#### **PORTARIA Nº 299/2025**

# ESTABELECE AS NORMAS REFERENTES AO PROGRAMA DE PREVENÇÃO E COMBATE ÀS FRAUDES

**RAFAEL KOCHENBORGER** Prefeito Municipal de Coqueiros do Sul/ RS, no uso de suas atribuições legais, que são conferidas pelo Art. 53 da Lei Orgânica Municipal, em conformidade com o Decreto Municipal Nº 047, de 09/07/2021 e suas alterações que regulamentam a Lei Municipal nº 2.107 de 19 de dezembro de 2017, que "Institui o Sistema Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de Coqueiros do Sul - S.I.M e dá outras providências", baixa a seguinte

#### **PORTARIA:**

- **Art. 1º.** É instituído o Programa de Prevenção e Combate às Fraudes em produtos de origem animal.
- **Art. 2º.** O Programa de Prevenção e Combate às Fraudes tem a finalidade de estabelecer os procedimentos operacionais padrão que possibilitem ao Serviço de Inspeção Municipal identificar fraudes e falsificações nos produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos registrados sob SIM e implementar ações para combater sua ocorrência, garantido o fornecimento de alimentos inócuos à saúde humana e em conformidade com suas características de identidade e qualidade.

#### Art. 3º. Objetivos Específicos:

- I- Definir as ações de combate a fraudes e falsificações e seus indicadores;
- II- Definir a frequência, quantidade, fluxo e prazos para as coletas oficiais e análises de produtos de origem animal nos estabelecimentos, bem como para as demais ações definidas:
- **III-** Avaliar os resultados obtidos nas análises laboratoriais com base nos critérios/ parâmetros físico-químicos dos produtos de origem animal;
  - IV- Aplicar as sanções previstas na legislação, conforme as situações constatadas;
  - V- Monitorar e controlar as ações fiscais aplicadas frente aos resultados.
- **Art. 4º.** O programa deve ser aplicado nas atividades rotineiras de inspeção executadas pelos Médicos Veterinários Oficiais nas fiscalizações em todos os estabelecimentos registrados sob SIM e em toda e qualquer atividade relacionada com o processo de produção de produtos de origem animal.

#### Art. 5°. Considera-se:

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

- **II-** Alterados: matérias-primas ou produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.
- III- Falsificados: as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas em normas ou no registro de produtos no SIM; as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado no SIM e que se denominem como este sem que o sejam; as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; as matérias-primas e os Produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado; as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou as matérias- primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.
- IV- Fraudados: as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendam ao disposto na legislação específica; as matérias- primas e os produtos com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto; as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto.
- **V-** Inocuidade: a característica do produto de origem animal que não oferece risco desconhecido à saúde do consumidor.
- **VI-** Norma Interna Regulamentadora (NIR): ato normativo municipal ou estadual que fixa a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal não contemplados por RTIQs.
- VII- Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou Norma Interna Regulamentadora (NIR).
- **VI-** Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos.
- **VII-** Rastreabilidade: capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação.
- **VIII-** Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

### **Art. 6º**. Processo de registro dos produtos e rastreabilidade:

I- Nomenclatura de produtos registrados: analisar se a nomenclatura utilizada no rótulo condiz com o produto embalado e segue as normas vigentes.

- II- Processo de fabricação: avaliar se as etapas de produção são realizadas conforme descrito no memorial descritivo de fabricação e rotulagem, avaliando os procedimentos executados, tempo e temperatura dos processos e se estão em conformidade com os regulamentos e normas vigentes.
- **III-** Formulação do produto: o controle de formulação é realizado para evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação. Verificar a rastreabilidade da origem das matérias-primas, ingredientes e aditivos, controlar a formulação (peso de cada matérias-primas, ingredientes e aditivos), bem como sua conformidade/integridade mediante parâmetros legais existentes.
- IV- Conservação: avaliar a conservação dos produtos em processo, em estoque e dos insumos, bem como o local de conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas. Verificar se a temperatura de conservação atende ao previsto.
- V- Datas de validade: verificar a validade de todos os insumos, ingredientes, aditivos envolvidos na produção.
- **VI-** Data de fabricação: verificar o controle e rastreabilidade da data de fabricação do produto pronto analisado.
- **VI-** Rotulagem: verificar a presença das informações obrigatórias do rótulo, bem como sua legibilidade ou não.
- **VII-** Volume de produção e expedição: analisar o relatório de recebimento de matériaprima e o relatório de expedição de produtos prontos (ou documentos equivalentes a estes controles) para avaliar a quantidade de matéria prima adquirida com a quantidade de produto expedido.
  - **Art. 7º**. Coletas oficiais de produtos para análise de fraude:
- I- O Médico Veterinário Oficial é responsável pelas coletas oficiais de amostras de produtos visando o combate a fraudes, devendo coletar amostras seguindo cronograma de coleta e remessa de produtos e água (Anexo 01).
- II- Analisar os relatórios de ensaios referentes às coletas oficiais e fazer interpretação e ação fiscal (Anexo 02). Instaurar ação fiscal quando houver resultados insatisfatórios aos padrões físico-químicos definidos.
- **Art. 8º**. Analisar os processos de formulação (Anexo 03). Será preenchido no estabelecimento no dia do desenvolvimento da atividade pelo médico veterinário do SIM.
- **Art. 9º.** Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições ao contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Coqueiros do Sul, em 25 de junho de 2025.

Rafael Kochenborger Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se

Gelson Luis Antunes Durante Assessor Especial de Assuntos Estratégicos

# **ANEXO I**

# CRONOGRAMA DE COLETA E REMESSA DE ÁGUA E PRODUTOS - 2025

Estabelecimento: SIM:

Classificação:

ÁGUA

													AG	JA										
Nº SIM	JAN	1	FE	/	MA	R	ABI	₹	MA	I	JUI	1	JUL	•	AG	0	SE	Γ	OU.	Т	NO	V	DEZ	
	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	M	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ
	М	FQ	М	FQ	M	FQ	М	FQ	М	FQ	M	FQ	М	FQ	М	FQ	M	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ
	М	FQ	М	FQ	M	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ
	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ
	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	M	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ

## **Produtos**

Estabelecimento:\_\_\_\_\_\_ no sim:\_\_\_\_\_

Nº REGISTRO PRODUTO	JAI	N	FE	/	MA	R	AB	R	MA	I	JUI	N	JUI	-	AG	0	SE	Γ	OUT	Γ	NO	V	DEZ	
01	M	FQ	M	FQ	M	FQ	М	FQ	M	FQ	М	FQ	M	FQ	M	FQ	М	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ
02	M	FQ	М	FQ	M	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	M	FQ	M	FQ	М	FQ
03	M	FQ	М	FQ	M	FQ	M	FQ	М	FQ	М	FQ	M	FQ	M	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ	М	FQ
04	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	М	FQ	M	FQ	M	FQ	М	FQ	M	FQ	М	FQ	М	FQ
05	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	M	FQ	М	FQ	M	FQ	M	FQ	М	FQ	M	FQ	М	FQ	М	FQ
06	M	FQ	M	FQ	M	FQ	М	FQ	M	FQ	М	FQ	M	FQ	M	FQ	М	FQ	M	FQ	M	FQ	М	FQ

# **ANEXO II**

AVALIAÇÃO REFERENTE A COLETA E REMESSA DE PRODUTOS E ÁGUA - 2029	5
Estabelecimento: SIM:	
Classificação:	
Classificação: INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS E AÇÕES FISCAIS	
Data:/	
N° do Laudo:	
Produto coletado:	
Número do registro do produto:	
Análise solicitada: ( ) Microbiológica	
() Físico-Química.	
()	
RESULTADO DA ANÁLISE:	
( ) Dentro dos padrões regulamentares;	
( ) Fora dos padrões regulamentares;	
( ) Fora do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ);	
( ) Fora dos padrões microbiológicos da legislação vigente para água	
( ) Fora dos padrões microbiológicos da legislação vigente para alimentos;	
PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS:	
( ) notificar o estabelecimento;	
( ) autuar o estabelecimento;	
( ) providenciar nova coleta e enviar ao laboratorio;	
( ) interditar produção, realizar lote para aferição da não conformidade;	
( ) suspender produção até a correção da não conformidade;	
( ) instalar ou aferir dosador de cloro;	
`( )	
· ·	

Médico (a) veterinário (a) responsável pelo SIM

# **ANEXO III**

# CONTROLE DE FORMULAÇÃO - ESTABELECIMENTO / PRODUTO

1- COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
MATÉRIA PRIMA Kg ou L %

MATÉRIA PRIMA (rótulo)	Kg ou L	%	MATÉRIA PRIMA (na aferição in loco)	Kg ou L	%
INGREDIENTES (rótulo)	Kg ou L	%	INGREDIENTES (na aferição in loco)	Kg ou L	%
Total			Total		
PROVIDÊNO	o in loco é ec CIAS A SER estabelecim	quivalent <b>EM TOM</b> ento de a	e a descrita no registro de rótulo: ( ) SIM IADAS: acordo com a legislação vigente	() NÃO	
( ) Providen			egistro de rótulos oduto até a correção da (s) não conformida	ade (s)	

Médico (a) veterinário (a) responsável pelo SIM