9.9984-2106
Médicos Veterinários	GLAUBER RODRIGO SANTANA P. ALVES; HARLEY TEXEIRA; VERA LÚCIA VIANA SILVEIRA DUMONT DE AGUIAR	CLT- 40h	(77)9.9984-2106 (77)9.9914-2179 (77)9.9116-2001
Auxiliar administrativo	GABRIEL RODRIGUES DE SOUZA	CLT – 40h	(75)9.9840-2878
Apoio Local	CDS ALTO SERTÃO	- -	(77)3454-3994

4.2 CARGOS E ATRIBUIÇÕES

CARGO	ATRIBUIÇÕES
Coordenadora do SIM GLAUBER RODRIGO SANTANA PEREIRA ALVES	Auxiliar na organização nos municípios consorciados para implantação, acompanhamento e administração do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), emitir relatórios, mapear os empreendimentos rurais dos municípios envolvidos, auxiliar nos processos de mobilização, acompanhamento e controle das rotinas de trabalho, atuando como secretário e auxiliando nas atividades do médico veterinário, bem como, garantir as boas práticas de fabricação e proteção da saúde da coletividade como também produzir e promover palestras educativas no meio escolar dos municípios membros.
Médicos Veterinários GLAUBER RODRIGO SANTANA P ALVES; HARLEY TEXEIRA;	Realizar inspeções nos municípios consorciados auxiliando na implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Mapear os empreendimentos rurais dos municípios envolvidos orientando na montagem da estrutura física, procedimentos e demais ações relacionadas. Acompanhar os empreendimentos rurais durante todo o seu processo de regularização e adequação, com orientações, palestras e

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

VERA LÚCIA VIANA SILVEIRA	capacitações de acordo com a necessidade de cada um, a fim de adequá-los conforme as legislações específicas, bem como, garantir as boas práticas de fabricação e proteção da saúde da coletividade. Assessorar a observância de normas técnicas municipais, estaduais e federais, a produção e classificação dos produtos de origem animal. Desenvolver demais ações necessárias para alcance e comprovação de equivalência junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, almejando a adesão do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Alto Sertão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA. Controle e fiscalização dos POA; registros sanitários dos estabelecimentos POA; realizar ações de combate a clandestinidade; notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos; levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos; proceder a coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais; realizar outras atividades relacionadas a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que, por ventura, forem delegadas ao SIM.
Auxiliar administrativo GABRIEL RODRIGUES	Auxiliar na organização documental do SIM, responsável pelo sistema do SGSI, receber, protocolar e arquivar documentos referentes ao serviço, compilar dados de produção dos estabelecimentos registrados, auxiliar nas atividades de campo com registro de quilometragem dos veículos utilizados e demais ações necessárias.
Apoio local CDS ALTO SERTÃO e SECRETÁRIAS DOS MUNICIPIOS CONSORCIADOS	Lotado na Secretaria de Agricultura Municipal, tem como funções, fomentar junto aos empreendedores locais a regularização sanitária, orientar quanto aos documentos necessários para registro do empreendimento e o seu preenchimento quando necessário, demandar ao consórcio as ações previstas no SIM e reportar à autoridade sanitária do CDS ALTO SERTÂO possíveis problemas recorrentes no processamento de alimentos de origem animal.

5. HISTÓRICO

VERSÃO	DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO
01	10/03/2024	Elaboração da IT
02	18/03/2025	Elaboração da IT

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

77 3454 3994
Rua da Chácara, 294
Bairro Chácara - Caetité - Bahia
www.cdsaltosertao.ba.gov.br
cdsaltosertao

Este documento foi assinado digitalmente por PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA às 16:36 horas do dia 21/03/2025.
Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou utilize o código QR.

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Assinatura digital ICP-Brasil em conformidade com a MP nº 2.200-2/2001 gerada pelo software de propriedade da PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos LTDA, protegido pela Lei nº 9.609/98, regulamentado pelo DECRETO Nº 2.556 e devidamente registrado no INPI sob o número BR 512016000188-7 publicado na Revista da Propriedade Industrial nº 2387.

Para verificar as assinaturas clique no link: http://www.procedebahia.com.br/verificar/110D-5287-4158-0576-BFDA ou vá até o site http://www.procedebahia.com.br e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

Código para verificação: 110D-5287-4158-0576-BFDA

Hash do Documento

bd726aaefc58fa8dcf61e0f44cd86f2886a105a55dc43720349eed254247816c

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 21/03/2025 é(são) :

Tipo: Certificado Digital ICP-Brasil
Responsável: PROCEDE BAHIA Processamento e Certificação de Documentos Eletrônicos Ltda
CNPJ: 18.195.422/0001-25
Assinado em: 21/03/2025 16:36 UTC-03:00