

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL  
ÁREA DO CONHECIMENTO DE CIÊNCIAS DA VIDA  
MEDICINA VETERINÁRIA**

**LUANA SUZIN PISSAIA**

**ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO: INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE  
ORIGEM ANIMAL**

**CAXIAS DO SUL  
2022**

**LUANA SUZIN PISSAIA**

**ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO: INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE  
ORIGEM ANIMAL**

Relatório de Estágio Curricular Obrigatório apresentado como exigência para conclusão do Curso de Graduação em Medicina Veterinária pela Universidade de Caxias do Sul na área de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup>. Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata.

**CAXIAS DO SUL**

**2022**

**LUANA SUZIN PISSAIA**

**ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO: INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE  
ORIGEM ANIMAL**

Relatório de Estágio Curricular Obrigatório apresentado como exigência para conclusão do Curso de Graduação em Medicina Veterinária pela Universidade de Caxias do Sul na área de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Orientadora: Prof.<sup>a</sup>. Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata.

Supervisora: Maricelda Borges Figueredo.

Aprovado em: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**Banca Examinadora**

---

Prof.<sup>a</sup>. Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata  
Universidade de Caxias do Sul

---

Prof.<sup>a</sup>. Dra. Luciana Laitano Dias de Castro  
Universidade de Caxias do Sul

---

M. V. Anelise Trindade Ramos  
Universidade de Caxias do Sul

Dedico esse trabalho aos meus pais por todo apoio e dedicação durante a graduação. Ao meu namorado, por toda ajuda e amor. Aos mestres e colegas com quem convivi durante a graduação. A meninas do COPAS-POA por todo auxílio. A todos vocês, muito obrigada por estarem junto comigo nesta etapa.

## RESUMO

O presente relatório tem como objetivo descrever as atividades desenvolvidas no estágio curricular obrigatório em Medicina Veterinária, realizado na Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA), no setor de Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA), desenvolvido no período de 01 de agosto a 14 de outubro de 2022, totalizando 420 horas. O estágio foi supervisionado pela médica veterinária Maricelda Borges Figueredo e orientado pela Prof.<sup>a</sup> Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata. Durante o período no COPAS-POA foram realizados 36 processos de vistorias, 40 processos de coleta de produtos e água para análise laboratorial, 21 processos de avaliação de rotulagem, 9 registros de novos produtos, 3 processos de Autos de Infração, 8 Laudos de Inspeção Sanitária e 6 Laudos de Supervisão. O relatório apresenta um relato de caso sobre a aplicação de dois Autos de Infração e um Termo de Medida Cautelar correlacionados à falta das Boas Práticas de Fabricação na agroindústria classificada como Casa do Mel.

**Palavras-chave:** Inspeção. Produtos de Origem Animal. Boas Práticas de Fabricação. Mel.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 –	A) Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA); B) Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA).....	14
Figura 2 –	Fluxograma da contagem de prazos solicitados no RAC.....	22
Figura 3 –	Fluxograma da vistoria com emissão dos documentos oficiais.....	23
Figura 4 –	Fluxograma do procedimento administrativo de Auto de Infração (AI)..	24
Figura 5 –	Fluxograma de análise oficial físico-química e microbiológica de produto.....	29
Figura 6 –	Fluxograma de análise oficial microbiológica da água de abastecimento interno.....	31
Figura 7 –	Fluxograma de análise oficial físico-química da água de abastecimento interno.....	32
Figura 8 –	Fluxograma da agroindústria Casa do Mel.....	38
Figura 9 –	A) Lava-botas com poeira e sujidades; B) Pia para lavagem de mãos com sujidades; C) Ausência de estrados embaixo dos baldes com matéria-prima; D) Ausência de estrados embaixo das embalagens secundárias.....	39
Figura 10 –	A) Baldes sem identificação; B) Embalagens secundárias acondicionadas em local inapropriado.....	40
Figura 11 –	A) Produtos de retorno armazenados dentro do cesto de supermercado; B) Pano de <i>nylon</i> utilizado para filtragem do mel na envasadora; C) Produtos retorno no descristalizador.....	41
Figura 12 –	Abelha na fresta da janela no interior do estabelecimento.....	42
Figura 13 –	Produtos de retorno dentro do descristalizador.....	43
Figura 14 –	Caixas lacradas com fita adesiva com os produtos de retorno dentro....	43
Figura 15 –	Produto final com data de fabricação do dia 20/08/2022.....	44

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 –	Relação das agroindústrias registradas conforme atividade de produção e produto agropecuário de origem animal.....	15
Tabela 2 –	Atividades acompanhadas no estágio curricular no COPAS-POA.....	17
Tabela 3 –	Processos de controle de vistorias.....	18
Tabela 4 –	Processos de Auto de Infração.....	18
Tabela 5 –	Processos de coleta de produtos e água de abastecimento para análise oficial laboratorial.....	18
Tabela 6 –	Processos de registro de novos produtos de origem animal.....	19
Tabela 7 –	Processos de avaliação de rotulagem de produtos de origem animal....	19
Tabela 8 –	Participação nos projetos educacionais de ações sanitárias.....	19
Tabela 9 –	Participação nos eventos junto ao setor do COPAS-POA promovidos por instituições governamentais.....	20
Tabela 10 –	Frequência de análises oficiais de produto de origem animal.....	25
Tabela 11 –	Frequência de análises oficiais de água de abastecimento.....	26
Tabela 12 –	Quantidade de amostra de produtos para estabelecimentos que realizam industrialização de produtos de origem animal.....	26
Tabela 13 –	Quantidade de amostra de produtos para estabelecimentos que realizam fracionamento e/ou ralação de produtos de origem animal.....	29

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

AI	Auto de Infração
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
Art.	Artigo
BPF	Boas Práticas de Fabricação
BPA	Boas Práticas Apícolas
COPAS	Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários
COPAS-POA	Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal
FRP	Formulário de Registro de Produto
FQ	Físico-química
IN	Instrução Normativa
MB	Microbiológica
N.º	Número
NC	Não conformidade
PEAF	Programa Estadual de Agroindústria Familiar
R-RAC	Resposta ao Relatório de Ações Corretivas
RAC	Relatório de Ações Corretivas
RAF	Relatório de Ação Fiscalizatória
RCP	Risco Associado à Categoria dos Produtos
RD	Risco Associado ao Desempenho
RDC	Resolução de Diretoria Colegiada
RE	Risco Estimado Associado ao Estabelecimento
RIISPOA	Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
RNC	Relatório de Não Conformidade
RS	Rio Grande do Sul
RT	Responsável Técnico
RTIQ	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SMAPA	Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
SMTTM	Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Mobilidade
SUSAF-RS	Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte
SQA	Status da Qualidade da Água
UCS	Universidade de Caxias do Sul
VP	Volume Produzido
VRM's	Valores de Referência Municipal

## LISTA DE SÍMBOLOS

%	Por cento
°C	Graus Celsius
§	Parágrafo

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>13</b>
<b>2</b>	<b>DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO.....</b>	<b>14</b>
<b>3</b>	<b>DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ACOMPANHADAS.....</b>	<b>17</b>
3.1	RELAÇÃO DAS ATIVIDADES ACOMPANHADAS DURANTE O PERÍODO DE ESTÁGIO CURRICULAR.....	17
3.2	VISTORIAS.....	20
<b>3.2.1</b>	<b>Periodicidade.....</b>	<b>20</b>
<b>3.2.2</b>	<b>Relatório de Ação Fiscalizatória (RAF) e Controle de Vistoria.....</b>	<b>20</b>
<b>3.2.3</b>	<b>Relatório de Não Conformidade (RNC).....</b>	<b>21</b>
<b>3.2.4</b>	<b>Relatório de Ações Corretivas (RAC).....</b>	<b>22</b>
<b>3.2.5</b>	<b>Resposta ao Relatório de Ações Corretivas (R-RAC) .....</b>	<b>22</b>
<b>3.2.6</b>	<b>Auto de Infração (AI).....</b>	<b>23</b>
<b>3.2.7</b>	<b>Penalidades.....</b>	<b>24</b>
3.3	ANÁLISES LABORATORIAIS.....	25
<b>3.3.1</b>	<b>Periodicidade.....</b>	<b>25</b>
<b>3.3.2</b>	<b>Coleta de produtos de origem animal para análise oficial.....</b>	<b>26</b>
<b>3.3.3</b>	<b>Coleta de água de abastecimento interno para análise oficial.....</b>	<b>30</b>
3.3.3.1	Análise microbiológica da água.....	30
3.3.3.2	Análise físico-química da água.....	31
3.3.3.3	Status da Qualidade da Água (SQA).....	32
3.4	REGISTRO DE NOVOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.....	32
3.5	ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.....	33
3.6	LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA ANUAL.....	35
3.7	LAUDO DE SUPERVISÃO.....	35
3.8	AÇÕES EDUCACIONAIS SANITÁRIAS.....	36
<b>4</b>	<b>RELATO DE CASO.....</b>	<b>37</b>
4.1	VISTORIA DE ROTINA EM CASA DE MEL: APLICAÇÃO DE RA - - CONTROLE DE VISTORIA, RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDA TERMO DE MEDIDA CAUTELAR E AUTO DE INFRAÇÃO.....	37
<b>4.1.1</b>	<b>Introdução.....</b>	<b>37</b>

<b>4.1.2</b>	<b>Relato de caso.....</b>	<b>38</b>
4.1.2.1	Não conformidades descritas no Relatório de Não Conformidade.....	39
4.1.2.2	Aplicação do Termo de Medida Cautelar.....	42
4.1.2.3	Aplicação do Auto de Infração.....	44
4.1.2.3.1	<i>Auto de Infração I</i> .....	44
4.1.2.3.2	<i>Auto de Infração II</i> .....	45
4.1.2.4	Documento Oficial para Defesa.....	45
4.1.2.5	Comissão de Julgamento.....	46
<b>4.1.3</b>	<b>Discussão.....</b>	<b>46</b>
<b>5</b>	<b>CONCLUSÃO.....</b>	<b>49</b>
	<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>50</b>
	<b>ANEXOS.....</b>	<b>54</b>
	ANEXO A – RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF) E CONTROLE DE VISTORIA.....	54
	ANEXO B – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (RNC).....	55
	ANEXO C – AUTO DE INFRAÇÃO (AI).....	56
	ANEXO D – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO MICROBIOLÓGICO.....	57
	ANEXO E – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO FÍSICO-QUÍMICO.....	58
	ANEXO F – TERMO DE MEDIDA CAUTELAR.....	59
	ANEXO G – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO.....	60
	ANEXO H – FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO (FRP).....	61
	ANEXO I – TERMO DE AVALIAÇÃO DO FORMULÁRIO SIMPLIFICADO.....	
	ANEXO J – LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA ANUAL.....	67
	ANEXO K – RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF) E CONTROLE DE VISTORIA – RELATO DE CASO.....	76

ANEXO L – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE N.º 17/08/22 – RELATO DE CASO.....	77
ANEXO M – TERMO DE MEDIDA CAUTELAR N.º 00103 – RELATO DE CASO.....	78
ANEXO N – AUTO DE INFRAÇÃO I N.º 365 – RELATO DE CASO....	79
ANEXO O – AUTO DE INFRAÇÃO II N.º 396 – RELATO DE CASO....	80

## 1 INTRODUÇÃO

O ser humano depende dos animais para o desenvolvimento socioeconômico, alimentação e convívio, entretanto, os mesmos são portadores de doenças que podem ser prejudiciais aos humanos. Nesse sentido, a área de inspeção de produtos de origem animal foi escolhida devido a intenção de preservar a saúde pública, bem como, atuar na área posteriormente à conclusão do curso de medicina veterinária.

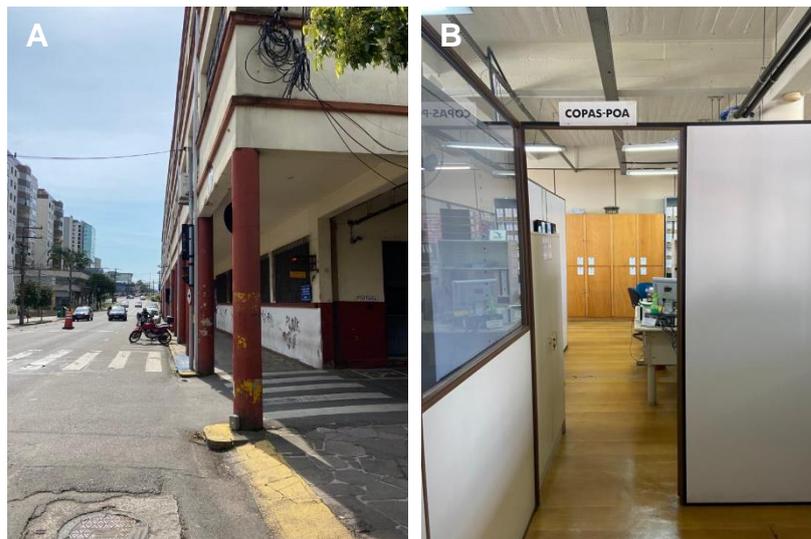
O período de estágio curricular obrigatório no campo de inspeção de produtos de origem animal relatado no presente trabalho, foi realizado no setor de Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA), vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA), localizada na cidade de Caxias do Sul – RS, sob a supervisão de campo da médica veterinária Maricelda Borges Figueredo e orientação acadêmica da professora Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata.

Posto que a proteção da saúde pública também é realizada através do serviço de inspeção municipal, o presente trabalho tem como objetivo relatar a experiência vivida durante o estágio curricular e discorrer sobre um importante relato de caso acompanhado durante esse período. O caso foi sobre a aplicação de um Termo de Medida Cautelar e dois Autos de Infração na mesma Casa do Mel. O primeiro Auto de Infração foi a respeito da inexistência das Boas Práticas de Fabricação e exigências sanitárias relacionadas a manipulação e preparo de matéria-prima, já o segundo Auto de Infração foi referente à data do envasamento do produto ser posterior à data de fabricação.

## 2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

O estágio curricular obrigatório foi realizado das 8h00 às 12h00 e das 13h00 às 17h00, totalizando 420 horas, na Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA) de Caxias do Sul, no setor de Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA). A sede se localizava na rua Moreira César, número 1686, bairro Pio X, na cidade de Caxias do Sul, RS (Figura 1 – A e B). Ademais, o prédio da SMAPA contava com a Secretaria Municipal de Trânsito, Transporte e Mobilidade (SMTTM) da cidade.

Figura 1 – A) Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA); B) Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA).



Fonte: Autora (2022).

A equipe de fiscalização do COPAS-POA era composta, no momento do estágio curricular, por três médicas veterinárias. O setor ficava sob responsabilidade da chefe de seção e médica veterinária, Daniela Jacobus, e a agente administrativa, Simone Jacobus.

O departamento era responsável pelo registro, fiscalização e vistoria das agroindústrias que fabricavam produtos de origem animal. Faziam parte das atividades do setor: coleta de produtos e água para análise laboratorial oficial físico-química e microbiológica; aprovação do Manual de Boas Práticas de Fabricação; emissão do Relatório de Ação Fiscalizatória (RAF), do Relatório de Não Conformidade (RNC), da Resposta ao Relatório de Ações Corretivas (R-RAC) e do Auto de Infração

(AI); avaliação das rotulagens e registros; fiscalização das planilhas de autocontrole presentes nos estabelecimentos.

No ano de 1989, foi publicada a Lei Federal n.º 7.889, de 23 de novembro de 1989, a qual deu competências aos municípios, através das Secretarias de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o registro prévio para a fiscalização de estabelecimentos industriais ou entrepostos de produtos de origem animal. Somente em 1997, foi publicada a Lei Municipal n.º 4.752, de 02 de dezembro de 1997, que instituiu o Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários (COPAS) no município de Caxias do Sul. A partir de então, tornou-se obrigatória a prévia inspeção e fiscalização agroindustrial dos estabelecimentos que manuseavam produtos de origem animal e vegetal.

Em 2016, a Lei Municipal n.º 4.752, de 02 de dezembro de 1997 foi revogada pela Lei Municipal n.º 8.175 de 19 de dezembro de 2016, a qual instituiu o Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA) vinculado à SMAPA. Essa lei foi regulamentada pelo Decreto Municipal n.º 19.882, de 29 de novembro de 2018 e foram alterados alguns artigos pela Lei Municipal n.º 8.186 de 10 de março de 2017.

No período do estágio curricular, o setor era responsável pela certificação e conservação da saúde pública do município através da inspeção sanitária e industrial de vinte e quatro agroindústrias de produtos de origem animal conforme a Tabela 1.

Tabela 1 – Relação das agroindústrias registradas conforme atividade de produção e produto agropecuário de origem animal.

<b>Atividade</b>	<b>Quantidade</b>
Granja Avícola	4
Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos	7
Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos – Fatiados	6
Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados	3
Unidade de Beneficiamento de Mel e Produtos Apícolas	4
<b>Total</b>	<b>24</b>

Fonte: COPAS-POA (2018).

O COPAS-POA conseguiu a prerrogativa de indicação para os estabelecimentos interessados a aderir ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF-RS) e ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). Esses selos proporcionavam a comercialização intermunicipal e interestadual, bem como a garantia da inocuidade e sanidade dos produtos de origem animal produzidos no município. Até o dia 14 de outubro de 2022, o COPAS-POA possuía quatro estabelecimentos aderidos ao SUSAF-RS e cinco estabelecimentos aderidos ao SISBI-POA (CAXIAS DO SUL, 2021; MAPA, 2020; RIO GRANDE DO SUL, 2011).

### 3 DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ACOMPANHADAS

Durante o período do estágio curricular foram acompanhadas as seguintes atividades conforme a Tabela 2: preenchimento de Laudos de Inspeção Sanitária Anual e Laudos de Supervisão; acompanhamento das vistorias nas agroindústrias e seus respectivos documentos como Relatório de Ação Fiscalizatória (RAF) e Controle de Vistoria, Relatório de Não Conformidade (RNC); Relatório de Ações Corretivas (RAC) e Resposta ao Relatório de Ações Corretivas (R-RAC) (Tabela 3); processos de Auto de Infração com o entendimento da legislação de Caxias do Sul (Tabela 4); coleta dos produtos de origem animal e água de abastecimento interno que eram encaminhados para a análise laboratorial oficial (Tabela 5); avaliação dos novos registros de produtos de origem animal (Tabela 6); avaliação dos rótulos dos produtos de origem animal (Tabela 7); participação nos projetos educacionais de ações sanitárias que visavam fornecer informações a respeito do Serviço de Inspeção Municipal de Caxias do Sul e a importância de adquirir produtos com rotulagem (Tabela 8); participação de eventos como cursos de aprimoramento referentes aos Serviços de Inspeções Municipais (Tabela 9).

#### 3.1 RELAÇÃO DAS ATIVIDADES ACOMPANHADAS DURANTE O PERÍODO DE ESTÁGIO CURRICULAR

Tabela 2 – Atividades acompanhadas no estágio curricular no COPAS-POA.

	(continua)			
	<b>Agosto</b>	<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Total</b>
Laudos de Inspeção Sanitária	----	5	3	8
Laudos de Supervisão	----	5	1	6
Participação de eventos	3	2	----	5
Processos de Auto de Infração	2	1	----	3
Processos de avaliação de rotulagem de produtos de origem animal	6	9	6	21
Processos de coleta de produtos e água	15	15	10	40

(conclusão)

Processos de registro de novos produtos de origem animal	4	4	1	9
Processos de controle de vistorias	16	13	7	36
Projetos educacionais de ações sanitárias	----	1	1	2

Fonte: Autora (2022).

Tabela 3 – Processos de controle de vistorias.

	<b>Agosto</b>	<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Total</b>
RAF <sup>1</sup>	16	13	7	36
RNC <sup>2</sup>	15	10	5	30
RAC <sup>3</sup>	13	9	4	26
R-RAC <sup>4</sup>	13	9	4	26

Fonte: Autora (2022).

<sup>1</sup> RAF: Relatório de Ação Fiscalizatória.<sup>2</sup> RNC: Relatório de Não Conformidade.<sup>3</sup> RAC: Relatório de Ações Corretivas.<sup>4</sup> R-RAC: Resposta ao Relatório de Ações Corretivas.

Tabela 4 – Processos de Auto de Infração.

	<b>Agosto</b>	<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Total</b>
Aplicação de AI*	2	1	----	3
Aplicação de Termo de Medida Cautelar	1	----	1	2
Defesa de Auto de Infração	----	2	----	2
Recurso em 1ª instância	----	-----	----	----
Recurso em 2ª instância	----	----	----	----

Fonte: Autora (2022).

\* AI: Auto de Infração.

Tabela 5 – Processos de coleta de produtos e água de abastecimento interno para análise oficial laboratorial. (continua)

	<b>Agosto</b>	<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Total</b>
* FQ – Água	1	----	1	2

(conclusão)

FQ – Produto	----	6	3	9
* MB – Água	2	2	5	9
MB – Produto	12	7	2	21

Fonte: Autora (2022).

\* FQ: físico-químico.

\* MB: microbiológico.

Tabela 6 – Processos de registro de novos produtos de origem animal.

	<b>Agosto</b>	<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Total</b>
Mel	----	----	----	----
Pescados	----	----	----	----
Produtos lácteos	----	----	2	2
Produtos cárneos	4	4	3	11
Ovos	----	----	----	----

Fonte: Autora (2022).

Tabela 7 – Processos de avaliação de rotulagem de produtos de origem animal.

	<b>Agosto</b>	<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Total</b>
Acréscimo de rótulo	4	9	4	17
Acréscimo com cancelamento de rótulo	----	----	----	----
Alteração de <i>layout</i> do rótulo	----	----	----	----
Cancelamento de rótulo	----	----	----	----

Fonte: Autora (2022).

Tabela 8 – Participação nos projetos educacionais de ações sanitárias.

	<b>Agosto</b>	<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Total</b>
Ação conjunta com a Prefeitura de Caxias do Sul	-----	----	1	1
Escolas/Universidades	----	1	----	1

Fonte: Autora (2022).

Tabela 9 – Participação nos eventos junto ao setor do COPAS-POA promovidos por instituições governamentais.

	<b>Agosto</b>	<b>Setembro</b>	<b>Outubro</b>	<b>Total</b>
Palestras	1	2	----	3
Cursos	2	----	----	2

Fonte: Autora (2022).

## 3.2 VISTORIAS

As vistorias faziam parte do serviço de inspeção e fiscalização realizadas pela equipe de fiscalização do COPAS-POA. Elas ocorriam para controlar os requisitos sanitários e tecnológicos das agroindústrias registradas e ativas no município de Caxias do Sul.

### 3.2.1 Periodicidade

As vistorias eram realizadas com periodicidade variável, conforme a Portaria n.º 5, de 17 de dezembro 2021, a qual estabelecia o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) nos estabelecimentos registrados no COPAS-POA. Este cálculo foi estabelecido para determinar as frequências mínimas de fiscalização para estabelecimentos sujeitos a inspeção periódica e as frequências mínimas das análises oficiais físico-químicas e microbiológicas dos produtos de origem animal e da água de uso interno.

O cálculo do RE era obtido a partir do Risco Associado ao Volume de Produção (RVP), ao Risco Associado à Categoria dos Produtos (RCP) e ao Risco Associado ao Desempenho do Estabelecimento (RD) quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (CAXIAS DO SUL, 2021).

### 3.2.2 Relatório de Ação Fiscalizatória (RAF) e Controle de Vistoria

Conforme a Resolução – RDC, n.º 275, de 21 de outubro de 2002, considerou-se a necessidade de padronização nas ações de controle sanitário na área de produtos alimentícios, adequação da ação de inspeção sanitária nos estabelecimentos e agroindústrias e desenvolvimento de um documento genérico de

verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) adequado aos tipos de produções industriais alimentícias. Nessa perspectiva, adotou-se o Controle de Vistoria para todas as agroindústrias registradas nos serviços de inspeções municipais, estaduais e federais, entretanto, cada qual possuía sua própria formatação (ANVISA, 2002).

A partir dessa resolução, criou-se o RAF e Controle de Vistoria (ANEXO A), que se tornou um documento oficial com itens a serem observados e preenchidos. Esse documento era preenchido durante as vistorias pela fiscal de referência, responsável pela fiscalização sanitária daquela respectiva agroindústria.

Era necessário que o documento fosse preenchido em três vias, pois a primeira era entregue ao responsável do estabelecimento, a segunda via retornava ao COPAS-POA e era anexada junto aos demais documentos do estabelecimento, e, a terceira permanecia no talão do RAF. O preenchimento correto do RAF e Controle de Vistoria assegurava à fiscal de referência que o procedimento de fiscalização sanitária estava sendo documentado.

O RAF permitia que as fiscais seguissem um padrão nas vistorias, além de apontar as conformidades e não conformidades de cada estabelecimento. No relatório eram observadas as condições higiênico-sanitárias do local; condições de higiene, hábito e saúde dos manipuladores; controle de matérias-primas, ingredientes e produtos químicos; manejo de resíduos líquidos e sólidos; controle integrado de pragas, insetos e roedores; condições de manutenção das instalações e equipamentos; condições de análises laboratoriais, rastreabilidade e recall; verificação das planilhas de autocontrole; controle da água de abastecimento interno através da medição do pH (6 – 9) e cloro (0,2 ppm – 5 ppm) (ANVISA, 2002).

### **3.2.3 Relatório de Não Conformidade (RNC)**

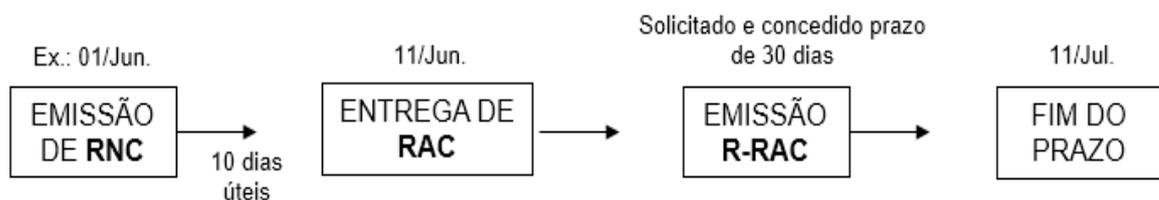
De acordo com a Portaria n.º 5, de 17 de dezembro 2021, ficou estabelecida a utilização do RNC (ANEXO B) como o documento oficial das notificações das falhas no cumprimento das exigências regulamentadas. Bem como, definiu-o como procedimento padrão para o registro das não conformidades (NC) observadas durante as vistorias nos estabelecimentos registrados pelas fiscais do COPAS-POA. Ressalta-se, que o RNC também era preenchido em três vias e o processo de entrega era igual ao RAF.

As NC observadas nos estabelecimentos podiam ser categorizadas em não conformidades imediatas ou não imediatas. A NC imediata era relacionada à higiene do produto e da matéria-prima, caracterizada pela imediata correção do estabelecimento e descrita pela fiscal de referência nas observações do RAF, não sendo necessária a resposta documental do estabelecimento. Entretanto, nos casos que a NC não pudesse ser corrigida de forma imediata aplicava-se o RNC (CAXIAS DO SUL, 2021).

### 3.2.4 Relatório de Ações Corretivas (RAC)

O responsável legal do estabelecimento, junto ao responsável técnico (RT), tinha o prazo de dez dias úteis, a contar da data de recebimento do RNC, para realizar as ações corretivas para cada não conformidade e apresentar o RAC (Figura 2). Ademais, podia solicitar à fiscal de referência prazos mais longos para executar as correções de cada item não conforme (CAXIAS DO SUL, 2021).

Figura 2 – Fluxograma da contagem de prazos solicitados no RAC.



Fonte: COPAS-POA (2018).

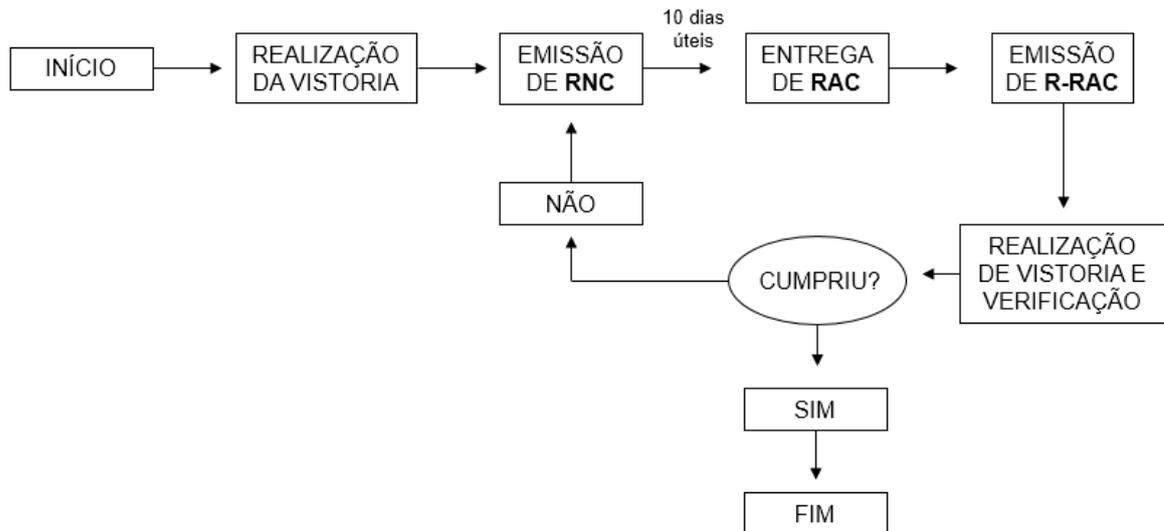
As respostas e solicitações de prazos eram encaminhadas e avaliadas pela fiscal que utilizava caráter técnico e legal para deferir ou indeferir os prazos solicitados. O responsável legal pelo estabelecimento podia solicitar a prorrogação do prazo, no máximo duas vezes antes do vencimento, caso ocorresse algum imprevisto que atrasasse a ação corretiva (CAXIAS DO SUL, 2021).

### 3.2.5 Resposta ao Relatório de Ações Corretivas (R-RAC)

A emissão da R-RAC era realizada pela fiscal de referência do estabelecimento e continha a ordem das medidas corretivas efetuadas e dos prazos solicitados

conforme ilustrado na Figura 3. Através desse documento era possível verificar o cumprimento dos prazos do RNC nas vistorias e o não cumprimento de todos os itens não conformes poderia acarretar em adicional de ação legal e administrativa, ou seja, a aplicação do AI (CAXIAS DO SUL, 2021).

Figura 3 – Fluxograma da vistoria com emissão dos documentos oficiais.



Fonte: COPAS-POA (2018).

### 3.2.6 Auto de Infração (AI)

Nos casos que a mesma não conformidade idêntica fosse apontada três vezes consecutivas no RNC, ou não, dentro do período de doze meses, o estabelecimento seria autuado. A partir da aplicação do AI (ANEXO C), iniciava-se o processo administrativo na SMAPA (CAXIAS DO SUL, 2018).

O AI deveria mencionar a data e local que foi observada a infração; nome e endereço do infrator; ato ou fato constitutivo do infrator; disposição legal infringida; assinatura e identificação do autuante; assinatura do autuado. Nos casos que o infrator se negava a assinar, era realizada uma declaração no próprio AI e a via era entregue ao responsável legal do estabelecimento por meio de correspondência registrada (CAXIAS DO SUL, 2018).

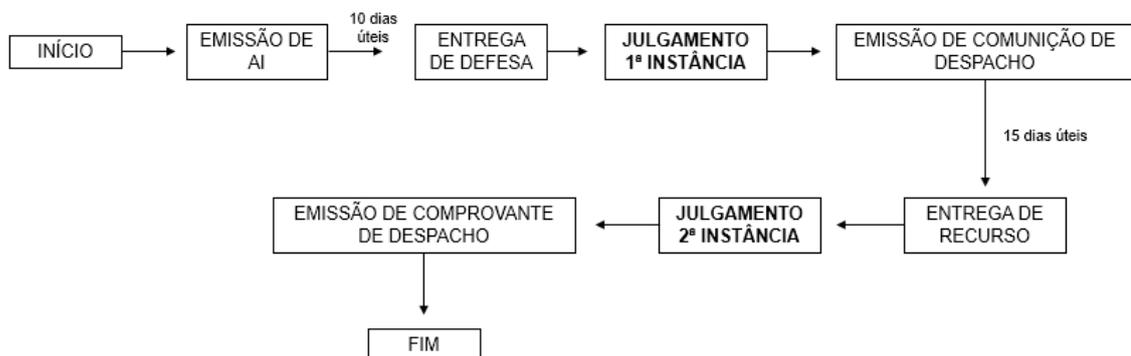
A fiscal de referência que realizava o AI extraía o documento e entregava a primeira via ao infrator, a segunda era anexada ao processo administrativo e a terceira permanecia no talão de infrações. A responsável elaborava um Relatório de Fiscalização para acrescentar ao processo administrativo, no qual continha detalhes

da situação, fotos e demais informações que considerasse necessária para melhor leitura da comissão e Secretário do SMAPA durante o processo administrativo (Figura 4) (CAXIAS DO SUL, 2018).

Concordante ao art. 120 do Decreto n.º 19.882, de 29 de novembro de 2018, o infrator podia apresentar defesa ao COPAS-POA em até dez dias úteis posterior a intimação do AI. A decisão, em primeira instância, cabia a uma comissão nomeada pelo Secretário do SMAPA, composta por três servidores públicos titulares e três suplentes da área técnica elencados na Portaria n.º 02, de 04 de março de 2020.

Após o recebimento da decisão, o estabelecimento podia recorrer a decisão da primeira instância, com a emissão do recurso em segunda instância com o prazo de quinze dias úteis, ao Secretário do SMAPA. O Secretário podia revisar a decisão do julgamento da primeira instância e alterar a penalidade prevista (CAXIAS DO SUL, 2018).

Figura 4 – Fluxograma do procedimento administrativo de Auto de Infração (AI).



Fonte: COPAS-POA (2018).

Nos casos que o estabelecimento não entregasse a defesa, o processo seguia à revelia para julgamento em primeira instância, ou seja, o réu era comunicado oficialmente do processo e estava de acordo com a não entrega do documento de defesa. Contudo, se o estabelecimento entregasse a defesa da primeira instância, mas não entregasse o recurso da segunda e última instância era automaticamente imputada a decisão da primeira instância (CAXIAS DO SUL, 2018).

### 3.2.7 Penalidades

As penalidades podiam variar entre advertência por escrito, quando o infrator era réu primário e não tivesse agido com dolo ou má-fé, ou nos casos que o infrator era reincidente da NC descrita no RNC anterior. Nos casos que o estabelecimento não era enquadrado como réu primário, aplicava-se multa, a qual variava de 10 (dez) Valores de Referência Municipal (VRM's), a 500 (quinhentos) VRM's. O valor do VRM no ano de 2022 equivalia a R\$ 40,03 (CAXIAS DO SUL, 2018).

### 3.3 ANÁLISES LABORATORIAIS

A Instrução Normativa DAS n.º 04/2013 aprovou o Programa de Avaliação de Conformidades dos padrões físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Federais (SIF). A partir dessa IN, adotou-se os processos documentais e práticos para as coletas dos produtos de origem animal e água de abastecimento interno do município de Caxias do Sul.

#### 3.3.1 Periodicidade

A periodicidade das análises oficiais físico-químicas e microbiológicas dos produtos de origem animal e da água de abastecimento interno também tinham como base o valor do RE conforme descrito na Tabela 10.

Tabela 10 – Frequência de análises oficiais de produto de origem animal.

<b>RE *</b>	<b>Físico-química</b>	<b>Microbiológica</b>
Menor que 1,0	Anual	Semestral
1,01 – 1,69	Anual	Quadrimestral
1,7 – 2,29	Semestral	Quadrimestral
2,3 – 3	Semestral	Trimestral
Acima de 3	Quadrimestral	Trimestral

Fonte: Caxias do Sul (2021).

\* RE: Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

A periodicidade das coletas para a análise laboratorial microbiológica dos ovos, oriundos de Granjas Avícolas Pequenas, ocorria de forma semestral. Essa exceção é decorrente da Instrução Normativa (IN) n.º 5, de 14 de fevereiro de 2017, a qual estabelece que granjas avícolas, que possuem recebimento de até 3.600 ovos de galinha por dia, são agroindústrias de pequeno porte.

Tabela 11 – Frequência de análises oficiais de água de abastecimento interno.

<b>RE *</b>	<b>Físico-química</b>	<b>Microbiológica</b>
Menor que 1,0	Anual	Semestral
1,01 – 1,69	Anual	Semestral
1,7 – 2,29	Anual	Quadrimestral
2,3 – 3	Anual	Trimestral
Acima de 3	Semestral	Bimestral

Fonte: Caxias do Sul (2021).

\* RE: Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

### 3.3.2 Coleta de produtos de origem animal para análise oficial

As coletas para análise oficial de produto eram realizadas junto as vistorias programadas às agroindústrias. As amostras para análises microbiológicas e físico-químicas eram coletadas de forma proporcional à industrialização, com exceção dos estabelecimentos que realizavam apenas o fracionamento de produtos lácteos e cárneos e/ou ralação de queijo (CAXIAS DO SUL, 2021).

Tabela 12 – Quantidade de amostra de produtos para estabelecimentos que realizam industrialização de produtos de origem animal.

<b>Produtos registrados</b>	<b>Quantidade de produtos</b>
1 (um) a 15 (quinze) produtos	Análise de 1 (um) produto
16 (dezesesseis) a 25 (vinte e cinco) produtos	Análise de 2 (dois) produtos
Acima de 26 (vinte e seis) produtos	Análise de 3 (três) produtos

Fonte: Caxias do Sul (2021).

Durante as coletas eram priorizados os produtos com maior volume de produção e eram coletados de forma intercalada. A fiscal de referência seguia um cronograma programado para que todos os produtos elaborados pelo estabelecimento fossem encaminhados para a análise laboratorial oficial. O processo ocorria conforme ilustração da Figura 5 (CAXIAS DO SUL, 2021).

Era preenchido o documento de Requisição de Análise Oficial de Produto Microbiológico (ANEXO D) ou o documento de Requisição de Análise Oficial de Produto Físico-químico (ANEXO E), em três vias. O mesmo deveria conter as informações disponíveis no rótulo do produto coletado, como o número de registro do produto e do estabelecimento no COPAS-POA; a data de fabricação; data de validade; lote; temperatura da amostra; temperatura do ambiente; condições da embalagem (à vácuo, plástica com lacre ou sem embalagem); condições do ambiente (refrigerado, congelado ou ambiental); data da coleta; hora da coleta (CAXIAS DO SUL, 2021).

O produto era mantido na embalagem original, devidamente rotulado, e era colocado em outro saco plástico, fechado com nó e lacrado com lacre metálico de numeração específica do COPAS-POA. Após, a fiscal de referência anexava a Requisição de Análise Oficial junto a amostra com fita adesiva personalizada pela prefeitura de Caxias do Sul (CAXIAS DO SUL, 2021).

Nas análises físico-químicas era necessário coletar três amostras do mesmo produto e lote, que poderiam ser utilizadas como contraprovas caso ocorresse a presença de alguma irregularidade ou não concordância em relação ao laudo técnico da análise laboratorial oficial. Uma amostra era encaminhada ao laboratório credenciado, e as outras duas ficavam lacradas e armazenadas na câmara de refrigeração, visto que uma poderia ser utilizada como contraprova do estabelecimento e a outra do COPAS-POA. Se não ocorresse nenhuma alteração físico-química, as amostras separadas podiam retornar ao seu destino comercial (MAPA, 2020).

Nos casos que o estabelecimento ficava responsável pelo encaminhamento da amostra, a mesma devia ser armazenada na câmara ou local que mantivesse a temperatura adequada do produto coletado. Contudo, nos casos que o COPAS-POA era responsável pelo transporte da amostra, deveria ser condicionada a viabilidade e capacidade do deslocamento, pois o laboratório devia ser localizado em Caxias do Sul e o responsável legal do estabelecimento tinha que assinar o Termo de Autorização para Transporte de Amostras Oficiais (CAXIAS DO SUL, 2021).

O Laudo de Análise Oficial que era disponibilizado no período de quinze dias pelo laboratório credenciado, apresentava os parâmetros e os padrões legais vigentes que obedeciam a legislação consoante ao art. 132, do Decreto n.º 19.882, de 29 de novembro de 2018. Nos casos de não conformidade na análise físico-química e/ou microbiológica se adotavam procedimentos, conforme o art. 127 do mesmo decreto citado, exemplificados na Figura 5.

A apresentação de uma análise de produto em desacordo gerava AI e inutilização do lote, pois a amostra era considerada imprópria para consumo. Nesse sentido, o estabelecimento era obrigado a manter os registros de rastreabilidade do produto, o qual devia ser recolhido e apresentado ao COPAS-POA para a devida inutilização (CAXIAS DO SUL, 2018).

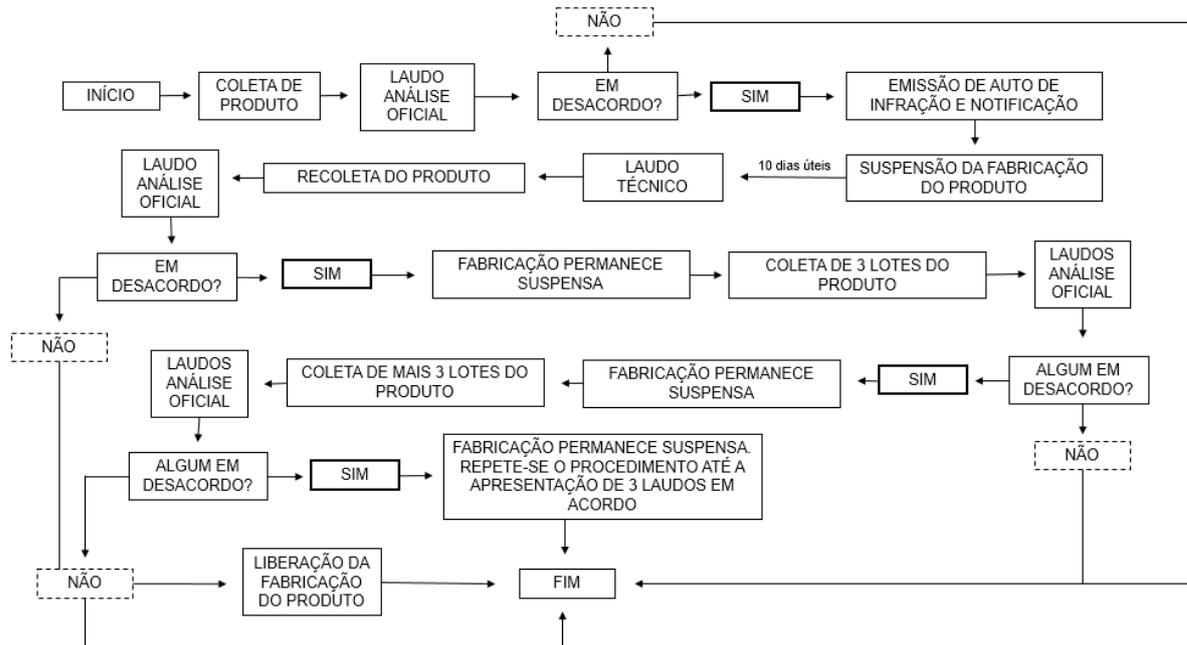
O COPAS-POA exigia também que fosse realizada uma revisão das BPF pelo RT aos funcionários, com a emissão do Laudo Técnico, que deveria ser entregue em até dez dias úteis após o aviso oficial do resultado da análise não conforme. Por hora, o estabelecimento ficava proibido de fabricar o produto em questão (CAXIAS DO SUL, 2018).

O Laudo Técnico era um documento elaborado pelo RT do estabelecimento e devia constar as possíveis causas da não conformidade do produto e as ações corretivas que seriam providenciadas para solucionar o problema. No mesmo documento devia estar descrito a forma que ocorreria o recolhimento e quantidade do produto inutilizado, ou conter a justificativa do motivo pelo qual o lote não poderia ser recolhido.

Posterior a apresentação do Laudo Técnico, ocorria a coleta do produto, o qual era produzido de forma única para análise. Caso a análise estivesse dentro dos padrões legais, era liberada a produção, caso contrário, permanecia suspensa através da emissão do Termo de Medida Cautelar (ANEXO F). Nos casos que a suspensão permanecia, eram coletados três lotes consecutivos do produto e encaminhados novamente para análise (CAXIAS DO SUL, 2018).

A não apresentação de três Relatórios de Ensaio consecutivos em acordo com os padrões legais dos produtos no período de quatro meses, causava o cancelamento do registro do produto no COPAS-POA. Nos casos que os produtos precisassem de um período de maturação de sessenta dias ou mais, o prazo era maior (CAXIAS DO SUL, 2018).

Figura 5 – Fluxograma de análise oficial físico-química e microbiológica de produto.



Fonte: COPAS-POA (2018).

Os estabelecimentos que realizavam apenas o fracionamento de derivados de leite e produtos cárneos, ou seja, aqueles que eram inspecionados na origem e não passavam pelas etapas de fabricação e/ou industrialização, obedeciam a periodicidade mínima anual para as análises físico-químicas, e semestral para as análises microbiológicas. A coleta oficial também era baseada nos valores obtidos através do cálculo do RE.

Tabela 13 – Quantidade de amostra de produtos para estabelecimentos que realizam fracionamento e/ou ralação de produtos de origem animal. (continua)

RE *	Produtos registrados	Quantidade de produtos
Menor que 1,0	Não importa o n.º de produtos	Análise de 1 (um) produto
1,01 – 1,69	Não importa o n.º de produtos	Análise de 1 (um) produto
1,7 – 2,29	Não importa o n.º de produtos	Análise de 2 (dois) produtos
2,3 – 3,0	Com até 30 (trinta) produtos	Análise 02 (dois) um lácteo e um cárneo

(conclusão)

2,3 – 3,0	Acima de 30 (trinta) produtos	Análise de 3 (três) produtos, tendo ao menos um lácteo e um cárneo
Maior do que 3,0	Não importa n.º de produtos	Análise de 03 (três) produtos, tendo ao menos um lácteo e um cárneo

Fonte: Caxias do Sul (2021).

\* RE: Risco Estimado Associado ao Estabelecimento.

### 3.3.3 Coleta de água de abastecimento interno para análise oficial

As coletas de água de abastecimento interno para análises oficiais também eram realizadas concomitantes com a vistoria programada para o estabelecimento. A fiscal de referência escolhia o ponto de coleta de água e realizava a higienização da torneira com álcool 70º, enquanto aguardava de dois a três minutos o produto químico reagir, realizava a aferição da temperatura da água e do ambiente, assim como a medição do pH e cloro.

A fiscal preenchia a Requisição de Análise Oficial de Água de Abastecimento Interno (ANEXO G) em três vias, a primeira anexada junto a análise e encaminhada ao laboratório, a segunda era entregue ao proprietário do estabelecimento e a terceira permanecia no talão. Na requisição devia constar a localização do ponto de coleta; a origem da água (poço, poço artesiano, fonte protegida ou rede pública); se havia tratamento da água (CAXIAS DO SUL, 2018).

A água coletada era armazenada no frasco de acordo com a análise que seria realizada, podendo ser físico-química (FQ) ou microbiológica (MB). Posteriormente, o frasco era acondicionado a um saco plástico transparente, fechado com nó e lacrado com lacre metálico de numeração específica do COPAS-POA. A via da Requisição de Análise Oficial era fixada junto a amostra com fita adesiva personalizada pelo município.

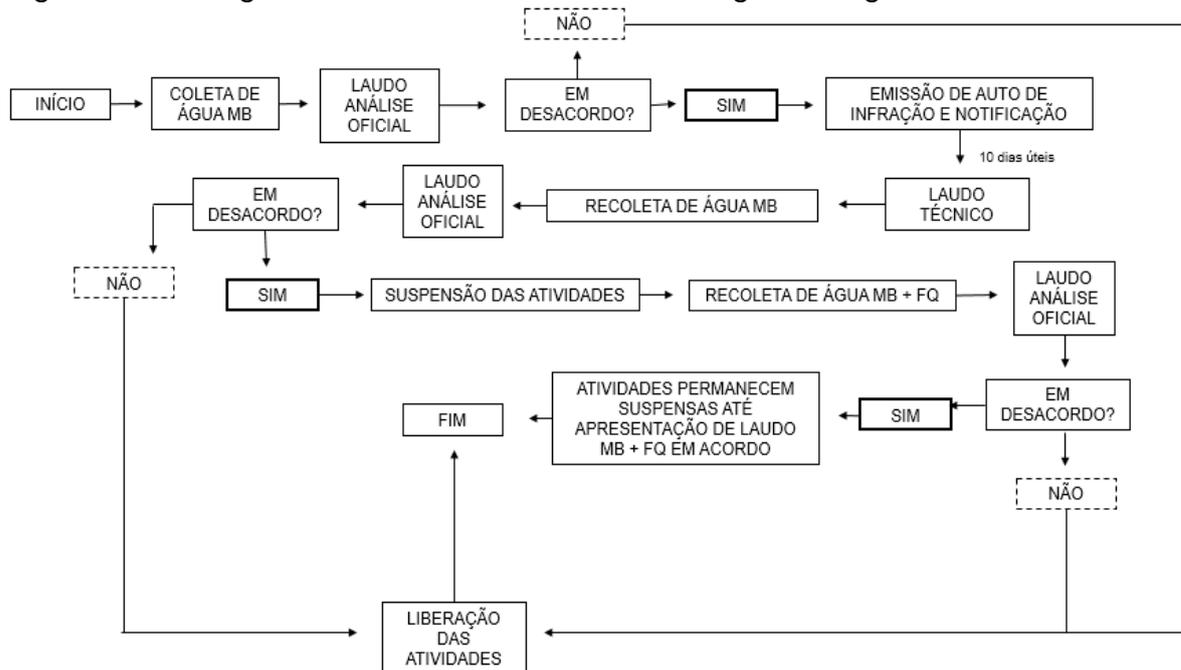
Os laboratórios credenciados exigiam que a amostra de água deveria ser entregue no prazo de vinte e quatro horas. Nos casos que a amostra não fosse entregue em até três horas, contadas a partir da hora da coleta, a mesma devia ser refrigerada em temperatura abaixo de 6ºC (CAXIAS DO SUL, 2021).

#### 3.3.3.1 Análise microbiológica da água

O estabelecimento que apresentasse uma análise microbiológica da água em desacordo com os padrões legais vigentes era autuado (Figura 6), devendo apresentar o Laudo Técnico com as ações corretivas e realizar treinamento dos funcionários, com o objetivo de revisar as práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo RT no período de dez dias úteis. Após a emissão do Laudo Técnico, ocorria a coleta da água para análise microbiológica completa (CAXIAS DO SUL, 2018).

Se análise estivesse em desacordo com os padrões legais vigentes novamente, as atividades do estabelecimento eram suspensas. Conforme o art. 128, § 2º, do Decreto n.º 19.882, de 29 de novembro de 2018, o estabelecimento só era liberado após a apresentação de um laudo de análise físico-química e microbiológica de água. No entanto, se a análise apresentasse apenas desacordo com os padrões físico-químicos, as atividades poderiam ser liberadas a critério das fiscais do COPAS-POA.

Figura 6 – Fluxograma de análise oficial microbiológica da água de abastecimento.



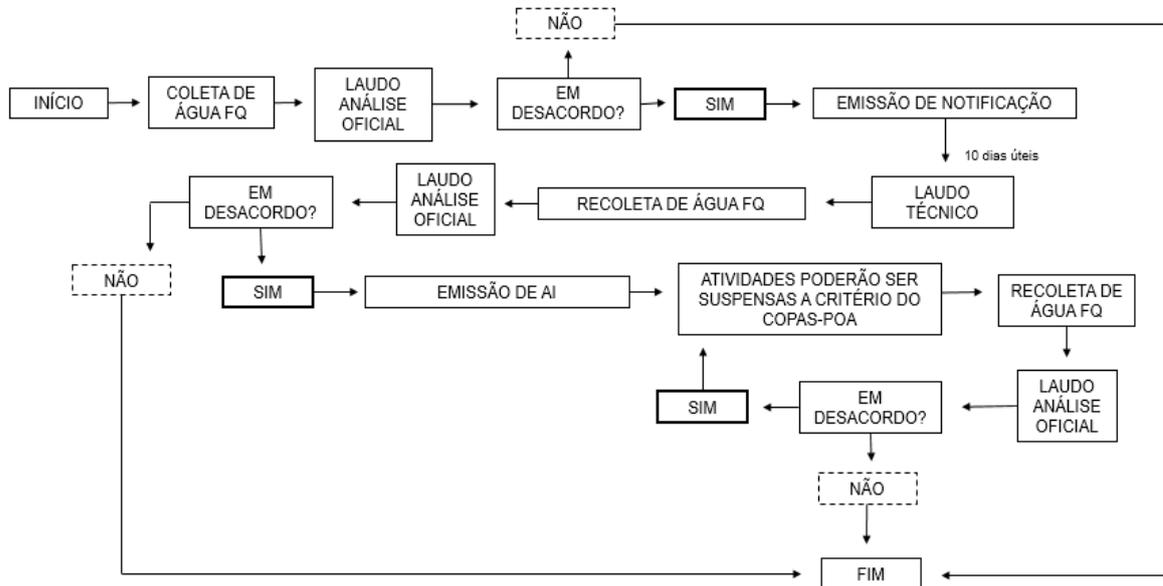
Fonte: COPAS-POA (2018).

### 3.3.3.2 Análise físico-química da água

O procedimento de coleta e análise da água para a análise físico-química (Figura 7) ocorria de forma semelhante a análise microbiológica. Entretanto, caso a primeira análise estivesse em desacordo com os padrões legais vigentes, não ocorria

a emissão do AI, apenas a notificação, e as análises da coleta de água eram apenas dos ensaios em não conformidade, não ocorrendo a análise completa.

Figura 7 – Fluxograma de análise oficial físico-química da água de abastecimento.



Fonte: COPAS-POA (2018).

### 3.3.3.3 Status da Qualidade da Água (SQA)

O estabelecimento que possuísse três análises microbiológicas oficiais de águas consecutivas e três meses de planilhas de autocontrole completas dos procedimentos relativos à qualidade da água de abastecimento interno, como o monitoramento do cloro e da limpeza e desinfecção do reservatório de água, recebia o SQA. O SQA era um diferencial que o estabelecimento recebia, pois, a coleta de água de abastecimento interno passava a ser semestral (CAXIAS DO SUL, 2021).

A perda do SQA ocorria se houvesse qualquer AI por análise oficial fora do padrão legal vigente ou qualquer RNC referente a água. Como por exemplo, no momento da aferição do pH e cloro, o valor do cloro estivesse abaixo de 0,5 ppm, ou houvesse não conformidade na planilha de autocontrole da higienização da caixa da água (CAXIAS DO SUL, 2021).

## 3.4 REGISTRO DE NOVOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

De acordo com o art. 65, do Decreto n.º 19.882, de 29 de novembro de 2018, todos os produtos industrializados pelo estabelecimento deveriam estar registrados no COPAS-POA. Portanto, não era permitido iniciar a produção e comercialização dos produtos não registrados sem prévia autorização e aprovação da fiscal de referência.

O procedimento para o registro de novos produtos ocorria mediante a apresentação do Formulário de Registro de Produto (FRP) em duas vias (ANEXO H) assinado pelo responsável legal e RT do estabelecimento. Nesse documento deviam constar as formulações que seriam utilizadas, previamente aprovadas pelo COPAS-POA, conforme os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos (RTIQ), e os ingredientes e aditivos utilizados deviam ter aprovação na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) (CAXIAS DO SUL, 2019).

Ademais, no FRP devia constar o processo de fabricação do produto. Deveria estar descrito o método de recepção e armazenamento da matéria-prima, o método do processamento e a rotulagem que seria utilizada na embalagem do produto final. O RT devia anexar os croquis dos rótulos, com a rotulagem da matéria-prima utilizada, para a fiscal de referência avaliar e aprovar (CAXIAS DO SUL, 2019).

A fabricação de produtos sem RTIQ só era permitida depois da avaliação do processamento, nomenclatura e denominação de venda pelo COPAS-POA. Ademais, os produtos sem RTIQ ou legislação vigente, deviam obrigatoriamente possuir análise laboratorial físico-química para estabelecer um padrão comparativo (CAXIAS DO SUL, 2019).

No FRP deviam estar informadas quais as matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que estariam presentes durante a fabricação, os princípios básicos e/ou composição centesimal e a tecnologia do produto que seria produzido. Nesse sentido, o deferimento ou indeferimento do registro de novos produtos ocorriam por meio da avaliação da capacidade estrutural, tecnológica, sanitária, e da rotulagem dos produtos finais da agroindústria (CAXIAS DO SUL, 2018; CAXIAS DO SUL, 2019).

### 3.5 ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Consoante ao art. 1 da Resolução – RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2002, os estabelecimentos registrados no COPAS-POA deviam aplicar a rotulagem em todos os produtos destinados ao comércio intermunicipal, interestadual e

internacional, qualquer fosse sua origem, embalados e oferecidos ao consumidor. Além disso, era necessária a compreensão a respeito das definições de rótulo e os tipos de embalagens que seriam utilizadas no processamento dos produtos, bem como a correta descrição da rotulagem do produto pelo RT da agroindústria (ANVISA, 2002).

Os produtos industrializados deviam ser identificados por rótulos com o nome do produto; nome empresarial e CNPJ ou nome do produtor rural e CPF; número da Inscrição Estadual; endereço do estabelecimento produtor; carimbo oficial do COPAS-POA; data da fabricação e identificação do lote; data do prazo de validade; lista de ingredientes e aditivos; instruções sobre a conservação do produto; instruções sobre o preparo e uso do produto (quando necessário); expressão obrigatória de registro “Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, COPAS-POA, n.º de registro do produto no COPAS-POA; número de registro do estabelecimento no COPAS-POA”. Ressalta-se que esses itens também eram avaliados pela fiscal de referência por meio do FRP preenchido pelo estabelecimento (CAXIAS DO SUL, 2018).

Nos casos que o estabelecimento solicitava a alteração do *layout* ou acréscimo de rótulo, não era necessário o preenchimento de um novo FRP. A fiscal de referência orientava ao RT que preenchesse o Termo de Avaliação do Formulário Simplificado (ANEXO I), no qual os itens eram direcionados aos dados do fornecedor da matéria-prima e às informações do rótulo que seria utilizado, sendo dispensável a descrição do processamento do produto (CAXIAS DO SUL, 2018).

Na avaliação do croqui do rótulo anexado ao FRP, o carimbo oficial do COPAS-POA era medido para verificar se estava conforme as medidas disponíveis no Decreto n.º 19.882, de 29 de novembro de 2018. O carimbo possuía modelos específicos relacionados ao peso dos produtos: até 1 kg (um quilograma) a medida devia ser de 1,2 cm x 2 cm no formato elíptico; acima de 1 kg a medida devia ser de 1,5 cm x 3 cm no formato elíptico. Nos carimbos para carcaças, a medida devia ser de 3,5 x 6 cm, também no formato elíptico (CAXIAS DO SUL, 2018).

O material dos rótulos devia ser de boa qualidade e fixação, pois quando fosse exposto a umidade, não poderia ocorrer perda da informação do mesmo. Também eram observados se todos os elementos estavam legíveis, sem rasuras e duplicidade (CAXIAS DO SUL, 2018).

Ao finalizar os processos de avaliação de rotulagem, a fiscal de referência preenchia o Termo de Avaliação de Formulário – Rótulos e Embalagens, o qual

possuía itens que eram utilizados como guia para verificar as conformidades e não conformidades do rótulo anexado ao FRP. Nos casos que ocorriam não conformidades, as mesmas eram descritas no documento para o RT ser informado quais foram os itens que causaram o indeferimento do rótulo.

### 3.6 LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA ANUAL

Conforme a Portaria n.º 5, de 17 de dezembro de 2021, realizava-se o Laudo de Inspeção Sanitária Anual (ANEXO J), pela fiscal de referência, uma vez ao ano nos estabelecimentos ativos no COPAS-POA. O documento continha 150 itens, ou 123 para os estabelecimentos inclusos ao PEAf, e nele eram avaliadas instalações e edificação da agroindústria; equipamentos, móveis e utensílios; a higiene e saúde dos manipuladores; produção dos produtos; documentação que devia estar presente no estabelecimento como o Manual de Boas Práticas de Fabricação, os POP's e as planilhas de autocontrole.

O Laudo de Inspeção Sanitária gerava mais um item de soma ao RE e possibilitava realizar o cálculo previsto, pois gerava uma porcentagem que classificava o estabelecimento para o ano seguinte. Os estabelecimentos que obtinham 85 a 100% de itens conformes pertenciam ao Grupo 1; Grupo 2: 61% a 84,99% dos itens conformes; Grupo 3: 0 a 60,99% dos itens conformes. Logo após a avaliação do laudo, os itens não conformes eram descritos no RNC, e ocorria o mesmo processo de documentação relacionado ao RAC e R-RAC (CAXIAS DO SUL, 2021).

### 3.7 LAUDO DE SUPERVISÃO

O Laudo de Supervisão era igual ao Laudo de Inspeção Sanitária, com o mesmo número de itens e tópicos. Entretanto, esse documento era preenchido por outra fiscal do COPAS-POA durante a vistoria, pois era uma forma de supervisionar a fiscal de referência do estabelecimento (CAXIAS DO SUL, 2021).

Em seguida, ocorria uma reunião entre a fiscal responsável pelo Laudo de Supervisão e a fiscal de referência da agroindústria. O objetivo do laudo era o melhoramento interno do setor, pois as fiscais tinham a oportunidade de debater sobre os pontos divergentes que foram observados na mesma vistoria e aprimorá-los para

as próximas. Além do mais, o laudo também era utilizado na soma para calcular o RE, juntamente ao Laudo Inspeção Sanitária (CAXIAS DO SUL, 2021).

### 3.8 AÇÕES EDUCACIONAIS SANITÁRIAS

As ações educacionais sanitárias tinham como objetivo instruir a população de Caxias do Sul sobre a importância de adquirir e consumir produtos de origem animal inspecionados e fiscalizados. Assim como ressaltar os benefícios de ter o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) disposto a garantir a saúde do consumidor, o bem-estar dos animais e a preservação do meio ambiente.

Os eventos ocorriam junto aos órgãos privados e públicos, como universidades e projetos da prefeitura, com o intuito de divulgar as informações para os públicos de todas as faixas etárias. Eram desenvolvidos jogos lúdicos com dados para as crianças e a entrega de *folders* informativos sobre inspeção de produtos de origem animal e zoonoses, cruzadinhas e jogo dos sete erros para os adultos.

## 4 RELATO DE CASO

### 4.1 VISTORIA DE ROTINA EM CASA DO MEL: APLICAÇÃO DE RAF E CONTROLE DE VISTORIA, RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE, TERMO DE MEDIDA CAUTELAR E AUTO DE INFRAÇÃO

#### 4.1.1 Introdução

Segundo a legislação brasileira (MAPA, 2000) mel é:

[...] o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas, a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam madurar nos favos da colmeia.

A criação de abelhas hoje é uma importante atividade agropecuária no Brasil, posto que representa renda e trabalho para muitas famílias que pertencem às agroindústrias brasileiras de pequeno porte. A participação do setor apícola no mercado nacional e internacional gera mudanças na cadeia produtiva, em busca de maior qualidade e agregação de valor aos produtos (CAMARGO, *et al.*, 2003; FREITAS; KHAN; SILVA, 2004).

A apicultura desperta interesse em diversos segmentos pois é uma atividade que coincide aos três pilares do tripé da sustentabilidade: o social, o ambiental e o econômico. É uma atividade que ocupa cada vez mais espaço no cenário econômico brasileiro e que promove mais inclusão social do homem ao campo, principalmente o pequeno produtor. Ademais, incentiva a criação de abelhas que atuam como agentes polinizadores naturais de espécies nativas, a qual contribui para o equilíbrio da biodiversidade brasileira (DE SOUZA; GRAMACHO; CASTAGNINO, 2012; FREITAS; KHAN; SILVA, 2004; REIS, 2021).

Garantir a produção de um produto seguro deve ser o principal objetivo de todas as agroindústrias que atuam na produção de mel, bem como deve ser um compromisso assumido pelos produtores. Esse é o propósito de assegurar a qualidade do mel que sai da agroindústria e chega à mesa do consumidor (SEBRAE, 2009; SILVA; LEITE, 2010).

#### 4.1.2 Relato de caso

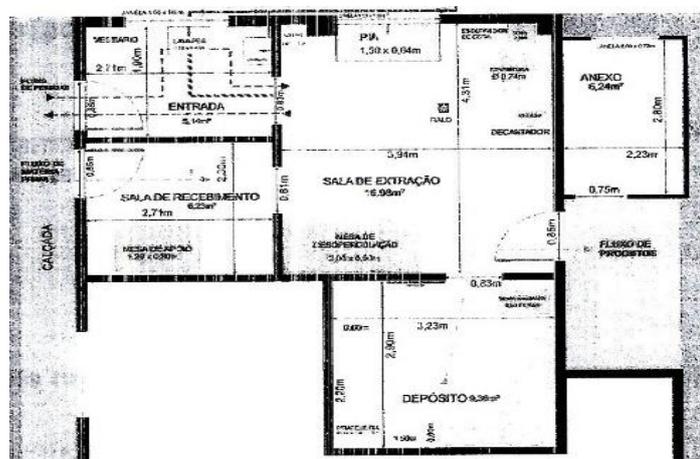
Conforme a IN n.º 3, de 14 de maio de 2019, entende-se como Casa do Mel o estabelecimento que realiza o beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, provindo de produção própria. Ademais, a área construída deve ser compatível com a capacidade de produção do estabelecimento, de modo que o fluxograma de processamento seja harmônico às execuções de recepção, extração, beneficiamento, estocagem e expedição. O estabelecimento citado no relato de caso que atendia aos requisitos higiênico-sanitários previstos na legislação municipal.

O mesmo possuía estrutura e fluxograma de acordo com a portaria vigente no município. Abrangia quatro áreas de produção: área da barreira sanitária com vestiário; sala de recebimento; sala de extração; depósito (CAXIAS DO SUL, 2019).

Os equipamentos utilizados para a produção, como desoperculador, centrífuga, tanque de decantação e mesas, eram de aço inoxidável com superfície lisa aprovados pelo COPAS-POA. A localização dos mesmos respeitava o fluxograma operacional da produção, a fim de facilitar o manuseio do produto e a higienização do local. Havia também o equipamento descristalizador utilizado para descristalizar o mel durante o processamento (CAXIAS DO SUL, 2019).

A agroindústria Casa do Mel recebia a fiscalização a cada três meses, baseada no cálculo do RE, realizado no ano anterior pela Portaria n.º 5, de 17 de dezembro de 2021.

Figura 8 – Fluxograma da agroindústria Casa do Mel.



Fonte: Memorial Econômico Sanitária da Agroindústria (2018).

No dia 17 de agosto de 2022, foi realizada a vistoria de rotina na agroindústria identificada como Casa do Mel. O local apresentou desconformidades relacionadas ao não cumprimento das Boas Práticas de Fabricação, requisitos higiênico-sanitários e o não preenchimento das planilhas de autocontrole.

Após a vistoria do estabelecimento, foram realizadas as seguintes ações fiscalizatórias no estabelecimento: Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria (ANEXO K); Relatório de Não Conformidade n.º 17/08/22 (ANEXO L); Termo de Medida Cautelar n.º 00103 (ANEXO M); Auto de Infração I n.º 365 (ANEXO N); Auto de Infração II n.º 396 (ANEXO O).

#### 4.1.2.1 Não Conformidades descritas no Relatório de Não Conformidade

- a) **Condições higiênico-sanitárias do estabelecimento:** a área da barreira sanitária (lava-botas, pia para lavagem de mãos e chão) se encontrava suja e empoeirada (Figura 9 – A e B); mal acondicionamento dos baldes com matéria-prima, pois estavam em contato direto com chão devido à falta de estrados (Figura 9 – C); presença de cadeira com poeira e sujidades na área do vestiário; embalagens secundárias estavam em contato direto com o chão devido à falta de estrados (Figura 9 – D);

Figura 9 – A) Lava-botas com poeira e sujidades; B) Pia para lavagem de mãos com sujidades; C) Ausência de estrados embaixo dos baldes com matéria-prima; D) Ausência de estrados embaixo das embalagens secundárias.





Fonte: Autora (2022).

- b) **Condições de higiene, hábito, saúde e treinamento higiênico dos manipuladores:** a manipuladora estava utilizando anel, relógio e brincos na área de processamento; a manipuladora não utilizou a barreira sanitária ao entrar na sala de processamento;
- c) **Condições de controle de matérias primas, ingredientes, embalagens e produtos químicos:** ausência de identificação (n.º do lote, data do primeiro envase e local) nos baldes que continham matéria-prima (Figura 10 – A); presença de mofo nas tampas dos baldes; mal acondicionamento das embalagens primárias, pois as embalagens secundárias estavam abertas e alocadas em local inadequado (Figura 10 – B);

Figura 10 – A) Baldes sem identificação; B) Embalagens secundárias acondicionadas em local inadequado.



Fonte: Autora (2022).

- d) **Condições dos controles de processos e formulações:** presença de produtos de retorno na sala de processamento e no descristalizador (Figura 11 – A); utilização de panos de *nylon* para a filtragem do mel envasadora (Figura 11 – B); no rótulo do produto a data do envase estava dia 20/08/2022, entretanto, o envase estava sendo realizado no dia 17/08/2022; presença de banco de madeira na sala de processamento; produto final presente no descristalizador para ser comercializado novamente sem registro de retorno (Figura 11 – C); matéria-prima envazada sem o controle da umidade; ausência de todas as planilhas de autocontrole; ausência do Manual das BPF para a fiscalização da fiscal de referência;

Figura 11 – A) Produtos de retorno armazenados dentro do cesto de supermercado; B) Pano de *nylon* utilizado para filtragem do mel na envasadora; C) Produtos de retorno no descristalizador.



Fonte: Autora (2022).

- e) **Condições de controle integrado de pragas, insetos e roedores:** presença de abelhas no interior do estabelecimento, como por exemplo, nas janelas (Figura 12).

Figura 12 – Presença de abelha na fresta da janela no interior do estabelecimento.



Fonte: Autora (2022).

#### 4.1.2.2 Aplicação do Termo de Medida Cautelar

No dia 17 de agosto de 2022, a fiscal de referência do estabelecimento aplicou o Termo de Medida Cautelar com a apreensão do produto pelo fato de: “ter presente no estabelecimento produto de retorno de mercado (dentro do descristalizador, na sala de processamento e sala de envase), sem ter dado descarte adequado e sem apresentar o controle da rastreabilidade. Portanto, não há controle do produto após a comercialização”.

Ficaram apreendidos doze potes de 500 gramas (Figura 13) com os respectivos lotes: duas unidades do lote 10/06/22; quatro unidades do lote 23/04/22; três unidades do lote 19/05/22; três unidades do lote 11/05/22; cinco potes de 1 quilograma, com duas unidades do lote 19/05/22; três unidades do lote 10/06/22; cinco potes de 25 gramas com três unidades do lote 23/04/22 e duas unidades do lote 19/05/22. Totalizou-se a apreensão de vinte e duas unidades de produto de retorno presentes no estabelecimento.

Figura 13 – Produtos de retorno dentro do descristalizador.



Fonte: Autora (2022).

Os produtos apreendidos foram armazenados dentro de duas caixas, as quais foram lacradas com fita adesiva personalizada e acomodadas nas prateleiras de embalagens (Figura 14). Sob nenhuma hipótese essas caixas poderiam ser realocadas ou manuseadas até liberação da fiscal de referência.

Figura 14 – Caixas lacradas com fita adesiva com os produtos de retorno dentro.



Fonte: Autora (2022).

A aplicação do Termo de Medida Cautelar permanecia vigente até o RT, ou o responsável legal do estabelecimento, apresentar um documento oficial com a descrição de como seria realizado o descarte correto dos produtos apreendidos. O

documento também podia apresentar a possível justificativa do porquê esses produtos haviam retornado.

Ademais, a fiscal de referência solicitou ao RT e ao responsável legal, que não estavam presentes no local, entrassem em contato com o COPAS-POA para agendar uma reunião. Concedeu-se um prazo de cinco dias úteis para realizar o agendamento.

#### 4.1.2.3 Aplicação do Auto de Infração

Além das ações fiscalizatórias realizadas, a fiscal de referência aplicou dois Auto de Infração para o estabelecimento no dia 17 de agosto de 2022. O AI I, n.º 365 e o AI II, n.º 396.

##### 4.1.2.3.1 Auto de Infração I

No dia 17 de agosto de 2022, aplicou-se o primeiro AI, n.º 365, devido a infração ao art. 102 do Decreto 19.882, de 29 de novembro de 2018, que previa: inciso XXXVI – “utilizar produto ou matérias primas vencidas, ou, colocar aos produtos novas datas depois de expirado o prazo de validade, ou, colocar data de fabricação posterior à data de fabricação do produto”; visto que, a manipuladora envasou os produtos com data de fabricação do dia 20/08/2022 (Figura 15), no entanto, o envase foi realizado no dia 17/08/2022.

Figura 15 – Produto final com data de fabricação do dia 20/08/2022.



Fonte: Autora (2022).

#### 4.1.2.3.2 Auto de Infração II

A aplicação do AI II, n.º 396, ocorreu pela observação dos seguintes fatos: “não respeitar as boas práticas de fabricação, exigências sanitárias e práticas higiênicas no que diz respeito à manipulação e preparo de matérias primas e produtos; não realizar a higienização dos calçados e mãos ao entrar na sala de processamento; utilizar anel, relógio e brincos; não utilizar estrados debaixo dos baldes com matéria-prima e embalagens secundárias; produtos de retorno na sala de processamento e descristalizador; utilização de panos para a filtragem do mel; presença de banco de madeira na sala de processamento; não realizar aferição da umidade no envase dos produtos; área da barreira sanitária, vestiário e sala de processamento com presença de poeira”.

A agroindústria apícola infringiu o art. 102 do Decreto 19.882, de 29 de novembro de 2018 correspondente à: inciso I – “desobedecer a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos”; e ao inciso II – “operar sem utilização de equipamentos adequados”.

Ademais, apontou-se a infração à IN n.º 5, de 14 de fevereiro de 2017, do MAPA, art. 45, § 2º – “a dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade no mel”; e ao art. 49, inciso II – “filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) *mesh*, não se permitindo o uso de material filtrante de pano”.

#### 4.1.2.4 Documento Oficial para Defesa

No dia 8 de setembro de 2022, a agroindústria autuada apresentou a defesa correspondente ao AI I, n.º 365. A responsável legal alegou que a data de envase, posterior a data de fabricação, deveu-se a impossibilidade de a manipuladora envasar o produto na data que o mesmo seria encaminhado ao comércio.

Ademais, alegou-se ingenuidade a respeito do acontecimento, visto que foram apenas três dias de posterioridade a data correta. A proprietária solicitou a revisão do

AI aplicado, pois esse fato não configurou como fraude ou quebra de confiança com o consumidor.

Relacionado ao AI II, n.º 396, a defesa não foi apresentada. Nesse sentido, a Comissão de Julgamento irá aplicar a decisão, e a mesma não poderá recorrer o julgamento.

#### 4.1.2.5 Comissão de Julgamento

As reuniões da Comissão de Julgamento para avaliar os Autos de Infração aplicados aos estabelecimentos ocorriam a cada dois meses. No dia 10 de novembro de 2022 ocorreu a reunião prevista e foram aplicadas as decisões dos julgamentos em primeira instância.

A penalidade do AI n.º 365 foi aplicada baseada no art. 108, inciso II, alínea *c*, concomitante ao art. 110, inciso II, alínea *b* e *e*, pela infração ao art. 102, inciso XXXVI. Uma vez que o estabelecimento cometeu a infração com a intenção de obter qualquer tipo de vantagem e por gerar a probabilidade de consequência danosa para saúde pública ou consumidor, a infração ficou enquadrada como grave e com multa de 51 VRM'S (CAXIAS DO SUL, 2018).

No AI n.º 396 a pena aplicada foi fundamentada no art. 108, inciso I – “advertência por escrito, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé”, por infringir ao art. 102, inciso I e II. Ou seja, a Casa do Mel irá receber apenas uma advertência pela falta das BPF, pois foi configurado como primário na ação (CAXIAS DO SUL, 2018).

#### 4.1.3 Discussão

O entendimento da importância dos POP's e da presença das planilhas de autocontrole nas agroindústrias, possibilita a melhor compreensão dos fatos apresentados pela fiscal de referência ao aplicar o Termo de Medida Cautelar e da aplicação dos Autos de Infração. A descrição dos fatos dos dois Autos de Infração foi baseada nos artigos da IN n.º 3, de 14 de maio de 2019, que estabelece as normas técnicas de instalações e equipamentos para Casa do Mel.

Ademais, era preciso que a Casa do Mel citada no relato, estabelecesse a descrição e registro dos procedimentos realizados desde a produção até a venda ao

mercado consumidor. A não presença das planilhas de autocontrole no momento da vistoria impossibilitou a averiguação da rastreabilidade do produto de retorno presente no local, tornando-se necessária a aplicação do Termo de Medida Cautelar e do AI II (SEBRAE, 2009).

Consoante ao item “manipulador não realizou a higienização de calçados e mãos ao entrar na sala de processamento”, pontuado no AI II, ressalta-se a obrigatoriedade do controle dos hábitos higiênicos dos manipuladores. É indispensável a lavagem correta das botas e a lavagem das mãos e antebraços antes de manipular a matéria-prima e demais produtos, conforme art. 28 (CAXIAS DO SUL, 2019).

Na sala de depósito, local onde são armazenadas as embalagens, devem haver estrados ou prateleiras que permitam a organização das mesmas, entretanto, as embalagens se encontravam armazenadas sem a utilização dos estrados. Segundo o art. 37, exige-se cautela extrema com as embalagens primárias e secundárias posto que o material delas, em alguns casos, pode carregar sujidades ao mel e comprometer a sua inocuidade e qualidade (CAXIAS DO SUL, 2019; MAPA, 2000).

Os baldes ou tambores com matéria-prima devem estar sempre depositados sobre estrados e sob nenhuma hipótese, em contato direto com o piso, consoante ao art. 35. Além de que devem estar sempre identificados com número do lote, data do primeiro envase e local de coleta (CAXIAS DO SUL, 2019).

Exige-se o equipamento para a medição da umidade do mel, pois ocorre maior desenvolvimento dos microrganismos osmofílicos que podem provocar a fermentação do mel quando a umidade está acima de 20%. A agroindústria citada possuía o equipamento para aferição da umidade, entretanto não o utilizava e não realizava o registro do processo nas planilhas de autocontrole. Todavia, o registro e controle da aferição é indispensável para realizar a comercialização do produto final (GOUVEIA, 2019; MAPA, 2017; MAPA, 2000).

Cita-se que a agroindústria pode receber o produto de retorno para realizar a descristalização do mel, pois o produto se encontrava dentro do período de validade. Contudo, esse reprocessamento deveria constar nas planilhas de autocontrole e respeitar a temperatura indicada, 45°C, para garantir a inocuidade e qualidade do mesmo (CAMARGO, *et al.*, 2006; MAPA, 2020).

O estabelecimento poderia apresentar três alternativas para solicitar a liberação dos produtos apreendidos ao COPAS-POA pelo Termo de Medida Cautelar, as quais seriam avaliadas pela fiscal de referência. O produto de retorno, após análise laboratorial físico-química, poderia retornar ao comércio caso estivesse dentro dos padrões legais vigentes, ou seria utilizado para a produção de mel industrial, caso estivesse fora dos índices de diástase, hidroximetilfurfural ou acidez. Além disto, poderia ser utilizado como alimentação para as abelhas da propriedade (MAPA, 2020).

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) concomitantes às Boas Práticas Apícolas (BPA), formam um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas agroindústrias apícolas, com o intuito de assegurar a qualidade sanitária e a conformidade do produto final. É necessário garantir e comprovar que o mel produzido é seguro e pode ser oferecido ao consumidor sem risco à saúde, visto que somente as análises laboratoriais não garantem que o mel é de boa qualidade (SEBRAE, 2009; SILVA; LEITE, 2010).

Nessa perspectiva, a aplicação da BPA reduz os riscos de contaminação e permite o controle dos perigos que comprometem a inocuidade e qualidade do mel. A adoção dessas medidas proporciona a segurança à saúde do consumidor e amplia a possibilidade de comercialização do mel, proporcionando maior competitividade ao mercado produtor. A produção de mel de qualidade e de segurança alimentar é uma exigência do mercado nacional e um diferencial para assegurar a competitividade dentro do setor apícola brasileiro (CAMARGO, *et al.*, 2002; SILVA; LEITE, 2009).

## 5 CONCLUSÃO

A compreensão das normas que regulamentam o comércio de alimentos, assegura a saúde dos consumidores, garantindo que os produtos sejam realizados sob legislações vigentes. Diante das exigências do mercado consumidor, a qualidade do produto de origem animal produzido no Brasil melhorou, entretanto, ainda precisa de aprimoramento.

Evidencia-se que mesmo após a adoção das Boas Práticas de Fabricação nas agroindústrias de produtos de origem animal, existe a possibilidade da perda da inocuidade e qualidade dos produtos. Isto é, quanto mais negligenciado for o trabalho do Serviço de Inspeção Municipal do município, menor será a garantia da segurança alimentar da população.

A efetividade no controle dos métodos de higiene durante a produção dos produtos de origem animal garante a qualidade e a padronização dos meios de monitoramento utilizados nas agroindústrias. Portanto, o papel do médico veterinário no controle e prevenção deve ser constante a fim de resguardar a vida humana. Neste sentido, a presença do profissional médico veterinário se demonstra imprescindível nos serviços de inspeção relacionados a produção alimentícia, com o objetivo de minimizar os riscos causados à saúde pública.

O estágio curricular realizado junto ao Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal de Caxias do Sul, possibilitou maior compreensão sobre a importância da inspeção sanitária no município. No decorrer das atividades acompanhadas, como vistorias e coletas para análises laboratoriais, foi possível compreender as adversidades que a equipe de fiscalização e os estabelecimentos fiscalizados passam para manterem constante as melhorias na produção de alimentos seguros.

## REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n.º 259, de 20 de setembro de 2002**. Sobre Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259\\_20\\_09\\_2002.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html) > Acesso em: 12 set. 2022.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC n.º 275, de 21 de outubro de 2002**. Sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view> > Acesso em: 09 set. 2022.

BRASIL. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. **Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l7889.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%207.889%2C%20DE%2023%20DE%20NOVEMBRO%20DE%201989.&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20inspe%C3%A7%C3%A3o%20sanit%C3%A1ria%20e,animal%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAs](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7889.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%207.889%2C%20DE%2023%20DE%20NOVEMBRO%20DE%201989.&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20inspe%C3%A7%C3%A3o%20sanit%C3%A1ria%20e,animal%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAs) > Acesso em: 04 ago. 2022.

CAMARGO, Ricardo Costa Rodrigues... [et al]. **Boas práticas na Colheita, Extração e Beneficiamento do Mel**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2003. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/66838/1/Doc78.pdf> > Acesso em: 22 out. 2022.

CAMARGO, Ricardo Costa Rodrigues... [et al]. **Mel: características e propriedades**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2006. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/35907/1/Doc150.pdf> > Acesso em: 14 out. 2022

CAMARGO, Ricardo Costa Rodrigues... [et al]. **Produção de mel**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2002. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/80709/1/sistemaproducao-3.PDF> > Acesso em: 22 out. 2022

CAXIAS DO SUL (Município). **Decreto n.º 19.882, de 29 de novembro de 2018**. Caxias do Sul. Regulamenta a Lei nº 8.175, de 19 de dezembro de 2016, alterada pela Lei nº 8.186, de 10 de março de 2017, que institui o Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (COPAS-POA) em Caxias do Sul e dá outras providências. Disponível em: <https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2018/12/65367e29-7e15-4350-a314-5f177d795ee4.pdf> > Acesso em: 04 ago. 2022

CAXIAS DO SUL (Município). **Instrução Normativa n.º 3, de 14 de maio de 2019.** Caxias do Sul. Sobre normas técnicas de instalações e equipamentos para Casa do Mel. Disponível em:  
<<https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2019/05/88b9e2fa-56e9-469a-8fd5-9e94b4b697e2.pdf>> Acesso em: 27 set. 2022.

CAXIAS DO SUL (Município). **Instrução Normativa n.º 6, de 16 de julho de 2019.** Caxias do Sul. Sobre o estabelecimento de instruções de Normas Técnicas para Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação – Manual de BPF dos estabelecimentos registrados no Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal de Caxias do Sul. Disponível em:  
<<https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2019/07/85663f33-f56a-4bb2-97b0-9f2fc35d6446.pdf>> Acesso em: 27 set. 2022.

CAXIAS DO SUL (Município). **Instrução Normativa n.º 7, de 08 de novembro de 2019.** Caxias do Sul. Sobre normas técnicas para registro de produtos e rotulagens aplicados em todos os produtos de origem animal produzidos pelos estabelecimentos registrados Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal de Caxias do Sul. Disponível em:  
<<https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2019/11/035f9ca6-d925-4581-a47a-dbb428afd0f7.pdf>> Acesso em: 25 ago. 2022.

CAXIAS DO SUL (Município). **Lei n.º 8.175, de 19 de dezembro de 2016.** Caxias do Sul. Institui o Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul e dá outras providências. Disponível em:  
<<https://leismunicipais.com.br/a1/rs/c/caxias-do-sul/lei-ordinaria/2016/818/8175/lei-ordinaria-n-8175-2016-institui-o-servico-municipal-de-controle-de-produtos-agropecuarios-de-origem-animal-em-caxias-do-sul-e-da-outras-providencias>> Acesso em: 10 ago. 2022.

CAXIAS DO SUL (Município). **Lei n.º 8.186, de 10 de março de 2017.** Caxias do Sul. Dá nova redação ao caput do art. 2º da Lei nº 8.175, de 19 de dezembro de 2016, que institui o Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal em Caxias do Sul e dá outras providências. Disponível em:  
<<https://leismunicipais.com.br/a/rs/c/caxias-do-sul/lei-ordinaria/2017/818/8186/lei-ordinaria-n-8186-2017-da-nova-redacao-ao-caput-do-art-2-da-lei-n-8175-de-19-de-dezembro-de-2016-que-institui-o-servico-municipal-de-controle-de-produtos-agropecuarios-de-origem-animal-em-caxias-do-sul-e-da-outras-providencias>> Acesso em: 10 ago. 2022.

CAXIAS DO SUL (Município). **Portaria n.º 2, de 04 de março de 2020.** Sobre nomeações para titulares e suplentes para formação de comissão para julgamento em primeira instância dos autos de infração emitidos pelo Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA. Disponível em:  
<[https://doe.caxias.rs.gov.br/site/index?PublicacoesSearch%5Bdt\\_publicacao%5D=&PublicacoesSearch%5Bdt\\_range%5D=&PublicacoesSearch%5Bpalavra\\_chave%5D=&PublicacoesSearch%5Bnum\\_publicacao%5D=2942](https://doe.caxias.rs.gov.br/site/index?PublicacoesSearch%5Bdt_publicacao%5D=&PublicacoesSearch%5Bdt_range%5D=&PublicacoesSearch%5Bpalavra_chave%5D=&PublicacoesSearch%5Bnum_publicacao%5D=2942)> Acesso em: 06 set. 2022.

CAXIAS DO SUL (Município). **Portaria n.º 4, de 12 de novembro de 2021**. Caxias do Sul. Sobre registro e adesão ao SUSAF/RS. Disponível em: <<https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2022/04/b7526564-d77d-4618-b6eb-8e389f558c82.pdf>> Acesso em: 12 set. 2022.

CAXIAS DO SUL (Município). **Portaria n.º 5, de 17 de novembro de 2021**. Caxias do Sul. Sobre laudo de inspeção sanitária, laudo de supervisão e relatório de não conformidades (RNC), assim como ações fiscais e riscos. Disponível em: <<https://gcpstorage.caxias.rs.gov.br/documents/2022/04/d662550e-e822-4154-b0bb-15e25d47e410.pdf>> Acesso em: 15 ago. 2022.

COPAS-POA. **Manual do Serviço de Inspeção Municipal de Caxias do Sul**. Caxias do Sul: SMAPA/COPAS-POA, nov., 2018.

DE SOUZA; ALMEIDA; GRAMACHO; CASTAGNINO. **Produtividade de mel e comportamento defensivo como índices de melhoramento genético de abelhas africanizadas (*Apis mellifera* L.)**. Rev. Bras. Saúde Prod. Anim., Salvador, v.13, n.2, p.550-557 abr./jun., 2012. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/rbspa/a/MvLfVChSKJpJTTrqvMgVxxxt/?format=pdf&lang=pt>> Acesso em: 10 out. 2022.

FREITAS; KHAN; SILVA. **Nível Tecnológico e Rentabilidade de Produção de Mel de Abelha (*Apis Mellifera*) no Ceará**. RER: Rio de Janeiro, vol. 42, nº 01, p. 171-188, jan/mar 2004. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/resr/a/FCsRQXhj7k8SbysHnKVkSXf/?format=pdf&lang=pt>> Acesso em: 10 out. 2022.

GOUVEIA, Clovis. **Mel de Abelha. Caracterização e legislação brasileira para o mel**. 2019. Disponível em: <<http://www.ct.ufpb.br/lba/contents/menu/pesquisas/mel>> Acesso em: 14 out. 2022.

LEITE; SILVA. **Boas Práticas na Produção de Mel na Microrregião de Pau dos Ferros**. HOLOS, Ano 26, Vol. 5. 2010. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/publication/277221520\\_BOAS\\_PRATICAS\\_NA\\_PRODUCAO\\_DE\\_MEL\\_NA\\_MICRORREGIAO\\_DE\\_PAU\\_DOS\\_FERROS](https://www.researchgate.net/publication/277221520_BOAS_PRATICAS_NA_PRODUCAO_DE_MEL_NA_MICRORREGIAO_DE_PAU_DOS_FERROS)> Acesso em: 13 out. 2022.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa n.º 11, de 20 de outubro de 2000**. Sobre Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/IN11de2000.pdf>> Acesso em: 18 set. 2022.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Norma Interna SDA n.º 04 de 16 de dezembro de 2013**. Aprova o Programa de avaliação de conformidade de padrões físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal comestíveis e água de abastecimento de estabelecimentos registrados e relacionados no Serviço de Inspeção Federal (SIF) e de produtos de origem animal comestíveis importados. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/control-de-patogenos/arquivos-control-de>>

patogenos/AnlisesLaboratoriaisNormainterna04SDA.pdf> Acesso em: 05 de dezembro de 2022.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa n.º 5 de 14/02/2017**. Dispõe sobre requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal. Disponível em: <[http://www.sice.oas.org/SME\\_CH/BRZ/IN\\_MAPA\\_05\\_2017\\_p.pdf](http://www.sice.oas.org/SME_CH/BRZ/IN_MAPA_05_2017_p.pdf)> Acesso em: 20 out. 2022.

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa n.º 17, de 6 de março de 2020**. Estabelece os procedimentos para reconhecimento da equivalência e adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-17-de-6-de-marco-de-2020-247281167>> Acesso em: 04 ago. 2022.

REIS, Tiago. **Tripé da sustentabilidade**: entenda o que é e qual a sua importância - <11/02/2021. Disponível em: <https://www.sunoo.com.br/artigos/tripe-da-sustentabilidade/>> Acesso em: 11 out. 2022.

RIO GRANDE DO SUL (Estado). **Lei n.º 13.825 de 4 de novembro de 2011**. Porto Alegre. Dispõe sobre o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS –, e dá outras providências. Disponível em: <<http://www.al.rs.gov.br/FileRepository/repLegisComp/Lei%20n%C2%BA%2013.825.pdf>> Acesso em: 12 set. 2022.

SEBRAE. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Manual de Boas Práticas Apícolas - Campo**. Brasília: SEBRAE/NA, 2009. Disponível em: <<https://central3.to.gov.br/arquivo/221865/>> Acesso em: 21 out. 2022.

UNIÃO. Diário Oficial Da. **Decreto n.º 10.468, de 18 de agosto de 2020**. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/web/dou/-/decreto-n-10.468-de-18-de-agosto-de-2020-272981604>> Acesso em: 11 ago. 2022.

## ANEXOS

## ANEXO A – RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF) E CONTROLE DE VISTORIA

1ª VIA - ESTABELECIMENTO  
2ª VIA - COPAS-POA  
3ª VIA - TALÃO

  
**PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**  
**SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA**

**RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF) e CONTROLE DE VISTORIA**

ESTABELECIMENTO: \_\_\_\_\_ COPAS-POA Nº \_\_\_\_\_  
RESPONSÁVEL PRESENTE: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Atividade Realizada no Dia:	Vistoria de Rotina	Coleta Oficial	Outros
-----------------------------	--------------------	----------------	--------

**1. Controle de Temperatura - Planilha de Autocontrole:** ( ) Conforme – ( ) Não Conforme – ( ) Não se aplica

Matéria-prima:	Equipamento de Produção:	Local de Produção/ Ambiental:
Produto em produção:	Câmara Secagem:	Maturação:
Câmara Congelados:	Câmara Armazenamento:	Produto Final:

**2. Controle da Água de Abastecimento Interno - Planilha de Autocontrole:** ( ) Conforme – ( ) Não conforme  
Local Coleta: \_\_\_\_\_ - Cloro: \_\_\_\_\_ ppm - pH: \_\_\_\_\_ - Tanque de Higienização - Cloro: \_\_\_\_\_ ppm - pH: \_\_\_\_\_

**3. Condições Higiênicas-Sanitárias do Estabelecimento:** C=Conforme; NC= Não Conforme; NA= Não se Aplica; NO= Não Observado.

3.1. Recepção da Matéria-prima	6.2. Procedimentos de Produção/ Maturação/ Transporte
3.2. Barreira Sanitária (Detergente/ Escova/ Papel Toalha)	6.3. Procedimentos de Controle de Qualidade
3.3. Pisos/ Paredes/ Teto/ Porta/Janela/ Escadas	6.4. Controle do Uso dos Ingredientes, Aditivos e Insumos
3.4. Luminárias/ Sistema Elétrico/ Ralos	6.5. Planilha(s) de Autocontrole
3.5. Equipamentos/ Maquinário/ Utensílios/ Veículo/ Caminhão	<b>7. Condições do Manejo de Resíduos Líquidos e Sólidos:</b>
3.6. Resíduos Acondicionados Adequadamente/ Lixeiras	7.1. escoamento das Águas Residuais
3.7. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados	7.2. Funcionamento/ Manutenção - Lixeiras
3.8. Câmara-fria/ Geladeira Industrial ou Expositoras	7.3. Acondicionamento dos Resíduos Sólidos
3.9. Almoxtarifado/ Depósito/ Laboratório/ Varejo	7.4. Planilha(s) de Autocontrole
3.10. Organização Geral e Odor	<b>8. Condições do Controle Integrado de Pragas, Insetos e Roedores:</b>
3.11. Banheiros/Vestibúlios	8.1. Telas Milimétricas de Proteção das Janelas/ Portas
3.12. Condensação/ Ventilação	8.2. Não há Vestígios e/ou Presença-Pragas/Roedores/Animais
3.13. Planilha(s) de Autocontrole	8.3. Limpeza das Armadilhas Contra-Pragas, Insetos e Roedores
<b>4. Condições de Higiene, Hábito, Saúde e Treinamento Higiênico dos Manipuladores:</b>	8.4. Manutenção das Armadilhas Contra-Pragas, Insetos e Roedores
4.1. Jaleco/ Calça/ Touca/ Botas	8.5. Organização Geral do Ambiente Externo
4.2. EPI's (Protetor Auricular, Óculos, Máscara, Luvas...)	8.6. Planilha(s) de Autocontrole
4.3. Barba/ Maquiagem/ Unhas/ Adornos (Joias, Aderços...)	<b>9. Condições de Manutenção das Instalações/Equipamentos – Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo:</b>
4.4. Comportamento Higiênico e Treinamentos	9.1. Barreira Sanitária/ Equipamentos/ Maquinários/ Balanças
4.5. Atestado de Saúde	9.2. Pisos/ Paredes/ Tetos/ Portas/ Janelas/ Escadas
4.6. Planilha(s) de Autocontrole	9.3. Câmara-frias/ Geladeira Industrial ou Expositora
<b>5. Condições de Controle de Matérias-primas (MP), Ingredientes (Ingr.), Embalagens (Emb.) e Produtos Químicos (PQ):</b>	9.4. Sistema Elétrico/ Luminárias/ Iluminação Suficiente
5.1. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-MP	9.5. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados/ Utensílios Entre Outros
5.2. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-Ingr.	9.6. Pias/ Torneiras/ Mesas
5.3. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-Emb.	9.7. Esgotos/ Ralos/ Banheiro
5.4. Procedência/Rotulagem/Validade/Acondicionamento-PQ	9.8. Planilha(s) de Autocontrole
5.5. Planilha(s) de Autocontrole	<b>10. Condições de Análises Laboratoriais – Rastreabilidade e Recall:</b>
<b>6. Condições dos Controles de Processos e Formulações:</b>	10.1. Respeito ao Cronograma de Análises Próprias
6.1. Respeito ao Fluxograma – Instruções Sequenciais	10.2. Controle de Maturação do Produto
	10.3. Controle de Rastreabilidade

**11. AÇÕES FISCALIZATÓRIAS REALIZADAS:**

I - Relatório de Não Conformidade nº \_\_\_\_\_

II - Auto de Infração nº \_\_\_\_\_

III - Coleta de Água - IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:

a) Local da Coleta: \_\_\_\_\_

b) Dosagem Cloro Residual Livre: \_\_\_\_\_ ppm      c) pH: \_\_\_\_\_      d) Temp. (°C): \_\_\_\_\_

IV - Coleta de Produto - IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:  Microbiológico       Físico-químico

a) Nome(s) do(s) Produto(s):		
b) Registro COPAS-POA sob nº:		
c) Data de Fabricação:		
d) Data de Validade:		
e) Lote:		

**OBSERVAÇÕES:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente. ASSINATURA: \_\_\_\_\_

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: \_\_\_\_\_      Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: \_\_\_\_\_

Rua Moreira César, 1686 - Bairro Pio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul - RS  
Fone: (54) 3218 3800 – e-mail: copaspoa@caxias.rs.gov.br



## ANEXO C – AUTO DE INFRAÇÃO (AI)

1ª VIA - INFRATOR  
2ª VIA - PROCESSO  
3ª VIA - TALÃO



PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

### AUTO DE INFRAÇÃO

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_ horas  
autuei o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_

CPF Nº: \_\_\_\_\_ estabelecido em \_\_\_\_\_

Nº \_\_\_\_\_, no distrito/bairro de \_\_\_\_\_ proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento

CNPJº Nº: \_\_\_\_\_ COPAS-POA Nº: \_\_\_\_\_ classificado como \_\_\_\_\_

por infração ao(s) artigo(s) \_\_\_\_\_

do Decreto Nº: \_\_\_\_\_  
pelo fato de \_\_\_\_\_

Pena prevista no artigo \_\_\_\_\_

do Decreto Nº: \_\_\_\_\_

O infrator poderá protocolar documento no COPAS-POA, dentro de **10(dez) dias úteis**, contendo as explicações que julgar necessárias a sua defesa.

\_\_\_\_\_  
Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: \_\_\_\_\_

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente.

Nome do Responsável: \_\_\_\_\_ RG ou CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Caxias do Sul, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Testemunhas:

Nome: \_\_\_\_\_ Nome: \_\_\_\_\_

RG ou CPF: \_\_\_\_\_ RG ou CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_ Assinatura: \_\_\_\_\_

Rua Moreira César, 1686 - Bairro Pio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul -RS  
Fone: (54) 3218 3800 – e-mail: sag@caxias.rs.gov.br

## ANEXO D – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO MICROBIOLÓGICO

1º VIA- LABORATÓRIO 2º VIA - ESTABELECIMENTO 3º VIA – ARQUIVO COPAS-POA		<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL</b> <b>Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</b> <b>Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA</b> <b>REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (Microbiológico)</b>																							
<b>IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:</b> Estabelecimento: _____ CNPJ ou CPF: _____ Registro COPAS-POA: _____ Atividade: _____																									
<b>IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:</b> Produto: _____ Registro COPAS-POA N°: _____ Data de Fabricação: _____ Lote: _____ Data de Validade: _____ Obs: _____																									
<b>INFORMAÇÕES DA COLETA:</b> Temperatura da Amostra: _____ Condições do Ambiente: _____ Temperatura Ambiente: _____ Local da Amostragem: _____ Condições da Embalagem: _____ Obs: _____																									
<b>IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:</b> Data da Coleta: _____ Hora da Coleta: _____ Lacres Utilizados: _____ Responsável Legal Presente: _____ Laboratório Enviado: _____																									
<b>IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE:</b> <input type="checkbox"/> COPAS-POA - Termo de Autorização (TAT) N°: _____ <input type="checkbox"/> Sob Responsabilidade do Estabelecimento.																									
<b>TIPO DE AMOSTRA:</b> <input type="checkbox"/> Carne ou Derivados Cárneos <input type="checkbox"/> Leite ou Derivados Lácteos <input type="checkbox"/> Peixe ou Derivados de Pescados <input type="checkbox"/> Mel ou Derivados <input type="checkbox"/> Aeróbios Mesófilos <input type="checkbox"/> Outros _____ <input type="checkbox"/> Aeróbios Mesófilos após Incubação a 35°C/ 7 dias <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> <input type="checkbox"/> Bolores e Leveduras <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> <input type="checkbox"/> Clostridium sulfito redutor a 46°C <input type="checkbox"/> Coliformes a 30°C <input type="checkbox"/> Coliformes a 30°C/35°C <input type="checkbox"/> Coliformes a 45°C <input type="checkbox"/> Contagem de Bactérias Lácticas Totais <input type="checkbox"/> Enterobactérias <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> <input type="checkbox"/> Estafilococos Coagulase Positivo <input type="checkbox"/> Fungos e Leveduras <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> <i>Salmonella spp.</i> <input type="checkbox"/> Teste de Esterilidade Comercial. Após 10 dias de Incubação a 35-37°C (Embalagem Fechada) <input type="checkbox"/> Teste de Esterilidade Comercial. Após 5 dias de Incubação a 55°C (Embalagem Fechada) <input type="checkbox"/> Teste de Esterilidade Comercial. Pré-incubação a 36°C por 10 dias <input type="checkbox"/> Teste de Esterilidade Comercial. Pré-incubação a 55°C por 5 a 7 dias <input type="checkbox"/> <i>Vibrio paraemolyticus</i>																									
<b>AO LABORATÓRIO: Por favor, enviar os resultados para o e-mail oficial do Serviço de Inspeção Municipal:</b> <b>&lt;laudoscopaspoa@caxias.rs.gov.br&gt;</b>																									
Fiscal Responsável pela Coleta: _____  Fiscalização COPAS-POA – Matrícula n° _____ ASSINATURA: _____  Data da Coleta: _____	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: left;">PARA USO DO COPAS-POA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;">Conforme</td> <td style="width: 20%;">1ª coleta</td> <td style="width: 40%;">1º ciclo amostra 1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Não Conforme</td> <td>2ª coleta</td> <td>2º ciclo amostra 2</td> </tr> <tr> <td>Nº AL:</td> <td></td> <td>3ª coleta</td> <td>3º ciclo amostra 3</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Notificação:</td> <td colspan="2">Cód. SAM:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Relatório nº</td> <td colspan="2">Data:</td> </tr> </tbody> </table>	PARA USO DO COPAS-POA					Conforme	1ª coleta	1º ciclo amostra 1		Não Conforme	2ª coleta	2º ciclo amostra 2	Nº AL:		3ª coleta	3º ciclo amostra 3	Notificação:		Cód. SAM:		Relatório nº		Data:	
PARA USO DO COPAS-POA																									
	Conforme	1ª coleta	1º ciclo amostra 1																						
	Não Conforme	2ª coleta	2º ciclo amostra 2																						
Nº AL:		3ª coleta	3º ciclo amostra 3																						
Notificação:		Cód. SAM:																							
Relatório nº		Data:																							
SMAPA – COPAS-POA: Rua Moreira César, 1686 – Bairro Pio X – CEP 95034-000 – Caxias do Sul-RS Telefone: (54) 3290 3800 – e-mail: copaspoa@caxias.rs.gov.br																									
		Página 1 de 3																							

## ANEXO E – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO FÍSICO-QUÍMICO

1º VIA- LABORATÓRIO  
2º VIA - ESTABELECIMENTO  
3º VIA – ARQUIVO COPAS-POA



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL**  
Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA  
**REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE PRODUTO (Físico-químico)**

**IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:**  
Estabelecimento (Razão Social ou Proprietário): \_\_\_\_\_  
CNPJ ou CPF: \_\_\_\_\_ Registro COPAS-POA: \_\_\_\_\_  
Atividade: \_\_\_\_\_

---

**IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:**  
Produto: \_\_\_\_\_  
Registro COPAS-POA Nº: \_\_\_\_\_  
Data de fabricação: \_\_\_\_\_ Lote: \_\_\_\_\_  
Data de validade: \_\_\_\_\_ Obs: \_\_\_\_\_

---

**INFORMAÇÕES DA COLETA:**  
Temperatura da amostra: \_\_\_\_\_ Condições do ambiente: \_\_\_\_\_  
Temperatura ambiente: \_\_\_\_\_ Local da amostragem: \_\_\_\_\_  
Condições da embalagem: \_\_\_\_\_ Obs: \_\_\_\_\_

---

**IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:**  
Data da coleta: \_\_\_\_\_ Hora da coleta: \_\_\_\_\_ Lacres utilizados: \_\_\_\_\_  
Responsável legal presente: \_\_\_\_\_  
Laboratório enviado: \_\_\_\_\_

---

**IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE:**  
 COPAS-POA - Termo de autorização (TAT) Nº: \_\_\_\_\_  
 Sob responsabilidade do estabelecimento.

---

**TIPO DE AMOSTRA:**

<input type="checkbox"/> <b>Carne ou Derivados Cárneos</b>	<input type="checkbox"/> <b>Leite ou Derivados Lácteos</b>	<input type="checkbox"/> <b>Peixe ou Derivados de Pescados</b>	<input type="checkbox"/> <b>Mel ou Derivados</b>
--	--	--	--

<input type="checkbox"/> Ácido Sórico/ Sorbato <input type="checkbox"/> Acidez <input type="checkbox"/> Acidez (em ácido fólico) <input type="checkbox"/> Acidez Livre (ml NaOH 0,1N/10g SNG) <input type="checkbox"/> Acidez Gordura (ácido oléico) <input type="checkbox"/> Acidez Titulável (ml NaOH 0,1N/10g SNG) <input type="checkbox"/> Açúcares Redutores (glicose) <input type="checkbox"/> Amido <input type="checkbox"/> Atividade de Água <input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais <input type="checkbox"/> Carboidratos <input type="checkbox"/> Carboidratos Totais <input type="checkbox"/> Cinzas <input type="checkbox"/> Cloreto de Sódio <input type="checkbox"/> Colágeno <input type="checkbox"/> Densidade <input type="checkbox"/> Densidade a 15°C <input type="checkbox"/> Desglaciamento <input type="checkbox"/> Dispersibilidade <input type="checkbox"/> Dripping Test <input type="checkbox"/> Extrato Seco Desengordurado	<input type="checkbox"/> Extrato Seco Total <input type="checkbox"/> Ferro <input type="checkbox"/> Formaldeído <input type="checkbox"/> Formol <input type="checkbox"/> Gordura <input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF) <input type="checkbox"/> Histamina <input type="checkbox"/> Índice CMP <input type="checkbox"/> Índice Crioscópico <input type="checkbox"/> Índice de Acidez <input type="checkbox"/> Índice de Amilase (atividade diastásica) <input type="checkbox"/> Índice de Ésteres <input type="checkbox"/> Índice de Peróxido <input type="checkbox"/> Índice Relação Ésteres/Acidez <input type="checkbox"/> Índice de Solubilidade <input type="checkbox"/> Lactose <input type="checkbox"/> Lactose Monohidratada <input type="checkbox"/> Lipídeos Totais <input type="checkbox"/> Matéria Gorda/Lipídios <input type="checkbox"/> Matéria Gorda Láctea <input type="checkbox"/> Matéria Gorda-Extrato Seco	<input type="checkbox"/> Metabissulfito de Sódio <input type="checkbox"/> Nitratos <input type="checkbox"/> Nitritos <input type="checkbox"/> Partículas Queimadas <input type="checkbox"/> Peróxido <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Ponto de Fusão <input type="checkbox"/> Ponto de Saponificação Turva <input type="checkbox"/> Potássio <input type="checkbox"/> Proteína (Prot.) <input type="checkbox"/> Prot. Extrato Seco <input type="checkbox"/> Desengordurado <input type="checkbox"/> Prot. Sólidos Lácteos Não Gordurosos <input type="checkbox"/> Gordurosos <input type="checkbox"/> Proteína Total <input type="checkbox"/> Proteínas Lácteas <input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína <input type="checkbox"/> Relação Umidade/Proteína <input type="checkbox"/> Resíduo Mineral Fixo <input type="checkbox"/> Sacarose <input type="checkbox"/> Sal	<input type="checkbox"/> Sódio <input type="checkbox"/> Sólidos Insolúveis em Água <input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos não Gordurosos <input type="checkbox"/> Sólidos Lácteos Totais <input type="checkbox"/> Sólidos não Gordurosos (ESD) <input type="checkbox"/> sólidos totais <input type="checkbox"/> Substâncias Redutoras <input type="checkbox"/> Voláteis (álcool etílico) <input type="checkbox"/> Teor de Cálcio (base seca) <input type="checkbox"/> Teor de Insolúveis no Éter Etilico <input type="checkbox"/> Teste de Fosfatase <input type="checkbox"/> Teste de Peroxidase <input type="checkbox"/> Teste p/ Cera de Camaúba <input type="checkbox"/> Teste p/ Cera Japonesa, <input type="checkbox"/> Resinas e Gorduras <input type="checkbox"/> Umectabilidade <input type="checkbox"/> Umidade <input type="checkbox"/> Vitamina A
--	--	--	--

**AO LABORATÓRIO: Por favor, enviar os resultados para o e-mail oficial do Serviço de Inspeção Municipal:**  
**<laudoscopaspoa@caxias.rs.gov.br>**

Fiscal Responsável pela Coleta: _____ Fiscalização COPAS-POA – Matrícula nº _____ ASSINATURA: _____ Data da Coleta: _____	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4">PARA USO DO COPAS-POA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 25%;">Conforme</td> <td style="width: 12.5%;">1ª coleta</td> <td style="width: 12.5%;">1º ciclo</td> <td style="width: 50%;">amostra 1</td> </tr> <tr> <td>Não Conforme</td> <td>2ª coleta</td> <td>2º ciclo</td> <td>amostra 2</td> </tr> <tr> <td>Nº A.L.:</td> <td>3ª coleta</td> <td>3º ciclo</td> <td>amostra 3</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Notificação:</td> <td colspan="2">Cód. SAM:</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Relatório nº</td> <td colspan="2">Data:</td> </tr> </tbody> </table>	PARA USO DO COPAS-POA				Conforme	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1	Não Conforme	2ª coleta	2º ciclo	amostra 2	Nº A.L.:	3ª coleta	3º ciclo	amostra 3	Notificação:		Cód. SAM:		Relatório nº		Data:	
PARA USO DO COPAS-POA																									
Conforme	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1																						
Não Conforme	2ª coleta	2º ciclo	amostra 2																						
Nº A.L.:	3ª coleta	3º ciclo	amostra 3																						
Notificação:		Cód. SAM:																							
Relatório nº		Data:																							

SMAPA – COPAS-POA: Rua Moreira César, 1686 – Bairro Pio X – CEP 95034-000 – Caxias do Sul-RS  
Telefone: (54) 3290 3800 – e-mail: [copaspoa@caxias.rs.gov.br](mailto:copaspoa@caxias.rs.gov.br)

Página 1 de 3



## ANEXO G – REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO

1º VIA - LABORATÓRIO 2º VIA - ESTABELECIMENTO 3º VIA - ARQUIVO COPAS-POA	 <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL</b> Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal - COPAS-POA																														
<b>REQUISIÇÃO DE ANÁLISE OFICIAL DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO</b>																															
<b>IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:</b> Estabelecimento: _____ CNPJ ou CPF: _____ Registro COPAS-POA: _____ Atividade: _____																															
<b>IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:</b> Produto: <u>ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO</u> Obs: _____																															
<b>INFORMAÇÕES DA COLETA:</b> Localização do ponto da coleta: _____ Origem da água: <input type="checkbox"/> Poço <input type="checkbox"/> Poço Artesiano <input type="checkbox"/> Fonte protegida <input type="checkbox"/> Rede Pública <input type="checkbox"/> Outra: _____ Tratamento da água: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não Dosagem cloro residual livre: _____ pH: _____ Temp. (°C): _____																															
<b>IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:</b> Data da Coleta: _____ Hora da Coleta: _____ Lacs Utilizados: _____ Responsável Legal Presente: _____ Laboratório Enviado: _____																															
<b>IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE:</b> <input type="checkbox"/> COPAS-POA - Termo de Autorização (TAT) Nº: _____ <input type="checkbox"/> Sob Responsabilidade do Estabelecimento.																															
<b>TIPO DE AMOSTRA:</b> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <input type="checkbox"/> <b>MICROBIOLÓGICA</b>  <input type="checkbox"/> Coliformes Totais  <input type="checkbox"/> Enumeração de <i>Escherichia coli</i>  <input type="checkbox"/> Contagem de Bactérias Heterotróficas  <input type="checkbox"/> Outros _____         </div> <div style="width: 45%;"> <input type="checkbox"/> <b>FÍSICO-QUÍMICO</b>  <input type="checkbox"/> Cloro Residual Livre e Cloretos  <input type="checkbox"/> Dureza Total  <input type="checkbox"/> pH  <input type="checkbox"/> Matéria Orgânica  <input type="checkbox"/> Turbidez  <input type="checkbox"/> Sólidos Totais  <input type="checkbox"/> Outros _____         </div> </div>																															
<b>AO LABORATÓRIO: Por favor, enviar os resultados para o e-mail oficial do Serviço de Inspeção Municipal:</b> <b>&lt;laudoscopaspoa@caxias.rs.gov.br&gt;</b>																															
Fiscal Responsável pela Coleta: _____ Fiscalização COPAS-POA – Matrícula Nº _____ ASSINATURA: _____ Data da Coleta: _____	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="5" style="text-align: center;">PARA USO DO COPAS-POA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center;">Conforme</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1ª coleta</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">1º ciclo</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">amostra 1</td> <td style="width: 35%;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Não Conforme</td> <td style="text-align: center;">2ª coleta</td> <td style="text-align: center;">2º ciclo</td> <td style="text-align: center;">amostra 2</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Nº A.L.:</td> <td style="text-align: center;">3ª coleta</td> <td style="text-align: center;">3º ciclo</td> <td style="text-align: center;">amostra 3</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">Notificação:</td> <td colspan="2">Cód. SAM:</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Relatório nº</td> <td colspan="2">Data:</td> </tr> </tbody> </table>	PARA USO DO COPAS-POA					Conforme	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1		Não Conforme	2ª coleta	2º ciclo	amostra 2		Nº A.L.:	3ª coleta	3º ciclo	amostra 3		Notificação:			Cód. SAM:		Relatório nº			Data:	
PARA USO DO COPAS-POA																															
Conforme	1ª coleta	1º ciclo	amostra 1																												
Não Conforme	2ª coleta	2º ciclo	amostra 2																												
Nº A.L.:	3ª coleta	3º ciclo	amostra 3																												
Notificação:			Cód. SAM:																												
Relatório nº			Data:																												
SMAPA – COPAS-POA: Rua Moreira César, 1686 – Bairro Pio X – CEP 95034-000 – Caxias do Sul-RS Telefone: (54) 3290 3800 – e-mail: copaspoa@caxias.rs.gov.br Página 3 de 3																															

## ANEXO H – FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO (FRP)



SMAPA  
Secretaria de  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO – FRP IN 7/2019 – SMAPA	
Nome do produto/Denominação de venda:	
Nº de registro do estabelecimento:	Nº de registro do produto:

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 13, incisos I ao VIII)	
1.1. Razão Social/Nome do Produtor*:	
1.2. Nome fantasia:	
1.3. CNPJ ou CPF*:	
1.4. Inscrição Estadual/Inscrição Estadual de Produtor Rural*:	
1.5. Responsável legal:	
1.6. Endereço completo:	
1.7. Telefone e aplicativo de mensagem, se houver:	
1.8. E-mail:	

\*PEAF: Programa Estadual de Agricultura Familiar

2. ATIVIDADE/CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 14)	

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 15, incisos I ao XVI)	
3.1. Nome do produto/Denominação de venda:	
3.2. Nome regional, se houver:	
3.3. Marca comercial do produto, se houver:	
3.4. Formas de apresentação do produto:	
3.5. Tipo e forma de fechamento da embalagem:	
3.6. Peso da embalagem:	
3.7. Conteúdo líquido e drenado, se houver:	
3.7.1. Se “Deve ser pesado em presença do consumidor” a informação do peso mínimo e máximo:	
3.8. Forma de indicação da data de validade:	
3.9. Prazo estipulado de validade:	
3.9.1. Prazo estipulado de validade após aberto, se houver:	
3.10. Forma de conservação do produto final ao consumidor:	
3.11. Forma de indicação da data de fabricação:	
3.12. Forma de indicação e identificação do lote:	
3.13. Forma da declaração do lote/fabricação e validade:	
3.14. Informação Nutricional	Modelo vertical      Modelo horizontal
3.15. Informações complementares ao	

Página 1 de 4



SMAPA  
Secretaria da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO – FRP IN 7/2019 – SMAPA	
Nome do produto/Denominação de venda:	
Nº de registro do estabelecimento:	Nº de registro do produto:

consumidor:	
3.16. Outras informações adicionais ao consumidor, se houver:	

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 16, incisos I ao VI)		
Formulação (se houver) ou Nome do Produto ou Nome do Produto/Fornecedor		
Ingredientes/Aditivos Mencionar na ordem decrescente de quantidade na formulação, se houver	Quantidade (kg ou l)	Percentuais %
<b>TOTAL</b>		
<b>OBSERVAÇÕES:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Estabelecimentos classificados como Entrepasto de Produtos de Origem Animal devem anexar a <u>ficha técnica e o rótulo do fornecedor</u>;</li> <li>Estabelecimentos que utilizem mixes e/ou aditivos compostos na formulação, devem calcular as quantidades e percentuais destes insumos, apresentar as <u>fichas técnicas</u> e preencher ANEXO II – CÁLCULO DE FORMULAÇÃO.</li> </ul>		

5. PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 17, incisos I ao V)
5.1. Recepção de matéria-prima:
5.2. Armazenamento de matéria-prima:
5.3. Processamento/processo de fabricação de produto (descrito ou fluxograma):
5.4. Rotulagem:



SMAPA  
Secretaria da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

**FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO – FRP  
IN 7/2019 – SMAPA**

Nome do produto/Denominação de venda:

Nº de registro do estabelecimento:

Nº de registro do produto:

--

5.5. Estocagem do produto final:

--

**6. CONTROLE DE QUALIDADE/ANÁLISES LABORATORIAIS DE AUTOCONTROLE (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 18)**

--

**7. TRANSPORTE DO PRODUTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 19, incisos I ao V)**

7.1. Veículo:

--

7.2. Forma de acondicionamento no veículo:

--

7.3. Temperatura de transporte:

--

7.4. Alvará sanitário do veículo:

--

7.5. Distribuidoras, se houver:

--

**8. RÓTULOS DO PRODUTO (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 20, incisos I ao III)**

8.1. Quantidade de rótulos anexados:

--

8.2. Etiqueta acessória, se houver:

--

Página 3 de 4



SMAPA  
Secretaria da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO – FRP IN 7/2019 – SMAPA	
Nome do produto/Denominação de venda:	
Nº de registro do estabelecimento:	Nº de registro do produto:

8.3. Tipo de rótulo:	
<b>OBSERVAÇÕES:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• O ANEXO I – CROQUI DE RÓTULO deve conter a forma física, modelo ou representação em croqui do rótulo em tamanho real ao que será utilizado ou com as dimensões do rótulo e do carimbo de inspeção, conforme legislação municipal vigente, incluindo as etiquetas acessórias que contenham informações obrigatórias ou complementares;</li> <li>• Quando um mesmo produto tiver mais de um rótulo, deve-se, preferencialmente, preencher uma folha do Anexo I para cada rótulo do produto a ser registrado;</li> <li>• Podem ser solicitados croquis de rótulos nas cores reais ao original para garantia da legibilidade.</li> </ul>	
<b>9. AUTENTICAÇÃO E DATA (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 21)</b>	
<b>9.1. RESPONSÁVEL TÉCNICO*</b>	
Nome:	
Assinatura:	
<b>9.2. RESPONSÁVEL LEGAL*</b>	
Nome:	
Assinatura:	
Declaramos que o processo na indústria ocorre de maneira fiel ao informado neste memorial descritivo do produto, assim como as informações expressas na rotulagem retratam fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.	
* Rubricar as páginas deste documento.	
CAXIAS DO SUL,      DE                                      DE 20      .	

**DOCUMENTOS NÃO ASSINADOS NÃO SERÃO RECEBIDOS PELO COPAS-POA.**

## ANEXO I – TERMO DE AVALIAÇÃO DO FORMULÁRIO SIMPLIFICADO



SMAPA  
Secretaria da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL  
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA

### TERMO DE AVALIAÇÃO DO FORMULÁRIO SIMPLIFICADO – RÓTULOS E EMBALAGENS

Ofício de referência nº /2021 – SMAPA – COPAS-POA

A. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Razão Social/ Nome do Agricultor Familiar (*PEAF):					
CNPJ (quando for o caso)/ CPF:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	N.º DE REGISTRO NO COPAS-POA:			
NOME DO PRODUTO/ DENOMINAÇÃO DE VENDA:	N.º DE REGISTRO DO PRODUTO:	FORNECEDOR (quando for o caso):			
B. AVALIAÇÃO DO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO SIMPLIFICADO – RÓTULOS E EMBALAGENS			*C	*NC	*NA
1. Identificação do Estabelecimento (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 13, incisos I ao VIII)					
2. Atividade/Classificação do Estabelecimento (IN 7/2019 – Smapa, Art. 14)					
3. Descrição do produto (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 15, incisos I ao XVI)					
3.1 Nome do produto/ Denominação de venda					
3.2 Nome regional <sup>1</sup>					
3.3 Marca comercial <sup>1</sup>					
3.4 Formas de apresentação do produto (cubos, fatiado, em cunha, bifés, etc)					
3.5 Tipo e forma de fechamento da embalagem (primária, secundária; material da embalagem; a vácuo, grampo, termoselada, ATM, etc)					
3.6 Peso da embalagem ou da etiqueta, em caso de embutidos					
3.7 Conteúdo líquido e drenado <sup>1</sup>					
3.7.1 Se “Deve ser pesado na presença do consumidor”, a informação do peso mínimo e máximo					
3.8 Forma de indicação da validade					
3.9 Prazo estipulado de validade					
3.9.1 Prazo estipulado de validade após aberto <sup>1</sup>					
3.10 Forma de conservação do produto final ao consumidor (ex.: Manter refrigerado em ... °C, Manter em local seco e arejado, entre outros).					
3.11 Forma de indicação da data de fabricação (em casos de curados/maturados informação que a data de fabricação é o final da maturação)					
3.12 Forma de indicação e identificação do lote (data de fabricação, códigos, etc)					
3.13 Forma da declaração do lote/fabricação e validade (carimbo, impressão, gravação, entre outros, desde que estes sejam indelévels)					
3.14 Informação Nutricional ( ) Modelo vertical ( ) Modelo horizontal					
3.15 Informações complementares obrigatórias ao consumidor - Glúten, Alérgicos, Indústria Brasileira, % Água acima de 3%, Lactose, Frases de alerta ao consumidor -aves, ovos, mel , etc					
3.16 Outras informações adicionais ao consumidor <sup>1</sup> – Ex: “Maturado em ... dias”, “Maturação de ... dias”, “Para lanches”, “Tradicional”, “100 % Natural”, entre outras, em forma de “splash”, desde que não leve o consumidor a erro ou seja de alguma forma incorreta na sua informação					
4: Rótulos do Produto (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 20, incisos I ao III)					
5: Autenticação e Data (IN 7/2019 – SMAPA, Art. 21)					
*C=Conforme *NC=Não conforme * NA=Não se aplica <sup>1</sup> = Se houver					
C. AVALIAÇÃO DO ANEXO I (RÓTULOS/ETIQUETAS/EMBALAGENS ANEXADOS)			*C	*NC	*NA
1. Nome do produto/Denominação de venda (painel frontal, tipo de tratamento tecnológicos a que foi submetido - resfriado, congelado, curado, defumado, etc, conforme RTIQ)					
2. Nome regional, se aplicável					
3. Marca comercial do produto, se aplicável					
4. Formas de apresentação do produto, se aplicável (fatiado, em pedaço, fracionado, ralado, em cubos, bifés, iscas, etc)					
5. Peso da embalagem					
6. Conteúdo drenado e líquido, se houver (painel frontal)					
7. “Deve ser pesado na presença do consumidor”					
8. Local para indicação da data de fabricação, do prazo para validade e identificação do lote					
9. Prazo estipulado de validade, após aberto					



SMAPA  
Secretaria da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL  
Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA

**TERMO DE AVALIAÇÃO DO FORMULÁRIO SIMPLIFICADO – RÓTULOS E EMBALAGENS**

Ofício de referência nº /2021 – SMAPA – COPAS-POA

10. Forma e temperatura de conservação do produto final ao consumidor (após aberto também, se houver)(ex.: Manter refrigerado em ... °C, Manter em local seco e arejado, entre outros)			
11. Informação nutricional (com as medidas caseiras / composição nutricional)			
12. Informações complementares obrigatórias ao consumidor - Glúten, Alérgicos, Indústria Brasileira, % Água acima de 3%, Lactose, Frases de alerta ao consumidor -aves, ovos, mel , etc			
12.1 Consta instruções sobre o preparo e uso do produto <sup>1</sup>			
13. Outras informações adicionais ao consumidor <sup>1</sup> – Ex: “Maturado em ... dias”, “Maturação de ... dias”, “Para lanches”, “Tradicional”, “100 % Natural”, entre outras, em forma de “splash”, desde que não leve o consumidor a erro ou seja de alguma forma incorreta na sua informação			
14. Lista de ingredientes			
15. Classificação oficial do estabelecimento			
16. Identificação da origem: Razão social e CNPJ ou Nome do produtor rural e CPF(PEAF)/Inscrição estadual/telefone de contato/endereço/cidade. “Fabricado em:”; “Fabricado por:”; “Produzido por:”; “Produto da (o):”; “Fracionado em:”; “Fracionado por:”; “Embalado por:”; “Fracionado e embalado por:”			
17. Carimbo oficial de inspeção (nas formas e dimensões previstas na legislação)			
18. Expressão obrigatória de registro “Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, COPAS-POA nº (número de registro do produto no COPAS-POA, contendo no mínimo 02 (dois) dígitos) / (número de registro do estabelecimento no COPAS-POA, contendo no mínimo 02 (dois) dígitos)			
19. Dos dizeres, das informações e das imagens não permitidos (IN 7/2019 – Capítulo VII)			
20. Ortografia, unidades de medida e tamanho da fonte			
*C=Conforme *NC=Não conforme * NA=Não se aplica <sup>1</sup> = Se aplicável			
<b>AVALIAÇÃO FINAL</b>			
DEFERIDO		INDEFERIDO	
<b>ASSINATURA DO FISCAL DE REFERÊNCIA</b>		<b>CARIMBO E MATRÍCULA</b>	<b>DATA</b>

Recebido em:

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Responsável pelo estabelecimento

\_\_\_\_\_

## ANEXO J – LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA ANUAL



**Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA**  
**LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

A. INFORMAÇÕES SOBRE O ESTABELECIMENTO			
<b>1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>			
Proprietário:			
Razão Social:			
Inscrição Estadual:			
Nome Fantasia:			
CPF:			
CNPJ:			
Endereço (Rua/Av.):			
Compl.:			
Bairro:		Município: Caxias do Sul	
CEP:		UF: RS	
Telefone:		E-mail:	
<b>2. ATIVIDADE</b>			
Classificação do Estabelecimento:			
<b>3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS</b>			
Registro na Secretaria Municipal da Agricultura, COPAS-POA nº:			
Responsável Técnico	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim.	Nome:
Formação Acadêmica:			
Número de Pessoas que Trabalham na Atividade:			
Número de Turnos:			
B. MOTIVO DA INSPEÇÃO			
<input type="checkbox"/> Laudo de Inspeção Sanitária Anual			
<input type="checkbox"/> Outros:			
C. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1. ÁREA EXTERNA	*C	*NC	*NA
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2. ACESSO	*C	*NC	*NA
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3. ÁREA INTERNA	*C	*NC	*NA
1.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4. PISO	*C	*NC	*NA

\*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC = Relatório de Não Conformidade.



**Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA**  
**LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

1.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos outros).			
1.4.3. Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos.			
1.4.4. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
<b>1.5. TETO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.5.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
<b>1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.6.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3. Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
<b>1.7. PORTAS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2. Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) ou com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
<b>1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.8.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
<b>1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTA-CARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.9.1. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
<b>1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.10.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.3. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			

\*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC = Relatório de Não Conformidade.



**Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA**  
**LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

1.10.4. Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.5. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.6. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.7. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.8. Presença de lixeiras com tampas com acionamento não manual.			
1.10.9. Coleta frequente do lixo.			
1.10.10. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.11. Vestiário independentes, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.12. Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.13. Duchas ou chuveiros, quando necessários, em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.14. Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
<b>1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS (quando aplicável)</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
<b>1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.12.1. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.12.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
<b>1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			
1.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
<b>1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.14.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização.			
1.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			

\*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC = Relatório de Não Conformidade.



**Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA**  
**LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

1.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
<b>1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios(escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.7. Higienização adequada.			
<b>1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.16.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.16.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço.			
<b>1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.17.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4. Existência de responsável para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5. Adequada frequência de higienização do reservatório de água com registro da higienização reservatório de água ou comprovante de execução de serviço.			
1.17.6. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.7. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.8. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.9. Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
<b>1.18. MANEJO DOS RESÍDUOS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.18.1. Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2. Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de			

\*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC = Relatório de Não Conformidade.



**Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA**  
**LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

contaminação.			
1.18.3. Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
<b>1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.19.1. Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
<b>1.20. LAYOUT</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
1.20.1. Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2. Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
<b>EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES - 73 Itens Resultado: C _____ NC _____ NA _____</b>			
<b>ENQUADRAMENTO E DESCRIÇÃO DA(S) NÃO CONFORMIDADE(S) – RNC Nº</b>			

<b>2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>			
<b>2.1. EQUIPAMENTOS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
2.1.1. Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3. Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4. Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5. Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
<b>2.2. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
2.2.1. Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
2.2.2. Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).			
<b>2.3. UTENSÍLIOS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
2.3.1. Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.			
<b>2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
2.4.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
2.4.2. Frequência de higienização adequada.			
2.4.3. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
2.4.4. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			

\*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC = Relatório de Não Conformidade.



**Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA  
LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

2.4.5. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4.6. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
2.4.7. Adequada higienização.			
<b>EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS - 16 Itens      Resultado: C _____ NC _____ NA _____</b>			
<b>ENQUADRAMENTO E DESCRIÇÃO DA(S) NÃO CONFORMIDADE(S) – RNC N°</b>			

<b>3. MANIPULADORES</b>			
<b>3.1. VESTIÁRIOS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
3.1.1. Utilização de uniforme de trabalho de cor branca, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3. Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
<b>3.2. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
3.2.1. Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos, com registros dessas capacitações.			
3.2.2. Cartazes de orientação aos manipulados sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.2.3. Orientação sobre a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.4. Existência de verificação pelo responsável técnico da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
<b>3.3. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
3.3.1. Existência de verificação periódica do estado de saúde dos manipuladores pelo responsável técnico.			
3.3.2. Existência de registro dos exames realizados, e atestado com a comprovação de aptidão à manipulação.			
3.3.3. Utilização de Equipamento de Proteção Individual, quando necessário.			
<b>MANIPULADORES - 10 Itens      Resultado: C _____ NC _____ NA _____</b>			
<b>ENQUADRAMENTO E DESCRIÇÃO DA(S) NÃO CONFORMIDADE(S) – RNC N°</b>			

<b>4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO</b>			
<b>4.1. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
4.1.1. Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			

\*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC = Relatório de Não Conformidade.



**Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA**  
**LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

4.1.3. Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.4. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.5. Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.6. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.7. Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeta a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.8. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.9. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
<b>4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
4.2.1. Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2. Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3. Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4. Ordenado, linear e sem cruzamento.			
<b>4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
4.3.1. Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
4.3.2. Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.3.4. Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
4.3.5. Armazenamento em local limpo e conservado.			
4.3.6. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.			
4.3.7. Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.			
4.3.8. Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.			
<b>4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
4.4.1. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.			
<b>4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
4.5.1. Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
4.5.2. Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3. Transporte mantém a integridade do produto.			
4.5.4. Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.			
4.5.5. Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que			

\*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC = Relatório de Não Conformidade.



**Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA**  
**LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

necessitam de condições especiais de conservação.			
<b>PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO - 27 Itens</b>	<b>Resultado: C</b> _____	<b>NC</b> _____	<b>NA</b> _____
<b>ENQUADRAMENTO E DESCRIÇÃO DA(S) NÃO CONFORMIDADE(S) – RNC Nº</b>			

<b>5. DOCUMENTAÇÃO</b>			
<b>5.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
5.1.1. Possui Manual de Boas Práticas de Fabricação (impresso; revisado; implantado).			
5.1.2. Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			
<b>5.2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS</b>	<b>*C</b>	<b>*NC</b>	<b>*NA</b>
5.2.1. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Manutenção das instalações e equipamentos – incluindo aferição e calibração de instrumentos.			
5.2.2. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.3. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Água de Abastecimento Interno.			
5.2.4. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.5. Existência da descrição do POP para o Autocontrole Integrado de Pragas, insetos e roedores.			
5.2.6. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.7. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Manejo de resíduos sólidos e líquidos – incluindo águas residuais			
5.2.8. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.9. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Limpeza e Sanitização – Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO).			
5.2.10. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.11. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Procedimentos Sanitário das Operações (PSO).			
5.2.12. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.13. Existência da descrição do POP para o Autocontrole dos Manipuladores – incluindo treinamento, higiene, hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores.			
5.2.14. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.15. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de matérias-primas, ingredientes e embalagens.			
5.2.16. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.17. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Controle de pontos críticos do processo – incluindo controle de formulações, temperaturas e fraudes.			
5.2.18. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			
5.2.19. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Análises Laboratoriais – autocontrole.			
5.2.20. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			

\*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC = Relatório de Não Conformidade.



**Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – COPAS-POA  
LAUDO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

5.2.21. Existência da descrição do POP para o Autocontrole de Rastreabilidade e Recall.			
5.2.22. O POP descrito no item anterior está sendo cumprido.			
<b>DOCUMENTAÇÃO - 24 Itens</b> Resultado: C _____ NC _____ NA _____			
<b>ENQUADRAMENTO E DESCRIÇÃO DA(S) NÃO CONFORMIDADE(S) – RNC Nº</b>			

<b>D. DISPOSIÇÃO</b>
Prazo de <b>10 (DEZ) DIAS ÚTEIS</b> para entregar por escrito ao COPAS-POA o Relatório de Ações Corretivas (RAC) descrevendo as medidas adotadas para cada um dos itens não conformes supracitados. Pode-se também apresentar, no mesmo relatório, a solicitação de prazos para execução.

<b>E. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>
O panorama sanitário será obtido mediante sistematização dos dados a partir da presente Lista de Verificação, onde o estabelecimento será avaliado quanto ao percentual de conformidade.
Total de Itens que Não se Aplicam (NA): _____
Cálculo de Itens Utilizáveis: 150 - _____ (NA) = _____
Total de Itens Conformes: _____
Cálculo do percentual de conformidade: Itens Utilizáveis (____) = 100%
Itens Conformes (____) = x %
Percentual de Conformidade = _____
( ) GRUPO 1 – 85 a 100% de atendimento dos itens
( ) GRUPO 2 – 61 a 84,99% de atendimento dos itens
( ) GRUPO 3 – 0 a 60,99% de atendimento dos itens
O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção e ações fiscais do COPAS-POA.

<b>F. RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO</b>	
Assinatura e Carimbo	Assinatura e Carimbo
Matrícula:	Matrícula:

<b>G. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO</b>	
Nome:	
Assinatura:	Recebido em: _____ / _____ / 20 _____. Caxias do Sul/RS

**Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares e pode resultar em adicional ação administrativa e legal.**

\*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC = Relatório de Não Conformidade.

# ANEXO K – RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA E CONTROLE DE VISTORIA – RELATO DE CASO

1ª VIA - ESTABELECIMENTO  
2ª VIA - COPAS-POA  
3ª VIA - TALÃO



PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

## RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA (RAF) e CONTROLE DE VISTORIA

ESTABELECIMENTO: M. S. S. T. COPAS-POA Nº 46  
RESPONSÁVEL PRESENTE: \_\_\_\_\_ DATA: 17.08.22

Atividade Realizada no Dia: <input checked="" type="checkbox"/> Vistoria de Rotina <input type="checkbox"/> Coleta Oficial <input type="checkbox"/> Outros		
1. Controle de Temperatura - Planilha de Autocontrole: ( ) Conforme ( ) Não Conforme ( ) NA (X) NO		
Matéria-prima: <u>NA</u>	Equipamento de Produção: <u>NA</u>	Local de Produção Ambiental: <u>NA</u>
Produto em produção: <u>NA</u>	Câmara Secagem: <u>NA</u>	Maturação: <u>NA</u>
Câmara Congelados: <u>NA</u>	Câmara Armazenamento: <u>NA</u>	Produto Final: <u>NA</u>

2. Controle da Água de Abastecimento Interno - Planilha de Autocontrole: ( ) Conforme ( ) Não Conforme ( ) NA (X) NO  
Local Coleta: Rua Intercena - Cloro: 200 ppm - pH: 6,5

3. Condições Higiênicas-Sanitárias do Estabelecimento: C= Conforme; NC= Não Conforme; NA= Não se Aplica; NO= Não Observado.

3.1. Recepção da Matéria-prima	NC	6.2. Procedimentos de Produção/ Maturação/ Transporte	NC
3.2. Barreira Sanitária (Detergente/ Escova/ Papel/ Toalha)	NC	6.3. Procedimentos de Controle de Qualidade	NC
3.3. Pisos/ Paredes/ Teto/ Porta/ Janela/ Escadas	NC	6.4. Controle do Uso dos Ingredientes, Aditivos e Insurnos	NA
3.4. Luminárias/ Sistema Elétrico/ Raios	C	6.5. Planilha(s) de Autocontrole	NO
3.5. Equipamentos/ Maquinário/ Utensílios/ Veículo/ Caminhão	C	7. Condições do Manejo de Resíduos Líquidos e Sólidos:	
3.6. Resíduos Acondicionados Adequadamente/ Lixeiros	C	7.1. Esvaziamento das Águas Residuais	C
3.7. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados	NC	7.2. Funcionamento/ Manutenção/ Lixeiros	C
3.8. Câmara-fria/ Geladeira Industrial ou Expositoras	NO	7.3. Acondicionamento dos Resíduos Sólidos	C
3.9. Almoxarifado/ Depósito/ Laboratório/ Varejo	NC	7.4. Planilha(s) de Autocontrole	NO
3.10. Organização Geral e Odor	NC	8. Condições do Controle Integrado de Pragas, Insetos e Redores:	
3.11. Banheiros Vestuários	NC	8.1. Telas Milimétricas de Proteção das Janelas, Portas	C
3.12. Condensação/ Vermifação	C	8.2. Não há Vestígios e/ou Presença Pragas, Redores, Animais	NC
3.13. Planilha(s) de Autocontrole	NO	8.3. Limpeza das Armadilhas Contra Pragas, Insetos e Redores	NO
4. Condições de Higiene, Hábito, Saúde e Treinamento Higiênico dos Manipuladores:		8.4. Manutenção das Armadilhas Contra Pragas, Insetos e Redores	NO
4.1. Lâncas, Calça, Tênis, Botas	C	8.5. Organização Geral do Ambiente Externo	NO
4.2. EPIs (Protetor Auricular, Óculos, Máscara, Luvas...)	C	8.6. Planilha(s) de Autocontrole	NO
4.3. Barba, Maquiagem, Unhas/ Adornos (Jóias, Adereços...)	NC	9. Condições de Manutenção das Instalações/ Equipamentos -	
4.4. Compartimento Higiênico e Equipamentos	NO	Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle de Processo:	
4.5. Atestado de Saúde	NO	9.1. Barreira Sanitária/ Equipamentos/ Maquinários/ Balanças	C
4.6. Planilha(s) de Autocontrole	NO	9.2. Pisos/ Paredes/ Teto/ Porta/ Janela/ Escadas	C
5. Condições de Controle de Matérias-primas (MP), Ingredientes (Ingr.), Embalagens (Emb.) e Produtos Químicos (PQ):		9.3. Câmara-fria/ Geladeira Industrial ou Expositoras	NA
5.1. Procedência/ Rotulagem/ Validade/ Acondicionamento-MP	NA	9.4. Sistema Elétrico/ Luminárias/ Iluminação/ Sulfoneamento	C
5.2. Procedência/ Rotulagem/ Validade/ Acondicionamento-Ingr.	NA	9.5. Vasilhames/ Prateleiras/ Estrados/ Utensílios/ Ferras/ Outros	C
5.3. Procedência/ Rotulagem/ Validade/ Acondicionamento-Emb.	NC	9.6. Pisos/ Torneiras/ Mesas	NO
5.4. Procedência/ Rotulagem/ Validade/ Acondicionamento-PQ	C	9.7. Esgotos/ Raios/ Banheiro	C
5.5. Planilha(s) de Autocontrole	NO	9.8. Planilha(s) de Autocontrole	NO
6. Condições dos Controles de Processos e Formulações:		10. Condições de Análises Laboratoriais - Rastreabilidade e Recall:	
6.1. Respeito ao Fluxograma - Instruções Sequenciais	NC	10.1. Respeito ao Cronograma de Análises Próprias	NO

LEGENDA: Conforme (C) - Não Conforme (NC) - Não se Aplica (NA) - Não Observado (NO)

11. AÇÕES FISCALIZATÓRIAS REALIZADAS:  
 II - Relatório de Não Conformidade nº 1768122  
 III - Auto de Infração nº 365 ; 396  
 IV - Medida Cautelar nº 00103  
 V - Liberação Processo de Fabricação ou de Produto, de Matérias-primas, de Insurnos, de Equipamentos, de Utensílios ou Outros

OBSERVAÇÕES:  
O estabelecimento não entregou a guia e Plans de ação e suspensão RNC de dia 15/08/22. A fiscalização da COPAS-POA não conseguiu fazer a fiscalização e auditoria das planilhas do estabelecimento pois elas não se encontram presentes no estabelecimento. Nota-se a suspensão de responsabilidades técnico e legal pelo estabelecimento sobre os controles necessários de fabricação, necessariamente e sobre os produtos. As boas práticas de fabricação de um produto finalizadas e controladas. Entretanto, as não conformidades dizem-se sérias e sistêmicas em conformidade com a legislação vigente.

V - Coleta de Água de Abastecimento Interno  Microbiológico  Físico-químico  
 VI - Coleta de Produto - Registro nº  Microbiológico  Físico-químico

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente. ASSINATURA \_\_\_\_\_  
Opaviana  
Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: 85947 Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula Nº: \_\_\_\_\_

Fonte: SMAPA (2022).

## ANEXO L – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE N.º 17/08/22 – RELATO DE CASO

1ª VIA - ESTABELECIMENTO  
2ª VIA - COPAS-POA  
3ª VIA - TALÃO

  
PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA  
RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - RNC

ESTABELECIMENTO: \_\_\_\_\_ COPAS-POA N.º \_\_\_\_\_  
RESPONSÁVEL PRESENTE: \_\_\_\_\_ DATA: 17.08.2022

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES:

3.2 - Lixa da Barreira Santana Lavr. - betas, chris e pia) suja, empoeirada

3.7 - Ausência de uso de estuado de bancas do baldes de matéria prima em procedimento e de bancas de embalagens e tampas armazenadas na sala de embalagem e na sala de processamento - Matéria prima e em balagens diretamente no chão

3.11 - Lixa do estuário suja, presença de caducas sujas, chris suja, empoeirada

4.3 - Manipuladora com anel, relógio e brinco na área de processamento.

4.4 - Manipuladora não realizou higienização de calçado nem das mãos ao entrar na sala de processamento.

5.1 - Ausência de identificação em baldes em procedimento (lote, data 1º entrada, local); baldes com presença de mofo

5.3 - Não acondicionamento de embalagens e tampas.

6.1 - Presença de produtos de retorno 1 na sala de processamento e no desovalizador.

6.2 - Utilização de sanes para "fritagem de mel"; Data de entrada no produto de dia 09/08/22 reafirmado de que o ensare estava sendo realizado no dia 17/08 presença de banco de medusa no interior da sala de processamento. Produto de retorno sendo devolvido, porém novamente comeca

6.3 - Produto sendo enviado sem ser realizado o aferencia da umidade do produto

8.2 - Ausência de controle de pragas, presença de abelhas no interior do estabelecimento.  
Ausência de todas as planilhas de autocontrole e de Manual de Boas Práticas de Fabricação no estabelecimento para confirmação de fiscalização

Este documento é uma notificação escrita de falha em atender às exigências regulamentares e pode resultar em adicional ação administrativa e legal.

**DISPOSIÇÃO:** Prazo de 10 (dez) dias úteis para entregar por escrito ao COPAS-POA o Relatório de Ações Corretivas (RAC), descrevendo as medidas adotadas para cada um dos itens dos enquadramentos supracitados na Descrição das Não Conformidades, podendo solicitar prazos para a execução das medidas a serem realizadas.

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente.

Assinatura: \_\_\_\_\_  
*Olivia Dias*

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N.º: 3597 Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N.º: \_\_\_\_\_

Rua Moreira César, 1686 - Bairro Pio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul -RS  
Fone: (54) 3218 3800 - e-mail: copaspoa@caxias.rs.gov.br

ANEXO M – TERMO DE MEDIDA CAUTELAR N.º 00103 – RELATO DE CASO

PVTL - ESTABELECIMENTO  
 2111 - COPAS-POA  
 9 VIA - TALAM

  
 PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL  
 SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
 SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

**TERMO DE MEDIDA CAUTELAR** Nº 00103

Ao(s) 17 dia(s) do mês de Junho do ano 2022, às 15 horas, no município de Caxias do Sul, no estabelecimento \_\_\_\_\_ CNPJ Nº: \_\_\_\_\_

COPAS-POA N.º: \_\_\_\_\_, estabelecido em \_\_\_\_\_ n.º: 2111, no distrito/ bairro \_\_\_\_\_ de propriedade e/ou responsabilidade de \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

classificado como loja de laticínios

a autoridade de Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, abaixo nominada e assinada, adota, isolada ou correlativamente, a(s) seguinte(s) MEDIDA(S) CAUTELAR(E)S:

<input checked="" type="checkbox"/>	Apreensão do produto, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros;
<input type="checkbox"/>	Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
<input type="checkbox"/>	Coleta de amostras do produto para a realização de análises laboratoriais.

**PELO FATO DE:**

Em visita de fiscalização realizada no dia 17 de Junho de 2022, foi constatado que o estabelecimento não possui a documentação necessária para a realização das atividades, bem como a falta de higiene adequada, com falta de controle de integridade, visando a segurança de todos os consumidores.

Foram apreendidos 32 unidades de 500g, sendo 4 do lote 19125122, 4 do lote de 23/09/22, 3 do lote de 19/05/22 e 5 do lote de 11/03/22 e também 7 unidades de 2kg de lotes 19125122 (2 unidades), lote 23/09/22 (3 unidades) e 2 unidades de 250g de lotes 23/09/22 (3 unidades) e lote 19125122 (2 unidades).

Assim, a partir da suspensão das atividades, a responsabilidade sobre os produtos apreendidos é do estabelecimento, visando a segurança dos consumidores - 5 dias úteis.

Placard

---

Fiscalização da COPAS-PDA - Matrícula N.º: 8597 Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N.º: \_\_\_\_\_

Caxias do Sul, 17 de Junho de 2022

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente.  
 Nome do Responsável: Alcides Pereira RG ou CPP: 17937110-2  
 Assinatura: [Assinatura]

Testemunhas:  
 Nome: \_\_\_\_\_ RG ou CPP: \_\_\_\_\_  
 Assinatura: \_\_\_\_\_

Rua Moura César, 1686 - Bairro Pai X - CEP 95034-000 - Caxias do Sul - RS  
 Fone: (54) 3218 3800 - e-mail: sagis@caxias.rs.gov.br

# ANEXO N – AUTO DE INFRAÇÃO I N.º 365 – RELATO DE CASO

1ª VIA - INFRATOR  
2ª VIA - PROCESSO  
3ª VIA - TALÃO



365

PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

## AUTO DE INFRAÇÃO

Ao(s) 17 (Dezete) dia(s) do mês de AGOSTO de 2022 às 16:30 horas  
autuei o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_  
CPF Nº: 120.812.110-77 estabelecido em Zona Industrial

Nº 514, no distrito/bairro de Moreira César proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento

CNPJº Nº: \_\_\_\_\_ COPAS-POA Nº: 31 classificado como loja

por infração ao(s) artigo(s) 108, inciso XXXVI

do Decreto Nº: 19382 de 29/11/18  
pelo fato de coletar dados de fabricação, enviar posterior à data de fabricação, enviar de produtos, serem encontrados potes com produtos e outros por envasar, com data mas em balagens, de dia 20/08/22, ou seja, posterior.

Pena prevista no artigo 108 inciso II, alínea "c" e lei 67110, inciso II alínea "b"  
do Decreto Nº: 19382 de 22/11/18 e "e"

O infrator poderá protocolar documento no COPAS-POA, dentro de **10(dez) dias úteis**, contendo as explicações que julgar necessárias a sua defesa.

Daniela Jacobus  
COPAS-POA

Agente d \_\_\_\_\_ A - Matrícula Nº: 0777

via deste documento o qual fico ciente.  
sponsável: \_\_\_\_\_ RG ou CPF: \_\_\_\_\_

Caxias do Sul, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_  
RG ou CPF: \_\_\_\_\_  
Assinatura: \_\_\_\_\_

Moreira César, 1686 - Bairro Pio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul -RS  
Fone: (54) 3218 3800 – e-mail: sag@caxias.rs.gov.br

### ANEXO O – AUTO DE INFRAÇÃO II N.º 396 – RELATO DE CASO

1ª VIA - INFRATOR  
2ª VIA - PROCESSO  
3ª VIA - TALÃO



396

PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SERVIÇO MUNICIPAL DE CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - COPAS-POA

#### AUTO DE INFRAÇÃO

Ao(s) 17 (Dezete) dia(s) do mês de Agosto de 2022 às 16:30 horas  
autuei o(a) Sr(a) [nome]  
CPF N.º: \_\_\_\_\_ estabelecido em \_\_\_\_\_

N.º 31, no distrito/bairro de \_\_\_\_\_ proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento

CNPJ N.º: \_\_\_\_\_ COPAS-POA N.º: \_\_\_\_\_ classificado como Casa

por infração ao(s) artigo(s) 102, incisos I e II do Decreto 19832 de 29/11/18  
combinado com a Instrução Normativa n.º 05 do MAPA de 14/02/2017

do Decreto N.º: \_\_\_\_\_  
pelo fato de Não respeitar as boas práticas de fabricação, exigências sanitárias e práticas higiênicas no que diz respeito à manipulação e preparo de materiais prontos e produtos. Não realizou higienização de calçada, mão ao entrar na sala de processamento, manipulação utilizando panela, gelado e biscoito; não uso de óculos durante o trabalho com matéria-prima, embalagens e tampas; presença de produtos de limpeza na sala de processamento e descafeinador; utilização de pano para a filtragem de mel, presença de banca de madeira na sala de processamento; não foi realizada a aferição de umidade no envase do produto; área de frutíferas, barreiras sanitárias e processamento empurradas.

Pena prevista no artigo 108 inciso I  
do Decreto N.º: 19832 de 29/11/18.

O infrator poderá protocolar documento no COPAS-POA, dentro de **10(dez) dias úteis**, contendo as explicações que julgar necessárias a sua defesa.

Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N.º: 9207

Recebi a 1ª via deste documento o qual fico ciente.

Nome do Responsável: \_\_\_\_\_ RG ou CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

Caxias do Sul, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Testemunhas:

Nome: \_\_\_\_\_ Nome: \_\_\_\_\_

RG ou CPF: \_\_\_\_\_ RG ou CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_ Assinatura: \_\_\_\_\_

Rua Moreira César, 1686 - Bairro Pio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul -RS  
Fone: (54) 3218 3800 – e-mail: sag@caxias.rs.gov.br