

**SECRETARIA
DE AGRICULTURA E
MEIO AMBIENTE**



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

PROGRAMA DE TRABALHO

2025



1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI	CNPJ
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE VACARIA	87.866.745/0001-16

1.2 Área de atuação

Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA	
Marque com "X" as áreas de atuação de interesse	
I – Abatedouro frigorífico	
	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento	
	a) Carne e derivados
	b) Leite e derivados
X	c) Mel e produtos apícolas
	d) Ovos e derivados
	e) Pescado e derivados



2. Organização Administrativa

2.1 – Organograma

Estrutura Organizacional

Prefeitura Municipal de Vacaria

Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente- SMAMA

Serviço de Inspeção Municipal- S.I.M

Hierarquia

Prefeito

Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Diretor Executivo

Médico Veterinário- Responsável pelo S.I.M

2.2 - Sistemas de Informação

O Serviço de Inspeção possui controle de registro de protocolos, entrada e saída de documentos, através de livro protocolo.

Também há na prefeitura o sistema 1Doc, para criação de memorandos, ofícios, tramitação de processos, abertura de protocolos e comunicação com externos, o mesmo está em atual implantação.

Planilhas são utilizadas para controle de prazos de documentos, entrega de mapas de produção mensais, cronogramas de análises, cronogramas de visitação, cronograma das demais atividades do serviço de inspeção (educação sanitária, combate a fraude e clandestinidade, etc).



2.3 Controle de Documentos

Os documentos recebidos e enviados são protocolados no livro de protocolo, com data, rubrica de quem recebeu o documento e descrição do assunto constante no mesmo.

Todos os documentos expedidos são gerados em duas vias. A ciência destes se dá através de rubrica com data de recebimento do documento, ou via e-mail (confirmação de entrega e recebimento).

No SIM temos arquivo com chave, o qual é dividido em 4 gavetas de documentos. Na primeira estão os documentos gerais do Serviço de Inspeção, a segunda e terceira com as pastas dos respectivos estabelecimentos em ordem alfabética e a última com as pastas dos estabelecimentos também em ordem alfabética mas referente às análises laboratoriais, controle de lacres e todo assunto referente às análises.

Nos arquivos segundo e terceiro referentes aos estabelecimentos cada um possui 3 pastas uma delas com documentos exigidos para o seu registro no serviço de inspeção, plantas e registro emitido, outra pasta de documentos recebidos e enviados e a outra com as planilhas das visitas realizadas.

São utilizadas caixas arquivo específicas para o armazenamento de memoriais descritivos do processo de fabricação e rotulagem e os respectivos croquis dos rótulos aprovados, manuais de boas práticas e programas de autocontrole, os quais são encadernados e por este motivo não podem ser colocados no arquivo suspenso.

Os projetos, rótulos e documentos analisados são carimbados com o dizer “APROVADO” sendo enviado ofício com considerações referentes à análise dos documentos aprovados ou então ofício solicitando as adequações necessárias dos que foram rejeitados.

O SIM possui livro ATA de reuniões que foram realizadas, possui também pastas específicas com relatórios de ações de combate à clandestinidade e educação sanitária (lista de presença de palestras) e pastas contendo a legislação de apoio, todas na primeira gaveta do arquivo, nos documentos gerais do S.I.M.



3. Infraestrutura Administrativa

3.1 – Estrutura Física

- Sala;
- Mesa;
- Computador com acesso à internet;
- Impressora;
- Arquivo com chave;

3.2 - Materiais e Equipamentos

- Termômetro tipo espeto;
- Uniforme;
- Medidor de Cloro;
- Não possuímos veículo exclusivo do Serviço de Inspeção, sendo utilizados os veículos da secretaria de agricultura e meio ambiente que estiverem disponíveis.

3.3 – Laboratórios

O Serviço de Inspeção Municipal utiliza laboratórios com vínculo formalizado através de ofício emitido designando-os para a realização de ensaios físico-químicos e microbiológicos oficiais para amostras de água, alimentos de origem animal.

Sobre as análises de água e produtos de origem animal estas poderão ser realizadas nos laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ou em algum dos abaixo citados os quais foram aprovados pelo Serviço de Inspeção, os mesmos possuem as credenciações necessárias e realizam as análises dos parâmetros microbiológicos e/ou físico-químicos solicitados.



I- Universidade de Passo Fundo- Cepa Centro de Pesquisa em Alimentos	– Análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno – Análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal
II- Fundação Universidade de Caxias do Sul – Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos	– Análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno – Análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal
III- Ecocerta Análises Ambientais Ltda (Caxias do Sul)	– Análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno – Análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal
IV- Terranálises- Laboratório de Análises Ambientais (Fraiburgo- SC)	– Análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno – Análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal
V- Engequímica Assessoria Projetos e Engenharia Química Ltda (Caxias do Sul)	– Análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno
VI- Lanali Análises de Alimentos e Água (Cascavel- PR)	– Análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno – Análises físico-químicas e microbiológicas de produtos de origem animal



4. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

4.1 - Inspeção e Fiscalização de Rotina

4.1.1 - Inspeção Permanente

O médico veterinário responsável deve acompanhar diariamente as atividades dos estabelecimentos de inspeção permanente, os abatedouros frigoríficos, ou sempre que os mesmos estiverem em funcionamento, para realizar as atividades de verificação dos setores e de inspeção *ante e post mortem*.

Nos estabelecimentos de abate registrados no S.I.M., nenhum animal pode ser abatido sem sua autorização, sendo proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Os animais são avaliados através da inspeção *ante mortem*, observando suas condições e também o guia de trânsito animal (GTA), se o mesmo condiz com os animais ali presentes. Estando os animais aptos para entrarem no abate, será feita então a verificação das instalações quanto a higienização, o PPHO (procedimento padrão de higiene operacional), medição do cloro da água e controle das temperaturas.

Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o S.I.M. determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

A inspeção *post mortem* é realizada por funcionários previamente treinados pelo Serviço de Inspeção e quando houver lesão que necessite de análise mais minuciosa e técnica a carcaça e vísceras são desviadas para o DIF, que é o departamento de inspeção final, onde o médico veterinário avaliará e determinará o destino correto da carcaça e vísceras correspondentes. Sempre que houver condenação o médico veterinário deverá elaborar um laudo e em caso de doenças de notificação obrigatória, o mesmo será encaminhado à Secretaria de Agricultura estadual.



4.1.2 - Inspeção Periódica

Realizadas de acordo com avaliação de risco estimado nos estabelecimentos que tiverem dados estatísticos completos, de um período de, pelo menos, um ano, seguindo tabela a seguir, ou serão realizadas mensalmente. Os estabelecimentos que apresentarem maiores deficiências e dificuldades no cumprimento das boas práticas e procedimentos sanitários operacionais serão acompanhados com maior frequência, a critério do Serviço de Inspeção.

Como referência foram utilizados os cronogramas de produção enviados pelos responsáveis técnicos pelos estabelecimentos.

Nas visitas de rotina são verificados e anotados em planilha os itens avaliados com C para conforme, NC para não conforme e NO/NA para não observado e não se aplica respectivamente. Em caso de não conformidade, a mesma é detalhada no verso.

No S.I.M do município de Vacaria há somente estabelecimentos de inspeção periódica.

*** Tabela com frequência de visitas para estabelecimentos com risco calculado:**

Tabela 1:

Atividades mínimas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM)						
RE	Frequência mínima de visitas	Frequência mínima de análises físico químicas da água	Frequência mínima de análises microbiológicas da água	Frequência mínima de análise físico químico do produto	Frequência mínima de análises microbiológicas do produto	Frequência mínima de análise físico química do leite
1	Mensal	Anual	Semestral	Anual	Semestral	Anual
2	Mensal	Semestral	A cada 4 meses	Anual	A cada 4 meses	Semestral
3	Quinzenal	Semestral	Bimestral	Semestral	Bimestral	A cada 4 meses
4	Semanal	Semestral	Mensal	Mensal	Mensal	mensal



4.1.3 - Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Os produtos de origem animal são registrados após serem avaliados e aprovados o memorial descritivo do processo de fabricação, de composição e rotulagem e o croqui do rótulo.

Os produtos fabricados e a água de abastecimento são submetidos a análises físico-químicas e microbiológicas.

Quando algum estabelecimento apresentar uma análise de água ou de produto microbiológica ou físico-química em desacordo com os padrões legais vigentes, o mesmo deverá intensificar as Boas Práticas de Fabricação, implementar um plano de ação para corrigir a não conformidade encontrada e deverá apresentar 01 (uma) nova análise dentro dos padrões legais no período de 30 dias. Achando necessário o médico veterinário pode acompanhar a produção a fim de detectar falhas possíveis no processo.

Consideram-se como análises oficiais e padrões legais aqueles estabelecidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) através de resoluções, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto de origem animal (RTIQ), pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e outros que venham a ser publicados.

4.1.4 - Programas de Autocontrole

São os programas desenvolvidos, procedimentos descritos e desenvolvidos com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos

- I– Manutenção das Instalações e Equipamentos;
- II – Água de abastecimento;
- III – Águas residuais;
- IV – Controle integrado de pragas;
- V – Limpeza e sanitização (PPHO);
- VI – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos funcionários;
- VII – Procedimento Sanitário Operacional (PSO);
- VIII – Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;



- IX – Controle de temperaturas;
- X – Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- XI – Análises laboratoriais (autocontrole);
- XII – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- XIII – Rastreabilidade e recolhimento (recall);
- XIV – Treinamento de funcionários Controle de fraudes (para fábricas de laticínios, beneficiamento de leite, fábrica de conserva e entreposto de pescado, frigorífico de aves);
- XV – Abate Humanitário;
- XVI – Ventilação;
- XVII – Iluminação.

4.1.5 - Autuação e Aplicação de Penalidades

Quando verificadas não conformidades são solicitadas ações corretivas para a resolução das mesmas, quando possível são pedidas adequações no momento, caso contrário é enviado relatório de visita ao responsável técnico pelo estabelecimento, o qual deverá apresentar resolução ou plano de ação das não conformidades elencadas.

Em caso de reincidência é feito um relatório de não conformidades (RNC) e/ou aplicadas as sanções cabíveis.

As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Poderão ser aplicadas, considerando a natureza e gravidade da infração, isoladas ou cumulativamente as sanções:

I - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - Multa, apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

III - Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;



IV - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

V - Cassação de registro do estabelecimento

Em relação ao processo administrativo, o mesmo se inicia com a lavratura do auto de infração. O autuado tem prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da ciência oficial para apresentar por escrito sua defesa.

Para o julgamento fica instituída uma comissão, a qual será constituída por um representante da Vigilância Sanitária Municipal, um representante do Departamento de Agricultura e por um Fiscal do município de Vacaria/RS. Cabe à Comissão de Julgamento do S.I.M. julgar em primeira instância os recursos proferidos pelos estabelecimentos registrados. Nos casos em que o responsável pelo estabelecimento propuser a solução das irregularidades no ato do apontamento, torna-se desnecessária a convocação dos membros da Comissão de Julgamento de Assuntos do S.I.M.

Neste caso, mantém-se a necessidade da comunicação das infrações ao Secretário de Agricultura e Meio Ambiente.

Após a ciência da decisão proferida pela Comissão Julgadora do S.I.M., caberá recurso, no prazo de 30 (trinta) dias, ao Secretário de Agricultura e Meio Ambiente, que decidirá em segunda e última instância.

4.2 - Supervisões

Realizadas na forma de uma inspeção detalhada nos estabelecimentos pela médica veterinária responsável pelo S.I.M. Esta inspeção será realizada uma vez ao ano.

As supervisões poderiam ser realizadas também por um médico veterinário de município próximo cujo Serviço de Inspeção tenha aderido ao SISBI.



4.3 - Coleta de Amostras para Análise Laboratorial

Os procedimentos para a coleta de amostras devem seguir o Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal utilizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento no seguinte endereço eletrônico: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/arquivos-publicacoes-dipoa>.

Os produtos coletados devem estar em embalagens íntegras e cuidados são tomados no manuseio, acondicionamento para que o produto chegue ao destino em boas condições de conservação. As amostras são colocadas em sacos plásticos e estes são lacrados e identificados. O controle de lacres é feito pelo S.I.M.

As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas conforme o cronograma e poderá ser alterado de acordo com a análise de risco, estabelecido pelo S.I.M.:

- a) Análises Físico-Químicas da Água de Abastecimento Interno: - semestral.
- b) Análise Microbiológicas da Água de Abastecimento Interno: - trimestral.
- c) Análise Físico-químicas dos Produtos de Origem Animal: - semestral.
- d) Análise Microbiológicas de Produtos de Origem Animal: - trimestral.
- e) Análise Físico-química do leite: - mensal

No caso de estabelecimentos com risco estabelecido a frequência de análises seguirá:

Tabela 1:

Atividades mínimas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM)						
RE	Frequência mínima de visitas	Frequência mínima de análises físico químicas da água	Frequência mínima de análises microbiológicas da água	Frequência mínima de análise físico químico do produto	Frequência mínima de análises microbiológicas do produto	Frequência mínima de análise físico química do leite
1	Mensal	Anual	Semestral	Anual	Semestral	Anual
2	Mensal	Semestral	A cada 4 meses	Anual	A cada 4 meses	Semestral
3	Quinzenal	Semestral	Bimestral	Semestral	Bimestral	A cada 4 meses
4	Semanal	Semestral	Mensal	Mensal	Mensal	mensal



Os produtos são coletados alternadamente e são determinados pelo médico veterinário do S.I.M, levando em conta o que foi produzido.

Podem ser solicitadas análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto, pode também solicitar a qualquer momento, outros tipos de análises, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

As amostras oficiais são coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrados no S.I.M., para cada indústria, conforme determinado a seguir:

Número de produtos: Número de amostras a serem coletados:

- 01 a 04 produtos: - 01 produto.
- 05 a 08 produtos: - 02 produtos diferentes.
- 09 a 12 produtos: - 03 produtos diferentes.
- 13 a 16 produtos: - 04 produtos diferentes.

4.4 - Prevenção e Combate à Fraude Econômica

O combate à fraude econômica e clandestinidade desenvolvido e aplicado pelo Serviço de Inspeção Municipal pode contar com a contribuição de demais entes públicos e privados que venham a agregar neste trabalho.

As atividades desenvolvidas são de orientação para as indústrias sobre a obrigação de seguir o regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) do produto a fim de entregá-lo com as características e identidade inerentes a ele.

São avaliadas as análises de autocontrole da empresa e também as oficiais a fim de detectar alguma possível fraude, ou condição que torne esse produto impróprio para consumo, para que não seja causado nenhum risco ou dano ao consumidor.



4.5 - Combate à Atividade Clandestina

Orientação sobre a comercialização de produtos que possuam procedência, nos estabelecimentos comerciais.

Participação em barreiras sanitárias juntamente aos demais órgãos de segurança e fiscalização.

CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA E CLANDESTINIDADE

LOCAL	INDÚSTRIAS/ RODOVIAS/ ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DO MUNICÍPIO
FREQUÊNCIA	4 VEZES AO ANO CONFORME AGENDAMENTO E DISPONIBILIDADE DOS ÓRGÃOS PARCEIROS

4.6 - Educação Sanitária

Promover o acesso à informação, expansão dos conhecimentos e conceitos em saúde pública, a fim de ampliar a atuação do Serviço de Inspeção, além de suas atividades de rotina com o objetivo de promover a segurança alimentar e defesa da saúde pública, contribuindo para conscientização da comunidade

Divulgar a importância e os trabalhos realizados pelo Serviço de Inspeção de produtos de origem animal.

O Programa de Educação Sanitária é desenvolvido e aplicado pelo Serviço de Inspeção Municipal podendo contar com a contribuição de demais entes públicos e privados que venham a agregar neste trabalho. São desenvolvidas atividades e palestras educativas conforme cronograma com crianças e adolescentes das Escolas Municipais, em eventos, feiras ou a convite de outras instituições proporcionando aprendizado de forma dinâmica a toda comunidade.

Os assuntos abordados são diversos de acordo com o público-alvo, mas todos relevando a importância da Inspeção, doenças transmitidas por alimentos, boas práticas na fabricação de alimentos, entre outros.



CRONOGRAMA DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA

LOCAL	ESCOLAS MUNICIPAIS/ EVENTOS/ FEIRAS/ A CONVITE
FREQUÊNCIA	4 VEZES AO ANO

5. Programa de capacitação

Nome do curso	Público Alvo			Modalidade			ANO 1	ANO 2
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi- presencial	EAD		
	X		X	X		X		

O objetivo geral da capacitação é atualização da equipe técnica do SIM, nas diversas áreas referentes ao serviço de inspeção.

Os treinamentos e atualizações são realizados através de cursos, seminários, palestras, eventos e a programação é de que o servidor responsável pelo serviço de inspeção participe de pelo menos 2 atualizações ao ano, estas podem ser presenciais ou EAD. No município também é realizada parceria com o SENAR-RS, o qual cede instrutor para ministrar curso de boas práticas de fabricação aos estabelecimentos que estão inscritos no Serviço de Inspeção, ou têm interesse em aderir e a outros serviços de alimentação.

O curso sempre conta com o acompanhamento, organização e participação da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

Os certificados são armazenados em pasta suspensa (gaveta dos documentos gerais do S.I.M) específica, denominada Capacitações, e há livro ata para registro de reuniões.



6. Relação de estabelecimentos Interessados em realizar comércio interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ/CPF	Nº Registro no Serviço	Classificação
1	Cooperativa Vacariense de Apicultores (AVAPIS)	07.689.303/0001-02	002	Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e derivados

7. Declaração

Declaramos estar ciente da necessidade de manter atualizados este Programa de Trabalho e as informações prestadas no Cadastro Geral do SISBI-POA, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, através do sistema eletrônico e-SISBI, para avaliação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob risco de comprometer o processo de avaliação de equivalência e adesão ao SISBI-POA deste Serviço a qualquer momento.

8. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Vacaria, 03 de Janeiro de 2025.

Luísa Walmorbida de Araújo
Médica Veterinária, CRMV-RS 15392
Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal Vacaria-RS
Portaria 173/2024
Matrícula 4287-0/1



9. Anexos

Seguem em anexo modelo de documentos utilizados pelo S.I.M.

MAPA DE PRODUÇÃO MENSAL

Estabelecimento:	Nº SIM:
Classificação:	
Mês de referência:	

PRODUTO	QUANTIDADE
TOTAL	

Responsável da Empresa

Médico Veterinário SIM



CRONOGRAMA DE ANÁLISES

PRODUTOS

JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
MB	FQ																						

PRODUTOS COLETADOS: _____

ÁGUA

JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ	
MB	FQ																						



PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Estabelecimento:	Data: __/__/____	Hora:__:__
------------------	------------------	------------

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1. Barreira Sanitária (pia/ lava botas/ propé, touca, papel, sabão mãos)	C ()	NC ()	NO/NA ()
--	-------	--------	-----------

2. Água de Abastecimento: cloro Local Coleta: () desossa () produção () b.sanitária	_____ ppm	C ()	NC ()
---	-----------	-------	--------

3. Manutenção instalações e equipamentos	C ()	NC ()	NO/NA ()
--	-------	--------	-----------

4. Higiene instalações e operacional (PSO)/ Organização	C ()	NC ()	NO/NA ()
---	-------	--------	-----------

5. Temperaturas	C ()	NC ()	NO/NA ()
-----------------	-------	--------	-----------

6. Controle de pragas	C ()	NC ()	NO/NA ()
-----------------------	-------	--------	-----------

MANIPULADORES:

1. Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	C ()	NC ()	NO/NA ()
--	-------	--------	-----------

MATÉRIA-PRIMA/ INGREDIENTES E EMBALAGENS:

1. Controle de matéria-prima	C ()	NC ()	NO/NA ()
------------------------------	-------	--------	-----------

C - Conforme; NC - Não Conforme; NA - Não se Aplica; NO - Não Observado

Estabelecimento

Fiscal S.I.M



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
RELATÓRIO VISITA

ESTABELECIMENTO:

DIA VISITA:

NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA
1.	
2.	
3.	
4.	

Responsável S.I.M

Responsável Estabelecimento

Recebido em: ___/___/_____



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
RELATÓRIO NÃO CONFORMIDADES RECORRENTES

ESTABELECIMENTO:

DIA VISITA:

NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA- PRAZO
1.	
2.	
3.	
4.	

Responsável S.I.M

Responsável Estabelecimento

Recebido em: ___/___/_____



 SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE	PREFEITURA MUNICIPAL DE VACARIA
	SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

AUTO DE INFRAÇÃO Nº _____/20__

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:

Razão Social ou Nome:	
Registro no SIM:	
Endereço:	
Município/UF:	CEP:
CNPJ ou CPF:	

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de **20**____, no município de VACARIA, Estado do Rio Grande do Sul, eu, _____, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-RS _____, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 2.323/2006, alterada pela Lei Municipal nº 4815/2021, regulamentada pelo Decreto Executivo nº 101/2021, verifiquei que o autuado acima identificado cometeu infração sanitária conforme o dispositivo legal abaixo, pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____

Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a(s) infração (ões) ao disposto no Decreto nº 101/2021 ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções: () I – Advertência, () II – Multa, () III- Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, () IV- Suspensão de atividade, () V- Interdição total ou parcial do estabelecimento, () VI- Cassação de registro do estabelecimento.

A defesa do(a) autuado(a) poderá ser apresentada por escrito, no prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da ciência oficial, conforme dispõe o Art. 218º do Decreto Municipal 101/2021. Não apresentando a defesa o auto de infração será encaminhado para os procedimentos de cobrança pelo setor responsável.

Estando ciente que segundo Art. 222º do Decreto Municipal 101/2021, a lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.



Lavrado o auto em 3 (três) vias, sendo a 1ª via destinada ao atuado, por:

() Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

() Recebido sua via deste documento em ___/___/_____

(1ª Via – Atuado / 2ª Via – Responsável do S.I.M / 3ª Via Arquivo)

Assinatura do Autuante: _____ Médica Veterinária Responsável pelo S.I.M	Assinatura do Atuado: _____ Nome: Documento:
Testemunha 1: _____ Nome: Documento:	Testemunha 2: _____ Nome: Documento:

