

**UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA VIDA  
CURSO DE MEDICINA VETERINÁRIA**

**SABRINA CASAGRANDE MENEGAT**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO: ÁREA DE INSPEÇÃO  
SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL – INSPEÇÃO DE PRODUTOS  
DE ORIGEM ANIMAL**

**CAXIAS DO SUL**

**2025**

**SABRINA CASAGRANDE MENEGAT**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO NA ÁREA DE  
INSPEÇÃO SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL - INSPEÇÃO DE  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Relatório de Estágio Curricular Obrigatório apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Médico Veterinário pela Universidade de Caxias do Sul na área de inspeção de produtos de origem animal.

Orientadora: Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata

Supervisora: Médica Veterinária Maricelda Borges Figueiredo.

**CAXIAS DO SUL**

**2025**

**SABRINA CASAGRANDE MENEGAT**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO NA ÁREA DE  
INSPEÇÃO SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL – INSPEÇÃO DE  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Relatório de Estágio Curricular Obrigatório apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Médico Veterinário pela Universidade de Caxias do Sul na área de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Orientadora: Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata.

Supervisora: Médica Veterinária Maricelda Borges Figueiredo.

**Banca Examinadora**

---

Dra. Cátia Chilanti Pinheiro Barata (Orientador)  
Universidade de Caxias do Sul – UCS

---

Marcelle Vilanova  
Universidade de Caxias do Sul – UCS

---

Anna Carolina dos Santos  
Universidade de Caxias do Sul – UCS

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus por me conceder saúde e discernimento para que eu pudesse dar andamento ao curso e realizar meu sonho. Agradeço aos meus pais Milton Menegat e Marli Casagrande por sempre me apoiarem e me mostrarem o quanto é fundamental o estudo na vida de uma pessoa. Pela paciência e amor que tiveram comigo ao longo dessa trajetória, pelo zelo e palavras de apoio, por nunca desistirem de mim em meio a dias difíceis. Meus pais foram e são fundamentais para que eu pudesse alcançar meus objetivos.

Agradeço ao meu namorado Gustavo, que acompanhou todo esse processo e foi calmaria em dias tumultuados, me fazendo entender a importância da paciência e a importância de estudar cada dia mais. A minha tia Marisete que foi uma segunda mãe e vibrou comigo a cada conquista. Minhas amigas e colegas de curso que seguiram junto comigo nessa jornada sempre com apoio mútuo.

A minha orientadora Dra. Cátia Pinheiro Chilanti Barata que não mediu esforços me auxiliando e sempre estando presente para sanar minhas dúvidas, a minha supervisora por toda paciência e conhecimento que me foi passado e ao restante do corpo técnico que me recebeu de braços abertos e fizeram parte da construção do relatório presente.

## RESUMO

O presente relatório de estágio curricular obrigatório em medicina veterinária tem por objetivo descrever as atividades desenvolvidas na área de inspeção sanitária do município de Caxias do sul, na área de produtos de origem animal, somando 434 horas, sob supervisão da Médica Veterinária Maricelda Borges Figueiredo e sob orientação acadêmica da professora Dra Cátia Chilanti Pinheiro Barata. O objetivo durante o estágio curricular foi maximizar os conhecimentos referentes à atuação do profissional de medicina veterinária na área de inspeção de produtos de origem animal, bem como sua importância na fiscalização. Durante o período de estágio, foram acompanhadas atividades de vistorias fiscalizatórias, coletas oficiais de água e produtos físico-químicas e microbiológicas, processo de abertura de novos estabelecimentos, registros de produtos e rótulos. O período de realização de estágio teve grande importância para o crescimento profissional, proporcionando a aplicação do raciocínio prático, ético e técnicas aprofundadas durante a graduação.

**Palavras-chave:** Coletas, registros, fiscalização, vistorias, veterinária

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - A) Setor do SIMCOPAS-POA, B) Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento .....	13
Figura 2 - Materiais necessários para vistorias e coletas .....	17
Figura 3 - Fluxograma de vistorias .....	19
Figura 4 - Fluxograma de coleta de água de abastecimento .....	22
Figura 5 - Coleta de água para análise oficial .....	22
Figura 6 - Fluxograma de coleta de produto .....	24
Figura 7 - Coleta de produto para análise oficial .....	25
Figura 8 - Fluxograma de abertura de processo de novos estabelecimentos .....	26
Figura 9 - Acompanhamento da fabricação de salame tipo italiano .....	30
Figura 10 - Inutilização de salame tipo italiano.....	31
Figura 11 - Apreensão de carne in natura fatiada em equipamento para produtos prontos para consumo.....	36
Figura 12 - Carne com risco de contaminação armazenada em câmera de congelamento.....	37
Figura13 - Distribuição dos agentes etiológicos mais identificados em surtos de DTHA no Brasil de 2014 a 2023.....	38

## **LISTA DE TABELAS**

Tabela 1 - Classificação dos estabelecimentos supervisionados pelo corpo técnico	15
Tabela 2 - Frequência de fiscalização nos estabelecimentos conforme a legislação vigente.....	17
Tabela 3 - Itens em conformidade e seus respectivos grupos .....	20
Tabela 4 - Frequência de análises de água .....	21
Tabela 5 - Frequência de análises de produto .....	23
Tabela 6 - Série histórica de surtos de DTHA, Brasil, 2014 a 2023 .....	28

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

AI	Auto de Infração
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BPF	Boas Práticas de Fabricação
DTA	Doença Transmitida por Alimentos
DTHA	Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar
FRP	Formulário de Registro de Produto
FRR	Formulário de Registro de Rótulo
OMS	Organização Mundial de Saúde
PCF	Programa de Combate a Fraude
PACC	Programa de Ações de Combate à Clandestinidade
POA	Produtos de Origem Animal
RAF	Relatório de Ação Fiscalizatória
RCP	Risco Associado à Categoria dos Produtos
RE	Risco Estimado
RD	Risco Associado ao Desempenho
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
RNC	Relatório de Não Conformidades
RT	Responsável Técnico
RTIQ	Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade
RVP	Risco Associado ao Volume de Produção
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SISBI	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SUSAFF	Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agro-industrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte
VISA	Vigilância Sanitária de Alimentos

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>11</b>
<b>2. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO .....</b>	<b>13</b>
<b>3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS .....</b>	<b>15</b>
3.1 VISTORIAS .....	16
3.2 COLETAS E ANÁLISES OFICIAIS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO .....	20
3.2.1 COLETAS E ANÁLISES OFICIAIS DE PRODUTO.....	23
3.3 ABERTURA DE PROCESSO DE NOVOS ESTABELECIMENTOS .....	25
3.3.1 REGISTROS DE PRODUTOS E RÓTULOS .....	26
3.3.2 ACOMPANHAMENTO DE AÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA .....	27
<b>4. RELATO DE CASO 1 – ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM SALAME TIPO ITALIANO .....</b>	<b>28</b>
4.1 INTRODUÇÃO .....	28
4.2 METODOLOGIA.....	29
4.3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	31
4.4 CONCLUSÃO.....	33
<b>5. RELATO DE CASO 2 – CARNE EM NATUREZA FATIADA EM EQUIPAMENTO DE PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO .....</b>	<b>34</b>
5.1 INTRODUÇÃO .....	34
5.2 METODOLOGIA.....	35
5.3 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	37
5.4 CONCLUSÃO.....	40
<b>6. CONCLUSÃO .....</b>	<b>41</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>40</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>41</b>

## ANEXOS

ANEXO A – Relatório de Ação Fiscalizatória (RAF).....	45
ANEXO B – Relatório de Não Conformidade (RNC) .....	46
ANEXO C – Auto de Infração (AI) .....	47
ANEXO D – Termo de Medida Cautelar.....	48
ANEXO E – Requisição de análise de água .....	49
ANEXO F – Requisição de análise de produto microbiológico.....	50
ANEXO G – Requisição de análise de produto físico-química.....	51
ANEXO H – Termo de avaliação do formulário de registro de produto (FRP).....	52
ANEXO I – Termo de avaliação do formulário de registro de rótulo (FRR) .....	53
ANEXO J – Resultado de análise não conforme.....	54
ANEXO L – Auto de infração.....	55
ANEXO M – Resposta ao recall .....	56
ANEXO N – Resultado de análise não conforme .....	57
ANEXO O – Termo de Medida Cautelar .....	58
ANEXO P – Resultado de análise não conforme .....	59
ANEXO Q – Laudo técnico de ação corretiva .....	60
ANEXO R – Resultado de análise não conforme .....	61
ANEXO S – Termo de Medida Cautelar .....	62
ANEXO T – Auto de infração.....	63
ANEXO U – Laudo técnico de ação corretiva.....	64
ANEXO V – Relatório de análise conforme .....	65

## 1. INTRODUÇÃO

É de suma importância que a inspeção e fiscalização da fabricação de produtos de origem animal seja feita de acordo com o estabelecido em legislação, para garantir a saúde da população consumidora.

Segundo Puhl e Silva (2015), os produtos de origem animal (POA) são os alimentos mais comuns a serem afetados por patógenos deteriorantes que podem afetar a saúde dos humanos, como *Salmonella* e *E. coli*. Além disso, Germano e Germano (2015) salientam que é importante considerar todas as etapas da produção do alimento, desde os ingredientes, água para preparo e processo.

A Lei Nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 torna obrigatória a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, produtos e subprodutos advindos de animais com destino à matança, ovos, leite, mel, pescados e todos os seus derivados, os quais estão sujeitos à fiscalização (Brasil, 1950).

A inspeção dos produtos de origem animal e seus subprodutos se torna competência do Médico Veterinário em território brasileiro segundo a Lei Nº 5.517, de 23 de outubro de 1968. Sendo assim, a fiscalização é efetuada desde os locais de produção, manipulação, armazenamento e comercialização (Brasil, 1968).

A Medicina Veterinária desempenha papel fundamental nesse âmbito, atuando diretamente no controle e prevenção de doenças transmitidas de animais para seres humanos, além de planejar e implementar medidas essenciais à saúde pública. Sendo indispensável na inspeção e na responsabilidade técnica por produtos de origem animal, garantindo que os alimentos cheguem em condições adequadas e seguras aos consumidores (Miranda, 2018).

Consequentemente, conforme Lei Nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de POA poderá funcionar sem que esteja registrado no órgão competente, esses divididos em, SIM (Serviço de Inspeção Municipal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIF (Serviço de Inspeção Federal) (Brasil, 1989).

Desta forma Ribeiro (2023) ressalta que os estabelecimentos que manipulam, expõem e comercializam alimentos, precisam cumprir normas higiênico-sanitárias,

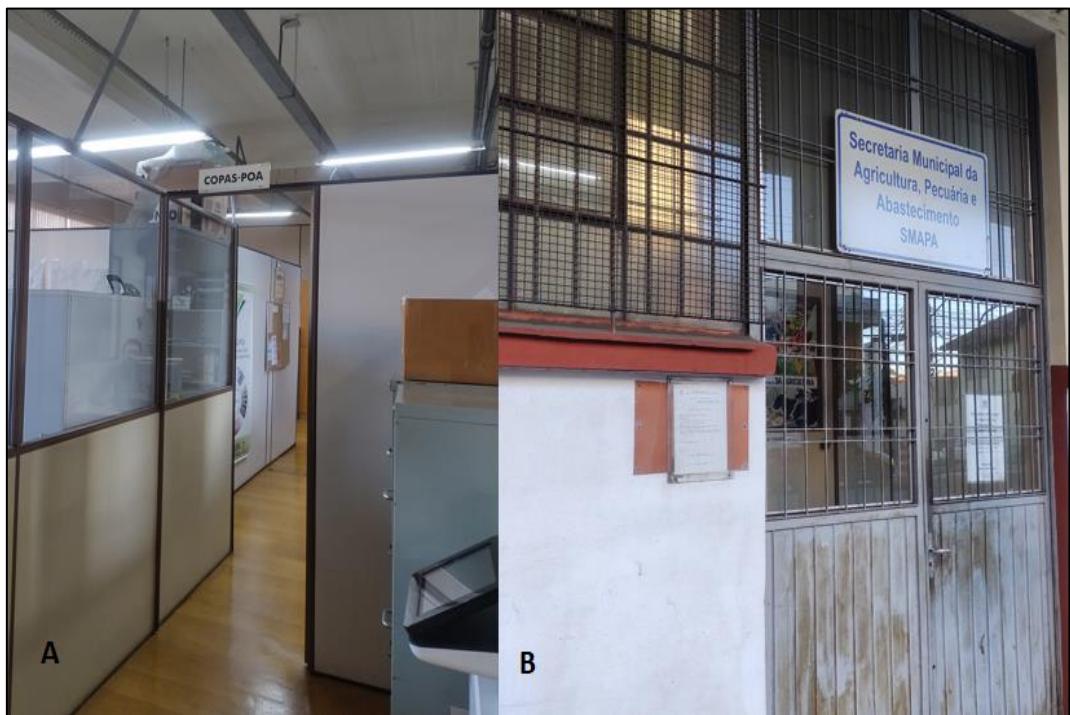
garantindo que os produtos destinados ao consumidor final mantenham qualidade sanitária adequada e não representem risco à saúde de indivíduos ou coletividades.

O presente trabalho tem como objetivo analisar os fatores que influenciam a segurança dos alimentos, com ênfase na identificação de agentes microbiológicos e nas práticas adotadas para a prevenção da contaminação durante o processo produtivo. Busca-se compreender como a aplicação das boas práticas de fabricação e o controle higiênico-sanitário juntamente com o serviço de inspeção municipal contribuem para a qualidade dos produtos de origem animal, reduzindo riscos a população.

## 2. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

O Estágio Curricular Obrigatório em Medicina Veterinária foi desenvolvido no Serviço de Inspeção Municipal e Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (SIMCOPAS-POA) (Figura 1 - A), setor vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Caxias do Sul (SMAPA) (Figura 1 - B) situada na Rua Moreira César, nº 1686, no bairro Pio X. O horário de funcionamento do setor o qual o estágio foi realizado era das 8h às 12h e das 13h às 17h, totalizando 8 horas diárias. O período de estágio teve início no dia 04 de agosto de 2025 e se encerrou no dia 17 de outubro de 2025, totalizando 434 horas.

Figura 1 - A) Setor do SIMCOPAS-POA, B) Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



Fonte: arquivo pessoal (2025)

Segundo a Lei Nº 4.752 de dezembro de 1997 o serviço de inspeção e fiscalização de Caxias do Sul denominava-se Serviço Municipal de Controle de Produtos Agropecuários, o qual não fiscalizava apenas produtos e subprodutos de origem animal, mas também produtos de origem vegetal. No ano de 2016 ocorreu a criação da Lei Nº 8.175 de 19 de dezembro de 2016, mudando o nome para COPAS-

POA, tornando apto a fiscalizar a industrialização de produtos de origem animal (Caxias do Sul, 2016).

A mais recente reorganização do Serviço de Inspeção Municipal do município de Caxias do Sul ocorreu através do decreto de Nº 23.011 de março de 2024 que regulamenta a Lei Nº 9.049, de 19 de dezembro de 2023, modificando o nome do serviço para Serviço de Inspeção Municipal e Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal, chamado a partir de então de SIMCOPAS-POA (Caxias do Sul, 2024).

No momento da realização do estágio o serviço possuía o selo de equivalência SISBI-POA, que permite às indústrias contempladas que comercializem seus produtos em todo território brasileiro e o selo de equivalência SUSAF-RS, que permite às indústrias contempladas que comercializem seus produtos dentro do estado do Rio Grande do Sul. Os requisitos para receber o selo SISBI foram publicados na Portaria nº 09, de 30 de outubro de 2024, e os requisitos para receber o selo SUSAF-RS foram publicados na Portaria nº 02, de 21 de maio de 2025 (Caxias do Sul 2024, 2025).

O SIMCOPAS-POA era composto por um corpo técnico o qual visa proteger a saúde populacional, inspecionando agroindústrias de produtos de origem animal e estabelecimentos registrados no mesmo. Das integrantes do corpo técnico, constavam três Médicas Veterinárias sendo elas, Maricelda Borges Figueiredo, Júlia Grun Heinen e Ana Caroline Rossi, além de um agente administrativo, João Della Corte, o qual auxiliava na parte documental, burocrática e atendimento ao público. As Médicas Veterinárias atuavam em vistorias, coleta e análises oficiais de água/produto microbiológicas e físico-químicas, lavraturas de auto de infração, aplicação de medidas cautelares, apreensão, suspensão de produtos, equipamentos e/ou seções, abertura de processo de novos estabelecimentos, registros de novos produtos e rótulos, controles de combate a fraude e atividades de educação sanitária.

### 3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Durante o período de Estágio Curricular Obrigatório em Medicina Veterinária foram desenvolvidas atividades junto ao serviço de inspeção sanitária de produtos de origem animal do município de Caxias do Sul, até o momento da finalização do estágio, o serviço possuía 25 agroindústrias registradas, conforme Tabela 1.

Tabela 1 - Classificação dos estabelecimentos supervisionados pelo corpo técnico

<b>Tipo de estabelecimento registrado</b>	<b>Número</b>
Estabelecimentos de Carnes e Derivados	10
Estabelecimentos de Leite e Derivados	3
Estabelecimentos de Ovos e Derivados	3
Estabelecimentos de Mel e Cera de Abelhas e Derivados	3
Estabelecimento de Carnes e Derivados/Leite e Derivados <sup>1</sup>	6
<b>Total</b>	<b>25</b>

Fonte: SIMCOPAS-POA.

As principais atividades realizadas durante o estágio foram a realização do acompanhamento em vistorias fiscalizatórias de agroindústrias registradas no SIMCOPAS-POA, coleta de amostras oficiais de água e produto, gestão dos processos administrativos (lavraturas de auto de infração, auto de advertência e auto de multa), registro de novos estabelecimentos, produtos e rótulos, programas de combate à fraude, acompanhamento de ações em conjunto com a Vigilância Sanitária, treinamentos e capacitações.

Quadro 1 - Atividades realizadas no período do estágio

(continua)

<b>VISTORIAS</b>	<b>AGOSTO</b>	<b>SETEMBRO</b>	<b>OUTUBRO</b>	<b>TOTAL</b>	<b>%</b>
RAF	21	15	11	47	28,83
RNC	9	3	3	15	9,20
Laudo técnico de ação corretiva	9	3	2	14	8,59
Autos de Infração	-	2	-	2	1,23
<b>VISTORIAS</b>	<b>AGOSTO</b>	<b>SETEMBRO</b>	<b>OUTUBRO</b>	<b>TOTAL</b>	<b>%</b>
Medida Cautelar	-	1	-	1	0,61
Inutilização de Produto	-	-	1	1	0,61
Laudo de Inspeção/Supervisão	2	4	5	11	6,75
Programa de combate à fraude	4	4	1	9	5,52

<sup>1</sup> Determinados estabelecimentos realizavam o fracionamento de produtos de origem animal abrangendo produtos cárneos e de leite e derivados.

VISTORIAS	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	TOTAL	%
<b>COLETAS</b>					
Água Microbiológico	3	3	2	8	4,91
Água Físico-química	4	2	1	7	4,29
Produto Microbiológico	5	7	3	15	9,20
Produto Físico-químico	3	1	2	6	3,68
<b>REGISTRO DE ESTABALECIMENTOS</b>					
Vistoria Prévia	1	-	1	2	1,23
<b>REGISTRO DE PRODUTOS</b>					
FRP	5	3	1	9	5,52
Cancelamento de Produto	-	1	-	1	0,61
<b>REGISTRO DE RÓTUOS</b>					
FRR	5	3	1	9	5,52
Acréscimo de Rótulo	2	1	-	3	1,84
<b>OUTROS</b>					
Acompanhamento de Ação com a Vigilância Sanitária	-	1	-	1	0,61
Treinamento e Capacitação dos Servidores	-	1	-	1	0,61
Atividade de Educação Sanitária	-	-	1	1	0,61

Fonte: Elaborado pelo autor (2025).

No Quadro 1, as atividades realizadas durante o estágio são apresentadas divididas durante os meses de agosto, setembro e outubro de 2025, informando a quantidade de horas em que foi possível acompanhar cada atividade.

### 3.1 VISTORIAS

As vistorias aconteciam seguindo a Portaria nº 03, de 09 de abril de 2024 (Caxias do Sul, 2024), conforme cálculo de risco estimado ao estabelecimento (RE), determinando frequência mínima de fiscalização. Para o cálculo do RE eram utilizados valores de RVP (Risco Associado ao Volume de Produção), RCP (Risco Associado a Categoria dos Produtos), RD (Risco Associado ao Desempenho) na seguinte fórmula:  $RE=\{RVP+RCP+(2xRD)\}/4$ . O resultado contabilizava pontuação entre 0,1 e acima de 3, na tabela 3 consta a frequência às quais as vistorias eram realizadas:

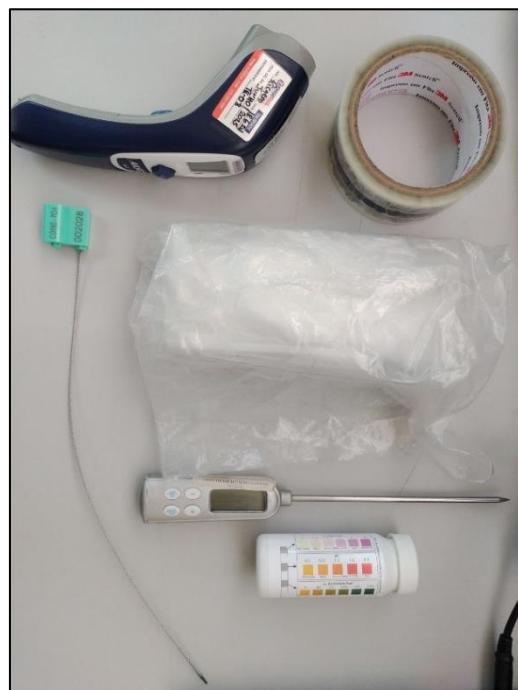
Tabela 2 - Frequência de fiscalização nos estabelecimentos conforme a legislação vigente

Valor	RE	Frequência Mínima
Menor que 1, 0	Muito baixo	Semestral
1,01 -1,69	Baixo	Trimestral
1,7 - 2,29	Regular	Bimestral
2,3 - 3	Alto	Mensal
Acima de 3	Muito Alto	Quinzenal

Fonte: SIMCOPAS-POA

Para a realização das vistorias, a equipe de fiscalização utilizava jaleco, touca, calça e botas brancas, que eram colocadas no momento da chegada ao estabelecimento. Sempre levavam consigo os materiais necessários para realização da vistoria como, termômetros, fitas de cloro e pH, fitas timbradas e lacres numerados de metal para coletas (Figura 2).

Figura 2 - Materiais necessários para vistorias e coletas



Fonte: arquivo pessoal (2025).

Nas vistorias, as primeiras observações eram realizadas verificando o método de controle de vetores e pragas pelo lado de fora das agroindústrias. Através da análise da presença de animais circulando, da presença e funcionamento de armadilhas para roedores e se haviam condições propícias a atração de pragas e

vetores, como presença de entulhos e sujidades ao redor da construção. Ao adentrar no local para realização da verificação *in loco*, eram analisadas condições de higiene do local, os hábitos de higiene dos trabalhadores, as condições de manutenção estrutural das edificações, as condições de higiene dos móveis e utensílios, principalmente daqueles que possuíam contato direto com os alimentos.

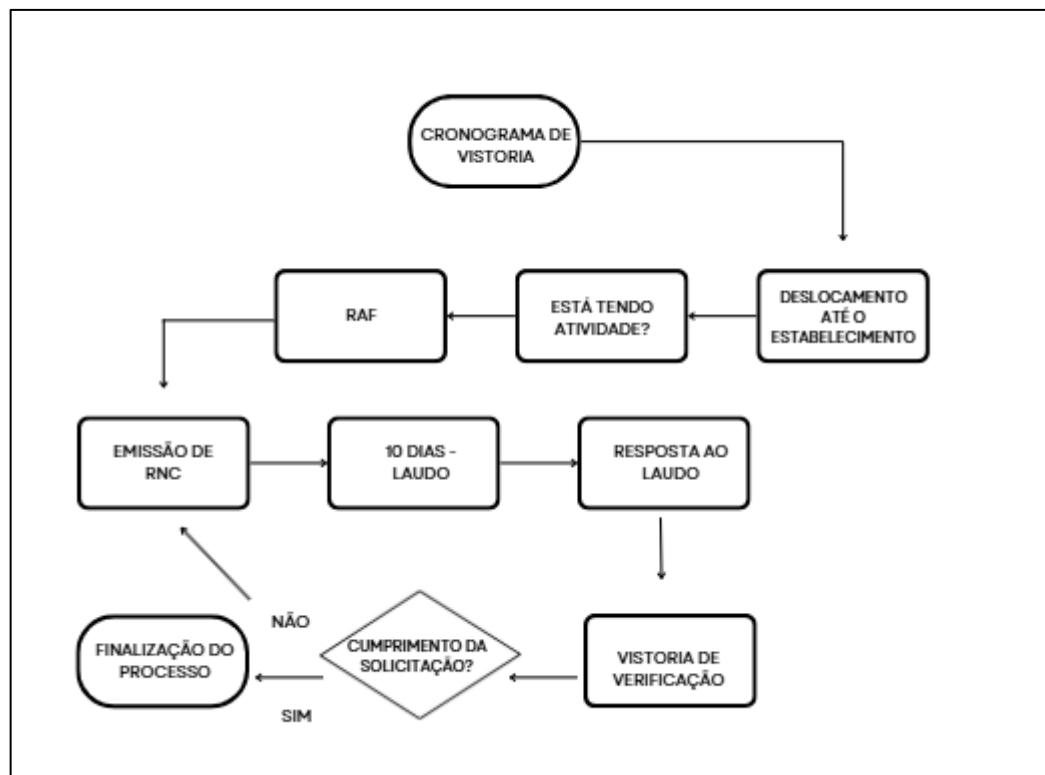
Além disso era analisado também, o fluxo de manipuladores no ambiente, a correta utilização da barreira sanitária, fluxo de matérias-primas, produtos em elaboração e produto final. Era verificada a forma com que o produto era manuseado, observando o cumprimento das boas práticas de fabricação (BPF), assim como data da fabricação e validade das matérias-primas, ingredientes e produtos químicos, e se estes eram acondicionados adequadamente, respeitando a organização e temperaturas preconizados quando aplicável.

Dentro do ambiente de produção era avaliada a presença de cloro livre e pH da água de abastecimento interno, também se observava a temperatura de câmaras frias, salas de processamento e equipamentos, condensação do ar, além do escoamento de água residuais e armazenamento de resíduos não comestíveis. A fiscalização também analisava a parte documental oficial, que consistia na observação dos registros de monitoramento e verificação de autocontroles. Em todas as vistorias realizadas, era emitido a RAF (relatório de ação fiscalizatória de vistoria) (ANEXO A) que continham informações a serem avaliadas, caso houvesse algo fora do padrão era feito um RNC (relatório de não conformidade) (ANEXO B). Na Portaria nº 04, de 09 de abril de 2024 (Caxias do Sul, 2024), fica estabelecido que o RNC é um documento de notificação padrão para registro de não conformidades, dos estabelecimentos regulados pelo decreto 23.011 de março de 2024. Sempre deveria ser acompanhado da RAF, contando os itens assinalados que estavam descritos no relatório de não conformidades.

Ambos eram preenchidos em três vias, uma ficando de responsabilidade do estabelecimento, uma para o fiscal e a última no talão. Com o prazo de 10 dias a partir da data de emissão da RNC, o estabelecimento deveria apresentar o laudo técnico de ação corretiva por meio de seu responsável técnico (RT) no qual eram descritas as ações imediatas, corretivas e/ou paliativas para solucionar a não conformidade, podendo solicitar um prazo maior ao SIMCOPAS-POA quando necessário. Conforme caráter técnico do serviço de inspeção, seriam aprovados ou não as ações descritas

e o prazo solicitado. Recebido o laudo, era então feita a resposta ao mesmo e finalização do processo de vistoria. Na vistoria subsequente, a fiscal avaliava todos os itens dispostos no RNC preenchido anteriormente, sendo que caso o estabelecimento tivesse a mesma não conformidade em três relatórios de não conformidade consecutivos, no período de 12 meses o estabelecimento sofreria um auto de infração (AI) (ANEXO C), desde que não comprometesse a qualidade dos produtos. Se não houvesse nenhuma não conformidade o processo de vistoria era finalizado e a próxima se daria conforme calendário do valor de RE (Caxias do Sul, 2024). Na Figura 3 consta o fluxograma das vistorias.

Figura 3 - Fluxograma de vistorias



Fonte: adaptado do SIMCOPAS-POA

Do mesmo decreto, os autos de infração equivaliam a penalidades como advertência por escrito desde que fosse infrator primário ou não ter agido com dolo ou má fé. Caso não fosse cabível ao inciso anterior, era aplicada então uma multa que poderia ser leve, moderada, grave ou gravíssima conforme o tipo de infração. Para o valor da multa além da tipificação era levado em consideração o valor de RE (risco estimado associado ao estabelecimento) e o tipo de empreendimento.

Havendo suspeita que um POA representasse risco à saúde ou que houvesse problemas graves no estabelecimento, o SIMCOPAS-POA poderia adotar a aplicação do termo de medida cautelar (ANEXO D). Essa resultaria em apreensão/inutilização do produto e/ou matéria-prima, suspensão provisória do processo de fabricação, interdição de equipamentos e maquinários. O processo de medida cautelar seria finalizado após resolução das não conformidades que motivaram sua aplicação (Caxias do Sul, 2024).

Anualmente a fiscal de referência aplicava um laudo de inspeção sanitária o qual classificaria em grupos o estabelecimento baseado no número de itens em conformidade, de acordo com a Tabela 4. Das não conformidades, o processo seguia da mesma forma do RNC. Além desse laudo, era realizada supervisão das inspeções em todos os estabelecimentos com mais de um ano de funcionamento. Iam duas fiscais e ambas avaliavam os mesmos itens e, após avaliação, era verificado se eles estavam de acordo para ambas. Através do laudo de supervisão era possível avaliar a efetividade do laudo de inspeção anual.

**Tabela 3 - Itens em conformidade e seus respectivos grupos**

<b>GRUPOS</b>	<b>ITENS EM CONFORMIDADE</b>
GRUPO 1	85% a 100%
GRUPO 2	61% a 84,99%
GRUPO 3	0 a 60,99%

Fonte: SIMCOPAS-POA

Os itens para classificação dos estabelecimentos mudavam para aqueles enquadrados no Programa Estadual de Agroindústria Familiar - PEAF e no programa de Apoio à Criação e Fomento de Agroindústrias Familiar do município de Caxias do Sul, pois se tratava de agroindústrias menores, conforme art. 3º da portaria nº 4, de 09 de abril de 2024 (Caxias do Sul, 2024).

### **3.2 COLETAS E ANÁLISES OFICIAIS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO**

As análises físico-químicas e microbiológicas de água de abastecimento e produtos de origem animal se tornam de caráter obrigatório de cumprimento por parte dos estabelecimentos registrados. A análise de água era de caráter fiscal e oficial, deveria ser coletada uma amostra de no mínimo 100 ml de água, e as análises eram

realizadas por laboratórios credenciados pelo SIMCOPAS-POA, a periodicidade de realização dessa análise era feita de acordo com o valor de RE (Tabela 4).

Tabela 4 - Frequência de análises de água

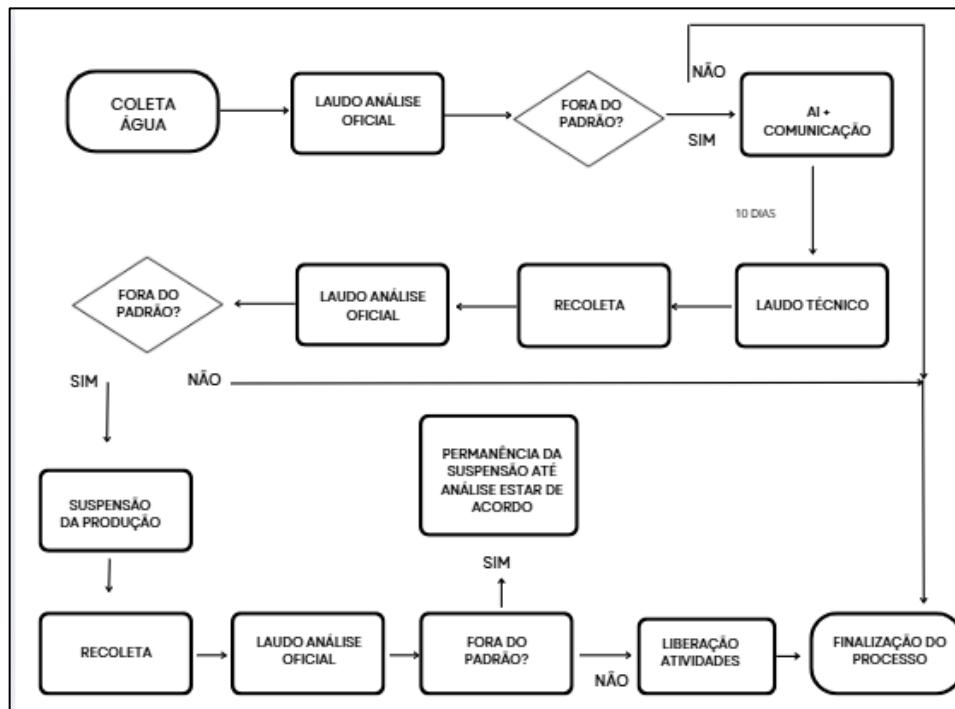
RE	FÍSICO-QUÍMICA	MICROBIOLÓGICA
Menor que 1, 0	Anual	Semestral
1,01 -1,69	Anual	Semestral
1,7 - 2,29	Anual	Quadrimestral
2,3 – 3	Anual	Trimestral
Acima de 3	Semestral	Bimestral

Fonte: SIMCOPAS-POA

Para realização das coletas utilizava-se frasco de 100 ml ou mais, conforme laboratório credenciado, deixava-se a água correr por no mínimo dois minutos, era borrifado álcool 70% em toda a torneira, aguardava-se mais 2 minutos de água corrente, e realizava-se a coleta da amostra de água (Figura 5). Após a coleta, as amostras eram acondicionadas em caixa térmica para preservação de temperatura. Na parte documental eram preenchidas três vias oficiais da requisição de coleta de água (ANEXO E), uma ficava com o responsável pelo estabelecimento, outra encaminhada ao laboratório e a última no talão do SIMCOPAS. Após resultado de análise oficial, se alguma amostra estivesse fora do padrão legal vigente, era feita a lavratura de comunicação de resultado juntamente com o auto de infração, encaminhados ao responsável técnico. O RT tinha prazo de 10 dias para apresentar o laudo técnico de ação corretiva referente a análise de água. Passando esse período realizava-se uma nova coleta, se os padrões estivessem dentro do permitido, era lavrada a comunicação do resultado e finalização do processo. Caso o resultado não estivesse conforme novamente, era aplicada medida cautelar suspendendo a fabricação até que os laudos oficiais de análises estivessem dentro do padrão legal vigente<sup>2</sup> conforme Figura 4.

<sup>2</sup> A suspensão se dava para coletas de análises microbiológicas, nas físico-químicas a produção era suspensa após o resultado da 4<sup>a</sup> análise não conforme.

Figura 4 - Fluxograma de coleta de água de abastecimento



Fonte: adaptado do SIMCOPAS-POA.

Figura 5 – C) Lavagem de mãos para coleta, D) Coleta de água, E) Fechamento do recipiente



Fonte: arquivo pessoal (2025)

### 3.2.1 COLETAS E ANÁLISES OFICIAIS DE PRODUTO

Priorizava-se uma amostra do produto com maior volume de produção e/ou com maior risco associado, sendo que todos os produtos elaborados pelo estabelecimento necessitavam passar pela coleta conforme Portaria nº 03, de 09 de abril de 2024 (Caxias do Sul, 2024) ao longo do ano. Para análises físico-químicas a coleta era realizada em triplicata, sendo que uma amostra iria para o laboratório e duas permaneciam no local como contraprova. A frequência de coleta de produto também era estabelecida pelo valor de RE, descrito na tabela 6.

Tabela 5 - Frequência de análises de produto

RE	FÍSICO-QUÍMICA	MICROBIOLÓGICA
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

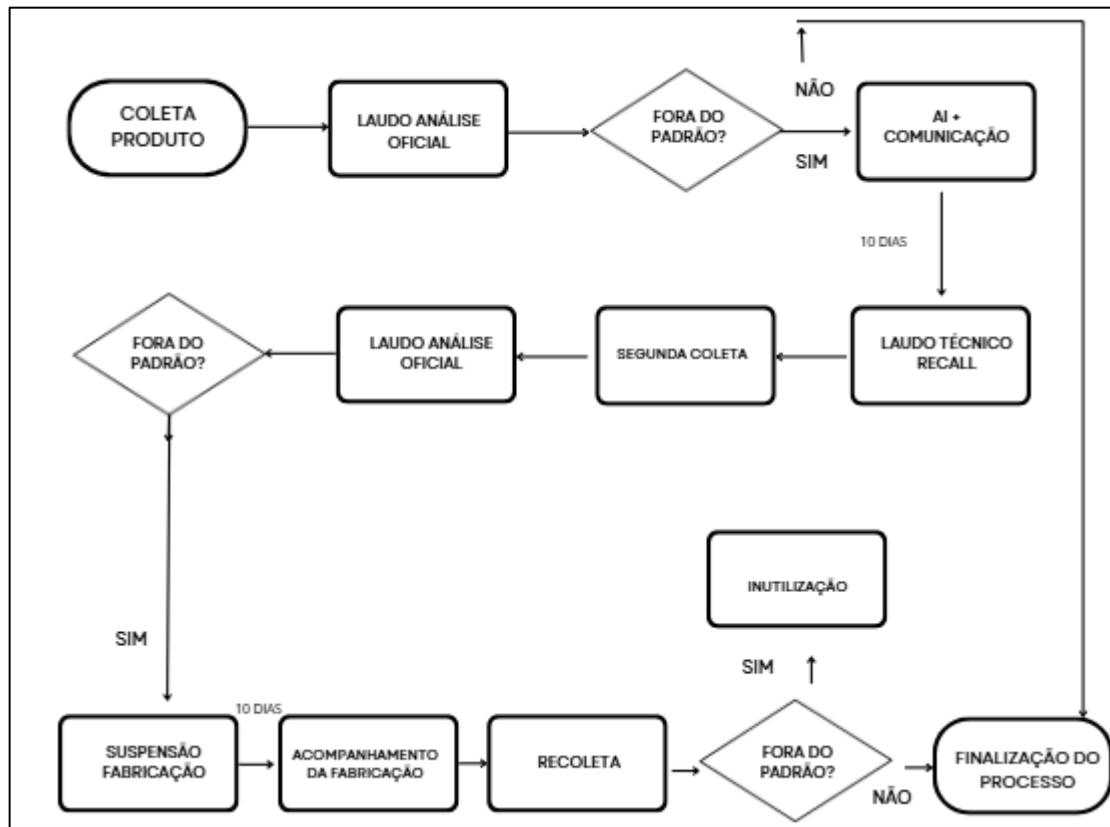
Fonte: SIMCOPAS-POA

Após a escolha da amostra, eram então verificadas as temperaturas, tanto do produto quanto do ambiente em que se encontravam. O produto coletado era mantido na embalagem original e envolto em saco plástico com lacre de metal numerado (Figura 7). Junto com a amostra do produto eram preenchidas três vias oficiais de coleta de produto (ANEXO F e G), uma ficava com o responsável pelo estabelecimento, outra encaminhada ao laboratório e a última no talão do SIMCOPAS. As amostras eram mantidas em caixa térmica para evitar variações bruscas de temperatura que prejudicassem a qualidade do produto.

Se o resultado da análise estivesse fora do padrão legal, era lavrado o auto de infração e comunicação de resultado, aguardando 10 dias para a emissão do laudo técnico de ação corretiva pelo RT, juntamente era necessário apresentar a rastreabilidade e o recall do produto quando possível. Em uma nova visita, era realizada a segunda coleta de um lote aleatório, caso esse estivesse em desacordo com o padrão legal vigente, era então lavrado o Termo de Medida Cautelar, suspendendo a fabricação do produto.

A fiscal agendava uma nova visita para acompanhar a fabricação de um novo lote e proceder com uma nova coleta, se novamente estivesse em desacordo era lavrado o termo de inutilização do produto. Caso estivesse dentro do padrão legal vigente ocorria a liberação do lote e finalização do processo. (Caxias do Sul, 2024). Na Figura 6, consta o fluxograma de coleta de produto.

Figura 6 - Fluxograma de coleta de produto



Fonte: adaptado do SIMCOPAS-POA

Figura 7 – F) Fechamento com lacre metálico numerado, G) Envoltório de saco plástico, H) Último lacre com fita timbrada



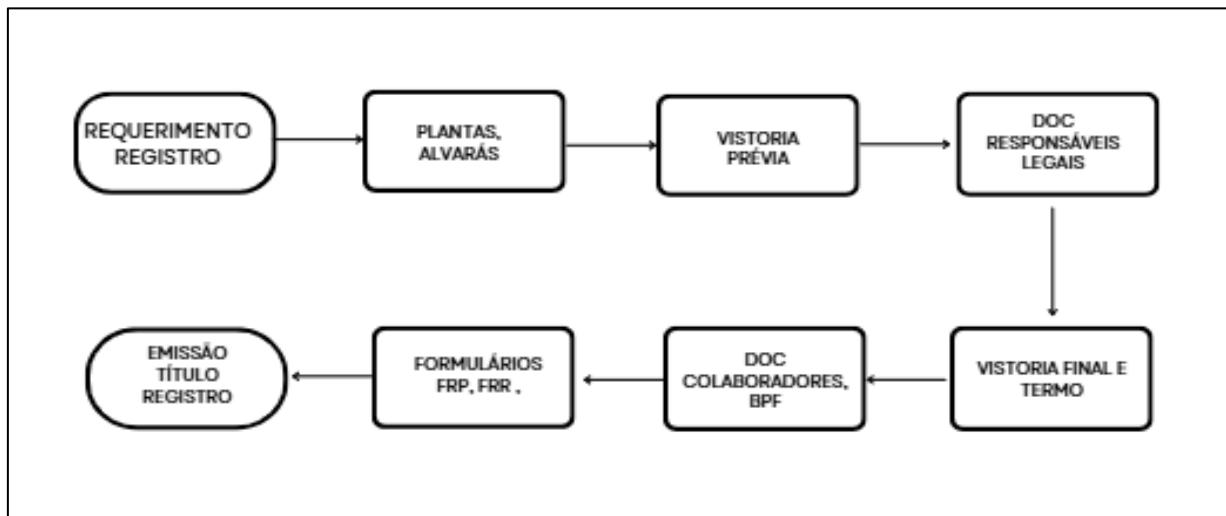
Fonte: arquivo pessoal (2025)

### 3.3 ABERTURA DE PROCESSO DE NOVOS ESTABELECIMENTOS

A abertura do processo de registro de novos estabelecimentos se iniciava com uma solicitação de requerimento de registro. A partir desse ponto a empresa precisava apresentar plantas e alvarás de todos os prédios e pavimentos juntamente com licença ambiental e certidão de zoneamento. Se todos os documentos estivessem de acordo com o exigido na legislação, era agendada uma vistoria prévia do local e solicitado a apresentação dos documentos dos responsáveis legais e marcação da vistoria final pela equipe do SIMCOPAS-POA.

Em seguida, solicitava-se documentos dos colaboradores, comprovantes de capacitação de BPF, formulários de registro de produtos (FRP) (ANEXO H) e formulário de registro de rótulos (FRR) (ANEXO I). Finalizando essas etapas era então emitido o título de registro do estabelecimento junto ao serviço. Após a abertura do processo, o local tinha um prazo de 6 meses para finalização da sequência de documentação descrita, caso não cumprisse, o processo era encerrado conforme figura 8.

Figura 8 - Fluxograma de abertura de processo de novos estabelecimentos



Fonte: adaptado do SIMCOPAS-POA

### 3.3.1 REGISTROS DE PRODUTOS E RÓTULOS

O estabelecimento precisaria preencher e apresentar FRP e FRR, contendo formulações presentes nos produtos de origem animal, os quais deveriam seguir os regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos (RTIQ) ou passar por aprovação prévia do SIMCOPAS-POA. Sem isso, não haveria possibilidade de iniciar a produção de produtos não registrados. Seguindo a instrução normativa nº 01, de 09 de novembro de 2023 (Caxias do Sul, 2023) se estabelecem normas técnicas para registro de produtos e rotulagens sendo disponibilizados pelo SIMCOPAS-POA modelos guias de formulário. Os rótulos deveriam conter informações claras e legíveis do produto, além de que deveriam possuir fixação inviolável, com material que apresentasse durabilidade no quesito umidade e com carimbo oficial do SIMCOPAS-POA.

No caso de carcaças, a carimbagem deveria ser realizada com substâncias de formulação aprovadas pelo serviço de inspeção. Para aves e pequenos animais, não havia carimbagem direta na carcaça, desde que estivessem em embalagens individuais e invioláveis, onde, então, o carimbo viria acompanhado do restante exigido no rótulo. (Caxias do Sul, 2023).

### 3.3.2 ACOMPANHAMENTO DE AÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

O serviço possuía um Programa de Ações de Combate à Clandestinidade (PACC) o qual as ações eram executadas com outros órgãos públicos, a fim de garantir os direitos do consumidor fiscalizando estabelecimentos que não possuíam registro e inspeção do órgão sanitário competente (Caxias do Sul, 2024).

No período de estágio foi acompanhada uma ação fiscalizatória em conjunto com a VISA (Vigilância Sanitária de Alimentos) em um açougue. A ação foi motivada pela constatação da presença de carnes embaladas fornecidas pelo mesmo, sendo que essa prática é proibida por se tratar de comércio varejista de carnes a qual a venda deveria ocorrer exclusivamente ao consumidor final. Os fiscais da VISA esclareceram essa situação ao gerente da loja e a fiscal do SIMCOPAS-POA explicou a necessidade do registro junto ao serviço. Por se tratar de varejo, não houve nenhuma ação fiscal por parte do serviço, visto que a responsabilidade fiscalizatória era da vigilância, a qual iria encaminhar um termo de intimação para regularização do estabelecimento (Caxias do Sul, 2025).

## 4. RELATO DE CASO 1 – ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM SALAME TIPO ITALIANO

### 4.1 INTRODUÇÃO

Doenças transmitidas por água ou alimentos são uma realidade por vezes silenciosa, contabilizando mais de 250 tipos no mundo. Podem ser advindas de bactérias, fungos, parasitas, entre outros e sua sintomatologia pode ser parecida, como náusea, vômito, falta de apetite, diarreia. A Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que as doenças transmitidas por alimentos (DTA) afejam cerca de 600 milhões de pessoas anualmente, resultando aproximadamente em 420 mil mortes por ano (OMS, 2021).

Estafilococos coagulase positiva é uma das bactérias mais comuns responsáveis por toxinfecções alimentares, porém a maioria dos seus surtos são subnotificados. Para ser considerado um surto, é preciso que dois ou mais indivíduos apresentem a mesma contaminação e/ou sintomas similares após a ingestão de alimentos provenientes do mesmo local (Ribeiro, 2023).

Entre 2014 e 2023, os casos de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA) no Brasil, foram de 6.874, ocasionando 12.346 hospitalizações e 121 óbitos, conforme Tabela 7 (Brasil, 2024).

Tabela 6 - Série histórica de surtos de DTHA, Brasil, 2014 a 2023

Ano	Nº de surtos	Nº de expostos	Nº de doentes	Nº de hospitalizados	Nº de óbitos	Letalidade
<b>2014</b>	886	124359	15700	2524	9	0,06%
<b>2015</b>	673	37165	10676	1453	17	0,16%
<b>2016</b>	538	200896	9935	1406	7	0,07%
<b>2017</b>	598	47409	9456	1329	13	0,13%
<b>2018</b>	597	57297	8406	916	9	0,11%
<b>2019</b>	771	17388	9586	1301	10	0,10%
<b>2020</b>	292	10548	4600	595	6	0,13%
<b>2021</b>	546	17076	8782	639	10	0,12%
<b>2022</b>	811	33977	14336	1040	10	0,07%
<b>2023</b>	1162	27854	19671	1443	31	0,16%
<b>Total</b>	<b>6874</b>	<b>573969</b>	<b>110614</b>	<b>12346</b>	<b>121</b>	<b>0,11%</b>

Fonte: Sinan/SVSA/Ministério da Saúde (2024)

Percebe-se então que apesar das doenças transmitidas por alimentos (DTA) estarem restritas à ingestão de alimentos contaminados, as doenças transmitidas por

água e alimentos (DTHA) abrangem também a água como veículo, ambas apresentam elevado grau de subnotificação, não havendo diferença significativa nos números registrados entre elas.

O presente relato tem como objetivo registrar os procedimentos oficiais tomados pelo serviço de inspeção para um resultado positivo para presença de estafilococos coagulase positiva em salame tipo italiano, coletado numa análise oficial de produto de uma indústria fiscalizada pelo sistema municipal de inspeção de produtos de origem animal de Caxias do Sul durante o período de estágio curricular obrigatório.

#### 4.2 METODOLOGIA

O estabelecimento fiscalizado, no momento do estágio, estava registrado como unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos o qual recebia a matéria-prima para manipular, industrializar, acondicionar e rotular. A coleta oficial para análise microbiológica de produto ocorreu no mês de agosto de 2025, sendo que já havia histórico de resultado de análise não conforme com presença desta bactéria em produtos manipulados nesta indústria.

O estabelecimento estava no nível regular de RE com pontuação de 2.1250, tendo suas coletas para análise microbiológica de produto e água realizadas quadrimensalmente.

O primeiro resultado de análise não conforme foi de salame tipo italiano, havia sido coletado antes do início do estágio, no mês de abril de 2025, e teve como resultado  $1,3 \times 10^4$  UFC/g (13.000), indicando quantificação acima do permitido pela legislação (ANVISA, 2022). Sendo assim, conforme Decreto Nº 23.011, de 11 de março de 2024, o estabelecimento sofreria um auto de infração (AI) devido ao desacordo da análise (ANEXO J). Neste momento, foi lavrado o AI nº 489 com comunicação de interpretação dos resultados, enviado ao RT e proprietário do estabelecimento para darem andamento ao laudo técnico de ação corretiva e Recall. (Caxias do Sul, 2024).

A reposta enviada pelo RT da indústria ao serviço, informou que faria algumas mudanças nas práticas de recebimento e processamento para evitar que a ocorrência da contaminação ocorresse, (ANEXO M). Seguindo o processo previsto, foi feita uma

segunda coleta de um lote diferente do mesmo produto no mês de maio, ainda antes do início do estágio, e o resultado novamente foi não conforme, contabilizando  $4,7 \times 10^5$  UFC/g (470.000) para estafilococos coagulase positiva. Devido a recorrência no resultado, foi tomada a ação fiscal de medida cautelar (ANEXO L) no dia 11 de junho de 2025, suspendendo a fabricação do produto (Caxias do Sul, 2024).

Na sequência do processo legal foi solicitado junto ao proprietário e RT uma data para acompanhamento da fabricação do produto e realização da terceira coleta, mantendo a suspensão da fabricação do salame tipo italiano até que se obtivesse um resultado de análise microbiológica de acordo com os padrões microbiológicos. Durante a fabricação do lote teste do produto foi avaliada a formulação, ingredientes, aditivos, boas práticas de fabricação e no fim foi coletada uma nova amostra para análise realização de análise.

Figura 9 – I) Tripas em hidratação, J) Matéria prima para produto, L) Mix total utilizado na receita, M) Preparação do salame tipo italiano, N) Produto finalizado, O) Embalagem de matéria-prima



Fonte: arquivo pessoal (2025)

#### 4.3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A fabricação do lote teste e terceira coleta do produto ocorreu em agosto de 2025, e o resultado da análise foi de  $7,8 \times 10^6$  UFC/g (13.000) (ANEXO N). A Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 da Agência Nacional da Vigilância Sanitária estabelece padrões microbiológicos para os alimentos, categorizando limite de detecção para enterotoxinas estafilocócicas. Para estafilococos coagulase positiva o limite superior (M) é de  $1 \times 10^3$  UFC/g ou UFC/mL (unidades formadoras de colônias por grama ou mililitro) (ANVISA, 2022).

Foi enviada nova comunicação para o estabelecimento e seu responsável técnico, aguardando laudo técnico de ação corretiva. O responsável técnico enviou o laudo, reforçando novamente as temperaturas de matéria-prima, troca de sabonetes, boas práticas de fabricação, exames nos colaboradores e uso de água quente para higienização (ANEXO Q). Neste momento também foi recebido o resultado de análise microbiológica de água, que acusou a presença de coliformes totais (ANEXO R).

Uma nova comunicação foi enviada ao estabelecimento e ao RT e como medida de ação corretiva, informou a limpeza das caixas d'água e uma ligação de água de rede pública já que o estabelecimento fazia uso de água de poço artesiano da comunidade. Conforme o procedimento legal em nova visita ao estabelecimento foi realizada a inutilização de um lote do produto salame tipo italiano contendo 23 unidades, por estarem em desacordo com os padrões microbiológicos previstos na legislação vigente conforme figura 10.

Figura 10 – P) Conferência de quantidade de salame tipo italiano, Q) Descaracterização do produto, R) Adição de creolina, S) Adição de água



Fonte: arquivo pessoal (2025)

Sobre a epidemiologia do estafilococos, se estima que 20% a 60% da população humana seja portadora desse gênero de bactérias, porém sem nenhuma sintomatologia aparente, o que interfere diretamente na produção, sendo os manipuladores o principal meio de contaminação cruzada (Germano e Germano, 2015). Sua multiplicação implica em intoxicações alimentares visto que são bactérias produtoras de enterotoxinas, sendo a terceira causa mais conhecida de doenças de origem alimentar em seres humanos (Ribeiro 2023).

Do grupo das bactérias gram-positivas encontram-se as do gênero estafilococos, estando presentes em diversos locais, como alimentos, ar, equipamentos utilizados para processamento de produtos, também podem ser encontrados em mucosas do trato respiratório superior, pele e microbiota de seres humanos e animais (Forsythe, 2013).

As enterotoxinas estafilocócicas são proteínas com baixo peso molecular, que apresentam resistência a enzimas digestivas e, permitem sua passagem pelo trato gastrointestinal. Além disso, são termorresistentes, propriedade que aumenta a relevância dessas toxinas para a indústria de alimentos, pois muitos produtos de origem animal passam por tratamentos térmicos (Santana et al., 2010).

A enzima chamada coagulase atua promovendo a coagulação do plasma, sendo, juntamente com a pesquisa de coagulase e/ou termonuclease, um dos principais testes utilizados nos laboratórios para a identificação das cepas do gênero desse microrganismo (Santana et al., 2010). As principais cepas de *Sthaphylococcus* que possuem relevância clínica e sanitária são: *Sthaphylococcus aureus*, *Sthaphylococcus intermedius* e *Sthaphylococcus hyicus*, sendo de maior prevalência o *S. aureus*.

Segundo Botelho (2017) a carne suína é um dos produtos de origem animal mais suscetível a contaminações bacterianas, a presença de estafilococos coagulase positiva indica também a presença de *Sthaphylococcus aureus*, a qual se torna muito resistente seja com antimicrobianos ou com temperaturas suscetíveis ao seu crescimento. Ainda sobre a temperatura, Santana et al. (2010) ressalta que em situações de elevação de temperatura pode ocorrer a proliferação de enterotoxinas, enquanto com temperaturas abaixo de 7°C reduzem a multiplicação bacteriana, impedindo a síntese das enterotoxinas nos alimentos. Forsythe (2013) complementa

o parâmetro de grau térmico com valores de multiplicação dentro de 7°C – 48°C, e produção de toxinas de 10°C – 48°C.

Em vistoria realizada no estabelecimento observou-se não conformidade em aspectos de higiene pessoal de um dos colaboradores da produção, sendo que essa poderia ser a origem da contaminação do produto. Mesmo assim, de acordo com o decreto Nº 23.011 de 11 de março de 2024 (Caxias do Sul, 2024) diz que todos os funcionários, dirigentes e/ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades dentro da agroindústria, deverão apresentar atestado de saúde anualmente, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos.

#### 4.4 CONCLUSÃO

Os resultados obtidos das análises oficiais do produto citado, evidenciaram a contaminação persistente por estafilococos coagulase positiva, tendo contagem superior ao limite permitido pela legislação vigente (ANVISA 2022).

O caso analisado demonstra a relevância do serviço de inspeção e das análises oficiais, a fim de garantir a qualidade microbiológica dos produtos que podem chegar ao consumidor. O reforço das boas práticas de fabricação juntamente com os padrões estabelecidos pela legislação, é essencial para reduzir riscos e garantir a segurança dos consumidores. Além de evidenciar a importância da integração entre fiscalização e responsáveis técnicos dentro das indústrias, sendo o acompanhamento contínuo fundamental para evitar reincidências e assegurar produtos em conformidade com as normas sanitárias.

## 5. RELATO DE CASO 2 – CARNE EM NATUREZA FATIADA EM EQUIPAMENTO DE PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO

### 5.1 INTRODUÇÃO

Produtos prontos para consumo são aqueles que já passaram por algum processamento tecnológico como salga, cozimento, maturação, não necessitando de cozimento adicional. Já a carne *in natura*, não passa por nenhum processamento térmico ou que elimine patógenos, sendo, portanto, altamente suscetível à contaminação exigindo manipulação cuidadosa.

A Instrução Normativa Nº 5, de 21 de maio de 2024 em seu Art. 53, cita que é vedado ao estabelecimento utilizar a seção de fracionamento para a manipulação de matéria-prima e produto pronto em natureza. (Caxias do Sul, 2024).

A RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 dispõe sobre a regulamentação das Boas Práticas de Fabricação nos serviços de alimentação. Dentre elas, cita a adoção de medidas que minimizem o risco de contaminação cruzada, impedindo o contato direto ou indireto de produtos crus, com semipreparados ou já prontos para o consumo (Brasil, 2004).

O decreto Nº10.468, de 18 de agosto de 2020 do RIISPOA estabelece as diretrizes para a inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal (Brasil, 2020). A contaminação cruzada pode alterar a qualidade do produto em relação a características sensoriais, redução da vida útil além de transferência de alérgenos e microrganismos.

A infração se enquadra na violação dos princípios de boas práticas de fabricação (BPF), que exigem a segregação de áreas, equipamentos e utensílios para evitar a contaminação. O uso de um equipamento específico para produtos prontos em um produto cru viola diretamente esse princípio.

O presente relato tem como objetivo descrever o processo de vistoria fiscalizatória de rotina do serviço de inspeção municipal de Caxias do Sul em uma unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos que resultou na apreensão de carne bovina *in natura*, fatiada em equipamento inadequado devido à risco de contaminação cruzada.

## 5.2 METODOLOGIA

No dia 03 de setembro de 2025, a equipe de fiscalização se dirigiu a um estabelecimento de produtos de origem animal registrado no Serviço para vistoria de rotina. O local estava registrado como unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos, e possuía pontuação de RE em 2.8750, sendo considerado de alto risco, o que fez com que fosse vistoriado mensalmente.

Ao entrar no local, após passagem pela barreira sanitária foi verificado que a máquina automática de fatiar, destinada exclusivamente ao fatiamento de produtos cárneos prontos para consumo, foi utilizada para fatiar carnes em natureza pois foi verificada a presença de resíduos de carne crua na esteira e nas lâminas do equipamento. A manipulação das peças de carne havia sido concluída há pouco tempo pois foi possível observar o produto fatiado na câmara fria, totalizando 52,1kg, incluindo a caixa.

Esse procedimento de fatiar as matérias primas cruas e produtos prontos na mesma máquina aumentam o risco de contaminação cruzada, pois microrganismos patogênicos presentes na carne *in natura*, poderiam ser transferidos para os produtos prontos.

Diante da infração observada, a matéria prima fatiada irregularmente foi lacrada e apreendida pôr Termo de Medida Cautelar (ANEXO S), e lavrado um auto de infração (ANEXO T) e para liberação foi solicitado laudo técnico de ação corretiva do RT e estabelecimento, junto com laudo laboratorial comprovando que o produto estaria próprio para consumo.

Figura 11 – P) Lâmina do equipamento com resquícios de carne, Q) Esteira do equipamento com resquícios de carne, R) Carne *in natura* fatiada, S) Pesagem de carne com a caixa, T) Lacre numerado envolvendo o produto, U) Acondicionamento em câmara fria



Fonte: arquivo pessoal (2025)

### 5.3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Até chegada do resultado das análises a carne ficou armazenada em câmara de congelamento. O resultado da análise da amostra apreendida e o laudo técnico de defesa foram enviados ao SIMCOPAS-POA (ANEXOS U e V), o ensaio de análise foi realizado dia 12 de setembro de 2025, e a carne estava de acordo com o padrão da legislação vigente. Diante dos resultados, o produto foi liberado e autorizado para ser transferido de setor, sob supervisão da fiscal (Figura 12).

Após a transferência da carne para outro setor ela iria ser destinada ao processamento que seria a fabricação de empanados e temperados, que teriam no máximo um período de cinco dias de validade (Caxias do Sul, 2025).

Figura 12 - Carne com risco de contaminação armazenada em câmara de congelamento

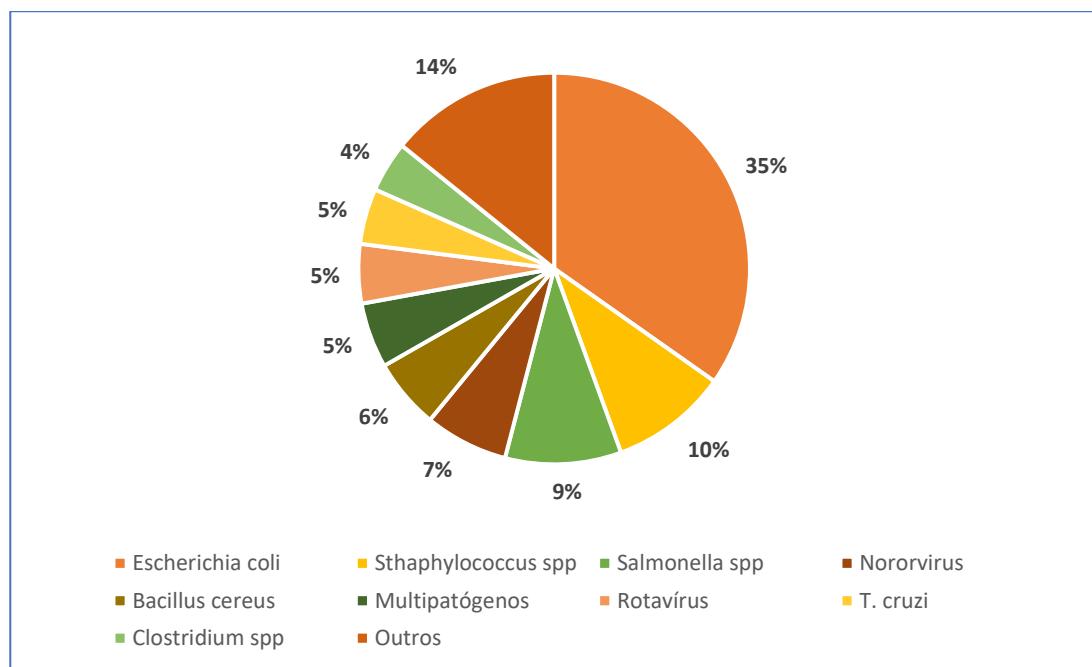


Fonte: arquivo pessoal (2025)

A contaminação cruzada ocorre quando há uma transferência de microrganismos de um produto contaminado para outro, essa transferência pode ser direta ou indireta. A contaminação direta ocorre quando o alimento contendo o microrganismo entra em contato com outro alimento, e a indireta ocorre através de um intermediário, como máquinas, superfícies, manipuladores e utensílios (Rodriguez, 2015).

De acordo com dados do ministério da saúde, exibidos na figura 13, os microrganismos mais envolvidos nas contaminações cruzadas em alimentos são *Salmonella*, *Escherichia coli*, *Clostridium perfringens* e *Staphylococcus aureus*, para esses microrganismos a ANVISA estabelece padrões microbiológicos aceitáveis para a carne de consumo (Brasil, 2024). Para a carne crua a exigência de padrão microbiológico é ausência total de *Salmonella* spp e *Escherichia coli* com limite máximo de  $10^2$  UFC/g (ANVISA, 2022).

Figura13 - Distribuição dos agentes etiológicos mais identificados em surtos de DTHA no Brasil de 2014 a 2023.



Fonte: Sinan/SVSA/Ministério da Saúde

As *Salmonellas* são bacilos gram-negativos pertencentes à família Enterobacteriaceae, se multiplicam em várias condições ambientais e se desenvolvem facilmente em alimentos. Sendo responsáveis por inúmeros surtos de toxinfecções

alimentares, encontra-se no trato intestinal de aves (reservatório principal), suínos, bovinos, animais domésticos, silvestres e no homem (Franco; Landgraf, 2008). De acordo com Germano e Germano (2015), a ocorrência dessas bactérias em produtos cárneos crus, decorre de contaminação cruzada que ocorre dentro das plantas industriais.

Dentre os sorotipos de salmonella, a *S. enterica* sorovar *Enteritidis* é capaz de aderir, colonizar e formar biofilmes em superfície de contato com alimentos. A formação desse biofilme acaba permitindo o desenvolvimento e crescimento dessas bactérias nessa superfície, fazendo então com que haja resistência nos processos de higiene, acarretando contaminação cruzada (Dantas, 2014). A superfície sobre a qual o biofilme se forma, desempenha papel fundamental em sua estrutura e desenvolvimento. O estado de conservação da superfície e seu material podem influenciar a formação de biofilme, sendo que materiais mais porosos e/ou irregulares se tornam mais propícios ao seu desenvolvimento. De qualquer maneira todas as superfícies em contato com alimentos podem ser colonizadas com microrganismos.

A *Escherichia coli* é uma bactéria gram-negativa que pertence à família das Enterobacteriaceae, podendo causar tanto infecção quanto toxinfecção alimentar. Na infecção ocorre a ingestão de microrganismo vivos que se multiplicarão no intestino, enquanto a toxinfecção é a produção das toxinas conforme o microrganismo se desenvolve após ser ingerido. A presença de *E. coli* em alimentos é um indicativo de contaminação microbiana fecal, estando em desacordo com condições higiênicas. Também é um indicativo de falhas durante o processamento e/ou recontaminação posterior, que frequentemente está associada à qualidade a matéria-prima, uso de equipamentos contaminados ou manipulação sem higiene adequada. Essa espécie de bactéria se divide em cinco grupos distintos, conforme seus fatores de virulência, aspectos epidemiológicos e características clínicas. Sendo *Escherichia coli* Enterohemorrágica (EHEC) a mais grave, causando diarreia aguda sanguinolenta e fortes dores abdominais devido produção de toxinas. Podendo causar também problemas renais e anemia. Os bovinos são um reservatório natural da EHEC, o que faz com que dos produtos de origem animal, a carne bovina seja um potencial veículo dessa bactéria (Franco; Landgraf, 2008; Forsythe, 2013).

O uso do mesmo equipamento para fatiar produtos prontos e produtos crus pode resultar em contaminação do produto pronto, visto que este já passou por algum

processo térmico, adição de aditivos e/ou maturação, sendo, então, destinado para o consumidor final sem necessidade de cocção ou aquecimento.

#### 5.4 CONCLUSÃO

O relato de caso evidencia que o descumprimento das normas de manipulação de carnes pode gerar risco significativo de contaminação cruzada, mesmo em estabelecimentos registrados e fiscalizados. A rápida intervenção das autoridades, aliada à verificação laboratorial do produto, demonstrou a importância da fiscalização ativa e da adoção de medidas corretivas imediatas para garantir a segurança dos alimentos. A análise da carne apreendida na fatiadora destinada ao fatiamento de produtos prontos para consumo apresentou resultado negativo, o que demonstra que o estabelecimento mantém controles adequados de higiene e segue corretamente as Boas Práticas de Fabricação (BPF)

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Estágio Curricular Obrigatório proporcionou pôr em prática os conteúdos estudados durante a graduação, permitindo conviver com a realidade da área de inspeção de produtos de origem animal e da Medicina Veterinária no que se refere a inspeção sanitária do município de Caxias do Sul.

A realização do estágio promoveu também grande crescimento pessoal, permitindo amadurecer e evoluir como indivíduo e cidadão, propiciando a visualização da realidade do mercado de trabalho e futura área de atuação profissional, entendendo os compromissos e a responsabilidade que o Médico Veterinário tem em oferecer segurança para a população inspecionando produtos e subprodutos de origem animal, prezando sempre pela conduta ética, bem-estar animal, fundamentados no conhecimento científico da literatura.

Enfim, o papel do Médico Veterinário mostra-se cada vez mais indispensável na cadeia de produção de produtos de origem animal, exercendo papel fundamental na prevenção de doenças transmitidas por alimentos de origem animal por meio da fiscalização, sendo a aquisição desta visão de grande importância para conclusão da graduação e para minha atuação como futuro profissional da Medicina Veterinária.

## REFERÊNCIAS

BENCARDINO, Daniela; AMAGLIANI, Giulia; BRANDI, Giorgio. **Carriage of *Staphylococcus aureus* among Food Handlers: An Ongoing Challenge in Public Health.** *Food Control*, v. 130, Art. 108362, 2021.

BOTELHO, Clarisse Vieira. ***Staphylococcus coagulase positiva e Staphylococcus aureus resistentes a antibióticos em cadeia produtiva de carne suína***. 2017. 87 f. Dissertação (Mestrado em Medicina Veterinária) — Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2017.

**BRAZILIAN JOURNAL OF HEALTH REVIEW**. Curitiba, v. 6, n. 2, p. 6557-6573, mar./abr. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União, Brasília, 16 set. 2004. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 2 out. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Instrução Normativa n.º 161, de 1.º de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, n. 126, Seção 1, p. ..., 6 jul. 2022. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-161-de-1-de-julho-de-2022-413366880>. Acesso em: 25 ago. 2025.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 19 dez. 1950. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l1283.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l1283.htm). Acesso em: 5 ago. 2025.

BRASIL. Lei nº 5.517, de 23 de outubro de 1968. Dispõe sobre o exercício da profissão de médico-veterinário e cria os Conselhos Federal e Regionais de Medicina Veterinária. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 25 out. 1968. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l5517.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l5517.htm). Acesso em: 8 ago. 2025.

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. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 24 nov. 1989. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l7889.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7889.htm). Acesso em: 8 ago. 2025.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. 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 a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, 30 mar. 2017. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm). Acesso em: 8 out. 2025.

CAXIAS DO SUL. Decreto nº 23.011, de 11 de março de 2024. **Regulamenta a Lei Municipal nº 9.049, de 19 de dezembro de 2023.** Caxias do Sul, RS, 11 mar. 2024. Disponível em: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/simcopas-poa-servico-de-inspecao-municipal>. Acesso em: 7 ago. 2025.

CAXIAS DO SUL. Lei nº 9.049, de 19 de dezembro de 2023. **Institui o Serviço de Inspeção Municipal e Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (SIMCOPAS-POA).** Caxias do Sul, RS, 19 dez. 2023. Disponível em: <https://caxias.rs.gov.br/servicos/agricultura/simcopas-poa-servico-de-inspecao-municipal>. Acesso em: 7 ago. 2025.

CORDEIRO, Carlos Alberto Martins; SILVA, Evaldo Martins da; EVANGELISTA-BARRETO, Norma Suely (org.). **Ciência & tecnologia de alimentos: pesquisa e práticas contemporâneas.** v. 2. São Paulo: Editora Científica, 2021. 824 p.

DANTAS, Stéfani Thais Alves. **Transferência de *Salmonella Enteritidis* por contaminação cruzada e formação de biofilme em diferentes superfícies de corte.** 2014. 52 f. Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, Instituto de Biociências de Botucatu, 2014. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/110355>. Acesso em: 6 out. 2025.

E-LOCUÇÃO. Revista Científica da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas de Extrema. Extrema, MG: FACEX, [s.d.]. Semestral. ISSN 2238-1899. Disponível em: <https://portal.issn.org/resource/ISSN/2238-1899>. Acesso em: 2 out. 2025.

FAO; WHO. **Codex Alimentarius Commission Procedural Manual.** 30. ed. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations; World Health Organization, 2025. Disponível em: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/publications/procedural-manual/en/>. Acesso em: 16 set. 2025.

FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos.** Colaboração de Maria Teresa Destro. São Paulo: Atheneu, 2008. FORSYTHE, J. S. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

GERMANO, Pedro Manoel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos.** 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2015.

MIRANDA, Michele. A contribuição do médico veterinário à Saúde Única – One Health. **Psicologia e Saúde em Debate**, v. 4, n. Suppl 1 (Suplemento 1), p. 34-34, 2018.

MELO, Eveny Silva, et al. Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil: revisão. **PUBVET**, v. 12, n. 10, a191, p. 1–9, out. 2018. Disponível em: <https://www.pubvet.com.br/uploads/8f4bab59148df2d67fa3e447190e2835.pdf>. Acesso em: 1 set. 2025.

MPRS. Ministério Público do Rio Grande do Sul. **Programa Segurança Alimentar RS.** Porto Alegre, RS. Disponível em: <http://segurancaalimentar.mprs.mp.br/programa.htm>. Acesso em: 26 set. 2025.

OLIVEIRA, Ana Beatriz. Almeida de, et al. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. **Revista HCPA**, Porto Alegre, v. 30, n. 3, p. 279-285, 2010. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/hcpa/article/view/16422>. Acesso em: 02 out. 2025.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE — **OMS. Estimates of the global burden of foodborne diseases.** Disponível em: <https://www.who.int/activities/estimating-the-burden-of-foodborne-diseases/estimates-of-the-global-burden-of-foodborne-diseases> Acesso em: 10 set. 2025.

PÉREZ-RODRÍGUEZ, Fernando.; VALERO, Antonio. *Predictive Microbiology in Foods*. In.: **Predictive Microbiology in Foods**, New York: Springer, 2013. DOI: 10.1007/978-1-4614-5520-2

RIBEIRO, L. F. S. **Inspeção de produtos de origem animal**. 1. ed. Carmelo: UniFucamp, 2023.

ROBERTO, Consuelo Domenici; VALENTE, Maria Emilia Rodrigues. **Processamento de produtos cárneos: aspectos gerais, tecnologia e segurança**. Vitória: EDUFES, 2023. 159 p. ISBN 978-85-7772-535-9. Disponível em: <https://repositorio.ufes.br/handle/10/774>. Acesso em: 5 set. 2025

SANTANA, E. H. W., Belotti, V., Aragon-Alegro, L. C. & Mendonça, M. B. O. C. 2010. **Estafilococos em alimentos**. Arquivos do Instituto Biológico, 77, 545-554

SOUZA, Melícia Cardoso de; RIBEIRO, Laryssa Freitas. **Boas práticas na produção de alimentos: a importância de diretrizes e manuais de boas práticas na produção alimentícia e gestão da qualidade do produto final**. Revista GeTeC, v. 11, n. 36, p. 110–133, 2022

SILVA, Janine Passos Lima da; RIBEIRO, Ana Paula de Oliveira; COSTA, Simone Duarte de Oliveira; MELLO, Vanessa Fiuza de; LINDENBLATT, Clarissa Terra; et al. **Staphylococcus spp.: incidência e surtos**. Brasília, DF: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015. 90 p.

## **ANEXO A – Relatório de Ação Fiscalizatória (RAF)**

SMADA  
Secretaria da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento  
MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

Serviço de Inspeção Municipal e Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal (SIMCOPAS-POA)  
RELATÓRIO DE AÇÃO FISCALIZATÓRIA E CONTROLE DE VISTORIA - RAF

LEGENDA: C=CONFORME; NC=NÃO CONFORME; NA=NÃO SE APLICA; NO=NÃO OBSERVADO  
1<sup>a</sup> VIA – ESTABELECIMENTO/ 2<sup>a</sup> VIA SIMCOPAS-POA/ 3<sup>a</sup> VIA - TALÃO

Nome Fantasia:

Nº registro SIMCOPAS-POA:

Data: / /

Responsável presente

Ação fiscal - SIMCOPAS-POA	Vistoria de rotina	Coleta oficial	Outro:
Atividades-estabelecimento	Produção	Higiene	Sem produção/higiene

1. Verificação da(s) temperatura(s) do(s) processo(s)/ equipamento(s):

Materia-prima:	Equipamento de produção:	Produto em elaboração/ produção:
Local de produção/ ambiental:	Secagem/ maturação:	Congelamento:
Armazenamento:	Armazenamento:	Produto final:

2. Verificação da água de abastecimento interno: Local coleta:

Cloro: ppm - pH:

3. Condições higiênico-sanitárias do estabelecimento – ( ) NO:

3.1.	Recepção da matéria-prima
3.2.	Barreira sanitária (detergente/Escova/papel toalha)
3.3.	Pisos/ paredes/teto/porta/janela/ escadas
3.4.	Luminárias/ sistema elétrico/ ralos
3.5.	Equipamentos /maquinário/ utensílios/ veículo/ caminhão
3.6.	Resíduos acondicionados adequadamente/ lixeiras
3.7.	Vasilhames/ prateleiras/ estrados
3.8.	Câmaras frias/ geladeira industrial ou expositoras
3.9.	Almoxarifado/ depósito/ laboratório/ varejo
3.10.	Organização geral e odor
3.11.	Banheiros/vestiários
3.12.	Condensação/ ventilação

4. Condições de higiene, hábito e treinamento higiênico dos manipuladores – ( ) NO:

4.1.	Jaleco/ calça/ touca/ botas
4.2.	EPI's (protetor auricular, óculos, máscara, luvas...)
4.3.	Barba/ maquiagem/ unhas/ adomos (joias, adereços...)
4.4.	Comportamento higiênicos
4.5.	Verificação nos documentos pelo responsável técnico/ treinamento

5. Condições de manutenção das instalações e equipamentos – calibração e aferição de instrumentos de controle de processo – ( ) NO:

5.1.	Barreira sanitária/ equipamentos/ maquinários/ balanças
5.2.	Pisos/ paredes/ tetos/ portas/ janelas/ escadas
5.3.	Câmaras frias/ geladeira industrial ou expositora
5.4.	Sistema elétrico/ iluminação suficiente/ sistema hidráulico
5.5.	Vasilhames/ prateleiras/ estrados/ utensílios entre outros
5.6.	Pias/ torneiras/ mesas
5.7.	Esgotos/ ralos/ banheiro

10. AÇÕES FISCALIZATÓRIAS REALIZADAS

I -	Relatório de não conformidade (RNC) - data:	VII -	Inutilização a pedido do estabelecimento.
II -	Medida cautelar nº:		Coleta de produto
III -	Coleta de água de abastecimento		Microbiológico
IV -	Liberação do processo de fabricação do produto, de matérias primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros.		Físico químico
V -	Auto de infração nº:		Cronograma
VI -	Combatte à fraude		Programa :
	Registro(s) nº		Registros nº:
	Acompanhamento de produção- formulação do produto		Pesagem – Produto
			Rotulagem – Produto
			Coleta fisico-química
			Outro. Qual?

OBSERVAÇÕES -

11. FISCALIZAÇÃO DO SIMCOPAS-POA (Identificação do Servidor do SIMCOPAS-POA)

Nome - Nº de Matrícula:

N Nome - Nº de Matrícula:

12. Recebi a 1<sup>a</sup> via deste documento o qual fico ciente. RESPONSÁVEL/ PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Assinatura:

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

## **ANEXO B – Relatório de Não Conformidade (RNC)**

1ºMIA - ESTABELECIMENTO  
2ºMIA - SÍNCO PAS-POA  
3ºMIA - TALÃO



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

**ESTABELECIMENTO:** \_\_\_\_\_ **SIMC OPAS-POA N°** \_\_\_\_\_  
**RESPONSÁVEL PRESENTE:** \_\_\_\_\_ **DATA:** / /

## DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES:

#### DESCRIÇÃO DAS NRG CONFORMIDADES

Este documento é uma notificação escrita da 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 SIMCOPAS-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.

Recebia a 1º via deste documento, o qual fico ciente.

Assinatura:

**Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N°:** \_\_\_\_\_

Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N°: \_\_\_\_\_

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)**



**PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL / RS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**  
**SERVÍCIO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E CONTROLE DE PRODUTOS**  
**AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - SIMCOPAS-POA**

## AUTO DE INFRAÇÃO

Aos(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_ horas  
autuei o(a) Sr. (a) \_\_\_\_\_  
CPF N° \_\_\_\_\_ estabelecido em \_\_\_\_\_  
n° \_\_\_\_\_ no distrito/bairro de \_\_\_\_\_ proprietário e/ou responsável pelo  
estabelecimento \_\_\_\_\_  
CNPJ N° \_\_\_\_\_ SIMCOPAS-POA nº \_\_\_\_\_  
Classificado como \_\_\_\_\_  
por infração ao(s) artigo(s) \_\_\_\_\_

pelo fato de

Peña prevista no artigo

do Decreto Nº:

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

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

Recebi a 1<sup>a</sup> via deste documento, o qual fiquei ciente.

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

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

### Testemunhas:

Name: \_\_\_\_\_ Name: \_\_\_\_\_

RG ou CPF:

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

2000-01-00000000

Rua Moreira César, 1686 - Bairro Rio X - CEP:95034-000 - Caxias do Sul -RS Fone:

Rua Moreira Cesar, 1680 - Bairro Rio X - CEP 95365-000 - Caxias do Sul - RS Fone: (54) 3218 3800 - e-mail: sag@caxias.rs.gov.br

## **ANEXO D – Termo de Medida Cautelar**



1<sup>a</sup> VIA - ESTABELECIMENTO  
2<sup>a</sup> VIA - SIMCOPAS-POA  
3<sup>a</sup> VIA - TALÃO

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

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, às \_\_\_\_\_  
horas, no município de Caxias do Sul/RS, no estabelecimento \_\_\_\_\_

CNPJ Nº: \_\_\_\_\_  
SIMCOPAS-POA Nº: \_\_\_\_\_, estabelecido em \_\_\_\_\_  
nº: \_\_\_\_\_, no distrito/bairro \_\_\_\_\_  
de propriedade e/ou responsabilidade de \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_

classificado como \_\_\_\_\_, CPT. \_\_\_\_\_, 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 cumulativamente, a(s) seguinte(s) MEDIDA(S) CAUTELARE(S):

MEDIDA(S) CAUTELARE(S):	Apreensão do produto, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros;
	Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
	Coleta de amostras do produto para a realização de análises laboratoriais.
	Inutilização de produto, de matérias-primas, de insumos, de utensílios ou outros a pedido do estabelecimento acima nomeado

## PELO FATO DE:

**Fiscalização do SIMCOPAS-POA - Matrícula Nº:**

Caxias do Sul, de de

Recebi a 1<sup>a</sup> via deste documento o qual fico ciente.

Nome do Responsável: \_\_\_\_\_

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

### Testemunhas:

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

## **ANEXO E – Requisição de análise de água**

  <b>SMAPA</b> Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	<b>CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA</b> <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL</b> <i>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL – SIMCOPAS-POA</i>		01 – LABORATÓRIO  <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico químico 02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:  03 – N° DA SOLICITAÇÃO/ANO:  04 – N° DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO:		
	<b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO</b>				
	<b>1ª VIA LABORATÓRIO</b> <b>2ª VIA ESTABELECIMENTO</b> <b>3ª VIA SERVIÇO DE INSPECÃO</b>				
	ANEXARAO SOA O COMPROVANTE DE RECEBIMENTO DO LABORATÓRIO.				
	05 – LOCALIZAÇÃO DO PONTO DE COLETA				
	06 – ORIGEM DA ÁGUA				
Poço de superfície	Poço artesiano	Fonte protegida	Rede pública	Outra	
07 – TRATAMENTO DA ÁGUA ( ) SIM ( ) NÃO					
Dosagem de cloro residual livre		Verificação do pH			
Obs: Se a água for tratada com cloro ou de rede pública, verificar se a embalagem para coleta contém bisulfito de sódio a 10%					
08 - TEMPERATURAS					
Temperatura da amostra (°C)			Temperatura ambiental (°C)		
09 – RAZÃO SOCIAL/NOME DO PRODUTOR				10 – N° DO CNPJ/ CPF:	
11 – ENDEREÇO:					
12 – DATA DA COLETA		13 - HORÁRIO		14 - LACRE	
15 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S):					
15.1. MICROBIOLÓGICO		15.2. FÍSICO QUÍMICO			
Coliformes totais	Dureza total				
<i>Escherichia coli</i>	Turbidez				
Outros	Cor				
	Determinação de cloro livre				
	pH				
	Outro				
16 – OBSERVAÇÕES:					
17 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA					
18 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO					
19. IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE		SIMCOPAS-POA – Termo de Autorização			
		Sob responsabilidade do estabelecimento			
20. PARA USO DO SIMCOPAS-POA APÓS ANÁLISE (não preencher)		( ) 1ª Coleta	( ) 2ª Coleta	( ) 3ª Coleta	( ) 4ª Coleta
		( ) Coletas subsequentes n°			
Conforme	Relatório de Ensaio nº		Comunicação de Resultado nº:		Auto de Infração nº
Não Conforme	Data:		Data:		Data:

## ANEXO F – Requisição de análise de produto microbiológico

  <b>SMAPA</b> Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	<b>CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA</b>  <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL – SIMCOPAS-POA</b>  <b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA/RBQL</b>  <b>1º VIA LABORATÓRIO</b> <b>2º VIA ESTABELECIMENTO</b> <b>3º VIA SERVIÇO DE INSPEÇÃO</b>  ANEXAR AO SOA O COMPROVANTE DE RECEBIMENTO DO LABORATÓRIO.		01 – LABORATÓRIO:  <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL 02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:  03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:  04 – Nº DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO
	05 – CATEGORIA – CONFORME TABELA DO DIPOA PRODUTO:		
06 – PRODUTO – CONFORME TABELA DO DIPOA PRODUTO:			
07 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		08 – Nº REG. PRODUTO SIMCOPAS-POA:	
09 – MARCA:		10 – Nº DO CNPJ/ CPF:	
11 – RAZÃO SOCIAL/NOME DO PRODUTOR		12 – ENDEREÇO:	
13 – DATA DE FABRICAÇÃO:		14 – DATA DE VALIDADE:	
15 – LOTE		16 – TAMANHO DO LOTE	
17 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:		18 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:	
19 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):			
ANO      CICLO      AMOSTRA      HORAS INÍCIO DO TURNO      TURNO:      LINHA:      VOLUME DE ABATE/ DIA:		<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	
20 – TEMPERATURA/CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:			
TEMPERATURA (°C):		<input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE	
21 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):			
Aeróbios Mesófilos <i>Bacillus cereus</i> <i>Clostridium perfringens</i> Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Coliformes Totais Enterobactérias Enterotoxinas Estafilococicas (ng/g) Estafilococos Coagulase Positivo <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella Enteritidis</i> Teste de Esterilidade Comercial. Após 10 dias de Incubação a 35-37°C (Embalagem Fechada) Teste de Esterilidade Comercial. Pré-incubação a 36°C por 10 dias <i>Vibrio parahaemolyticus</i>		Aeróbios Mesófilos após Incubação a 35°C/ 7 dias Bolores e Leveduras <i>Clostridium perfringens</i> Coliformes a 30°C/35°C Contagem de Bactérias Lácticas Totais Contagem Padrão em Placas <i>Escherichia coli</i> Histamina (mg/kg) Fungos e Leveduras <i>Salmonella spp.</i> <i>Salmonella Typhimurium</i> Teste de Esterilidade Comercial. Após 5 dias de Incubação a 55°C (Embalagem Fechada) Teste de Esterilidade Comercial. Pré-incubação a 55°C por 5 a 7 dias Outros	
22 – OBSERVAÇÕES:			
23 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		24 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO	
25. IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE		SIMCOPAS-POA – Termo de Autorização Sob responsabilidade do estabelecimento	
		<input type="checkbox"/> 1ª Coleta <input type="checkbox"/> 2ª Coleta <input type="checkbox"/> 3ª Coleta <input type="checkbox"/> Outra <input type="checkbox"/> 4ª Coleta <input type="checkbox"/> 5ª Coleta <input type="checkbox"/> 6ª Coleta	
Conforme	Relatório de Ensaio nº	Comunicação de Resultado nº:	Auto de Infração nº
Não Conforme	Data:	Data:	Data:
<b>E-MAIL PARA CONTATO: AO LABORATÓRIO: Por favor, enviar os resultados para o e-mail oficial do Serviço de Inspeção Municipal: &lt;audoscopaspoa@caxias.rs.gov.br&gt;</b>			

## ANEXO G – Requisição de análise de produto físico-química

  <b>SNAPA</b> Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento	<b>CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA</b> <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E CONTROLE DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL – SIMCOPAS-POA</b> <b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS</b> <b>1º VIA LABORATÓRIO</b> <b>2º VIA ESTABELECIMENTO</b> <b>3º VIA SERVIÇO DE INSPEÇÃO</b> ANEXAR AO SOA O COMPROVANTE DE RECEBIMENTO DO LABORATÓRIO.		01 – LABORATÓRIO:   02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:   03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:   04 – Nº DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO:   05 – CATEGORIA – CONFORME TABELA DO DIPOA PRODUTO:   06 – PRODUTO – CONFORME TABELA DO DIPOA PRODUTO:   07 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:   08 – Nº REG. PRODUTO SIMCOPAS-POA:   09 – MARCA:   10 – Nº DO CNPJ/ CPF:   11 – RAZÃO SOCIAL/NOME DO PRODUTOR:   12 – ENDEREÇO (CONFORME CADASTRO):   13 – DATA DE FABRICAÇÃO: 14 – DATA DE VALIDADE: 15 – LOTE:  16 – TAMANHO DO LOTE:  17 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:   18 – LACRE Nº – AMOSTRA OFICIAL: 19 – LACRE Nº – AMOSTRA CONTRAPROVA 1*:  20 – LACRE Nº – AMOSTRA CONTRAPROVA 2*:   21 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS): <table border="1"> <thead> <tr> <th>ANO</th> <th>CICLO</th> <th>AMOSTRA</th> <th>HORA DO INÍCIO DO TURNO</th> <th>TURNO</th> <th>LINHA:</th> <th>VOLUME DE ABATE/ DIA:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3</td> <td><input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> 22 – TEMPERATURA/ CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA: TEMPERATURA (°C): <input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE	ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO	LINHA:	VOLUME DE ABATE/ DIA:					<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3																																																																													
	ANO	CICLO		AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO	LINHA:	VOLUME DE ABATE/ DIA:																																																																																					
				<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3																																																																																								
23 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S): <table border="1"> <tbody> <tr><td>Ácido Sórbico/ Sorbato</td><td>Deteção de Polifosfatos</td><td>Lipídeos Totais</td><td>Sacarose</td></tr> <tr><td>Ácidez</td><td>Deteção de Tecidos não Permitidos</td><td>Massa Mecânica</td><td>Sódio</td></tr> <tr><td>Ácidez (em ácido láctico)</td><td>Dispersabilidade</td><td>Materia Gorda/Lipídios</td><td>Sólidos Insolúveis em Água</td></tr> <tr><td>Ácidez Livre (ml NaOH 0,1N/10g SNG)</td><td>Dropping Test</td><td>Materia Gorda Líquida</td><td>Sólidos Lácteos não Gordurosos</td></tr> <tr><td>Ácidez Gordura (ácido oleico)</td><td>Extrato Seco Desengordurado</td><td>Materia Gorda – Extrato Seco</td><td>Sólidos Lácteos Totais</td></tr> <tr><td>Ácidez Timônvel (ml NaOH 0,1N/10g SNG)</td><td>Extrato Seco Total</td><td>Metabisulfito de Sódio</td><td>Sólidos Não Gordurosos (ESD)</td></tr> <tr><td>Acucares Redutores (glucose+frutose)</td><td>Ferro</td><td>Nitratos</td><td>Sólidos Totais</td></tr> <tr><td>Amôndio Sulfuroso e Sulfitos</td><td>Formaldeído</td><td>Nitritos</td><td>Sólidos em Etanol</td></tr> <tr><td>Amido</td><td>Formol</td><td>Partículas Quemadas</td><td>Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)</td></tr> <tr><td>Atividade de Água</td><td>Gordura</td><td>Peróxido</td><td>Teor Insolúveis Eter Etílico</td></tr> <tr><td>Atividade de Oxidação</td><td>Hidroximetilfurfuril (HMF)</td><td>Perda por Dessecção</td><td>Teor de Cálcio (Base Seca)</td></tr> <tr><td>Bases Voláteis Totais</td><td>Histamina</td><td>pH</td><td>Teste de Fosfatase</td></tr> <tr><td>Carboidratos</td><td>Índice CAMP</td><td>Ponto de Fusão</td><td>Teste de Peróxidase</td></tr> <tr><td>Carboidratos Totais</td><td>Índice Crioscópico</td><td>Ponto de Saponificação Turva</td><td>Teste p/ Cera de Camauba</td></tr> <tr><td>Cinzas</td><td>Índice de Ácidez</td><td>Potássio</td><td>Teste p/ Cera Japonesa, Resinas e Gorduras</td></tr> <tr><td>Cloreto de Sódio/ Sal</td><td>Índice de Amilase (atividade diastásica)</td><td>Proteína (Prot.)</td><td>Umectabilidade</td></tr> <tr><td>Colágeno</td><td>Índice de Esteres</td><td>Prot. Extrato Seco Desengordurado</td><td>Umidade</td></tr> <tr><td>Compostos Fenólicos</td><td>Índice de Peróxido</td><td>Prot. Sólidos Lácteos Não Gordurosos</td><td>Vitamina A</td></tr> <tr><td>Compostos Flavonóides</td><td>Índice Relação Esteres/Acidez</td><td>Proteína Total</td><td>Ácido Sórbico/Sorbato (casca e massa)</td></tr> <tr><td>Densidade</td><td>Índice de Insolubilidade</td><td>Proteínas Lácteas</td><td></td></tr> <tr><td>Densidade a 15°C</td><td>Lactose</td><td>Relação Umidade/Proteína</td><td></td></tr> <tr><td>Desglicamento</td><td>Lactose Monohidratada</td><td>Resíduo Mineral Fixo</td><td></td></tr> <tr><td>Outros</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> 24 – OBSERVAÇÕES:   25 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA   26 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO		Ácido Sórbico/ Sorbato	Deteção de Polifosfatos	Lipídeos Totais	Sacarose	Ácidez	Deteção de Tecidos não Permitidos	Massa Mecânica	Sódio	Ácidez (em ácido láctico)	Dispersabilidade	Materia Gorda/Lipídios	Sólidos Insolúveis em Água	Ácidez Livre (ml NaOH 0,1N/10g SNG)	Dropping Test	Materia Gorda Líquida	Sólidos Lácteos não Gordurosos	Ácidez Gordura (ácido oleico)	Extrato Seco Desengordurado	Materia Gorda – Extrato Seco	Sólidos Lácteos Totais	Ácidez Timônvel (ml NaOH 0,1N/10g SNG)	Extrato Seco Total	Metabisulfito de Sódio	Sólidos Não Gordurosos (ESD)	Acucares Redutores (glucose+frutose)	Ferro	Nitratos	Sólidos Totais	Amôndio Sulfuroso e Sulfitos	Formaldeído	Nitritos	Sólidos em Etanol	Amido	Formol	Partículas Quemadas	Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)	Atividade de Água	Gordura	Peróxido	Teor Insolúveis Eter Etílico	Atividade de Oxidação	Hidroximetilfurfuril (HMF)	Perda por Dessecção	Teor de Cálcio (Base Seca)	Bases Voláteis Totais	Histamina	pH	Teste de Fosfatase	Carboidratos	Índice CAMP	Ponto de Fusão	Teste de Peróxidase	Carboidratos Totais	Índice Crioscópico	Ponto de Saponificação Turva	Teste p/ Cera de Camauba	Cinzas	Índice de Ácidez	Potássio	Teste p/ Cera Japonesa, Resinas e Gorduras	Cloreto de Sódio/ Sal	Índice de Amilase (atividade diastásica)	Proteína (Prot.)	Umectabilidade	Colágeno	Índice de Esteres	Prot. Extrato Seco Desengordurado	Umidade	Compostos Fenólicos	Índice de Peróxido	Prot. Sólidos Lácteos Não Gordurosos	Vitamina A	Compostos Flavonóides	Índice Relação Esteres/Acidez	Proteína Total	Ácido Sórbico/Sorbato (casca e massa)	Densidade	Índice de Insolubilidade	Proteínas Lácteas		Densidade a 15°C	Lactose	Relação Umidade/Proteína		Desglicamento	Lactose Monohidratada	Resíduo Mineral Fixo		Outros			
Ácido Sórbico/ Sorbato	Deteção de Polifosfatos	Lipídeos Totais	Sacarose																																																																																										
Ácidez	Deteção de Tecidos não Permitidos	Massa Mecânica	Sódio																																																																																										
Ácidez (em ácido láctico)	Dispersabilidade	Materia Gorda/Lipídios	Sólidos Insolúveis em Água																																																																																										
Ácidez Livre (ml NaOH 0,1N/10g SNG)	Dropping Test	Materia Gorda Líquida	Sólidos Lácteos não Gordurosos																																																																																										
Ácidez Gordura (ácido oleico)	Extrato Seco Desengordurado	Materia Gorda – Extrato Seco	Sólidos Lácteos Totais																																																																																										
Ácidez Timônvel (ml NaOH 0,1N/10g SNG)	Extrato Seco Total	Metabisulfito de Sódio	Sólidos Não Gordurosos (ESD)																																																																																										
Acucares Redutores (glucose+frutose)	Ferro	Nitratos	Sólidos Totais																																																																																										
Amôndio Sulfuroso e Sulfitos	Formaldeído	Nitritos	Sólidos em Etanol																																																																																										
Amido	Formol	Partículas Quemadas	Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico)																																																																																										
Atividade de Água	Gordura	Peróxido	Teor Insolúveis Eter Etílico																																																																																										
Atividade de Oxidação	Hidroximetilfurfuril (HMF)	Perda por Dessecção	Teor de Cálcio (Base Seca)																																																																																										
Bases Voláteis Totais	Histamina	pH	Teste de Fosfatase																																																																																										
Carboidratos	Índice CAMP	Ponto de Fusão	Teste de Peróxidase																																																																																										
Carboidratos Totais	Índice Crioscópico	Ponto de Saponificação Turva	Teste p/ Cera de Camauba																																																																																										
Cinzas	Índice de Ácidez	Potássio	Teste p/ Cera Japonesa, Resinas e Gorduras																																																																																										
Cloreto de Sódio/ Sal	Índice de Amilase (atividade diastásica)	Proteína (Prot.)	Umectabilidade																																																																																										
Colágeno	Índice de Esteres	Prot. Extrato Seco Desengordurado	Umidade																																																																																										
Compostos Fenólicos	Índice de Peróxido	Prot. Sólidos Lácteos Não Gordurosos	Vitamina A																																																																																										
Compostos Flavonóides	Índice Relação Esteres/Acidez	Proteína Total	Ácido Sórbico/Sorbato (casca e massa)																																																																																										
Densidade	Índice de Insolubilidade	Proteínas Lácteas																																																																																											
Densidade a 15°C	Lactose	Relação Umidade/Proteína																																																																																											
Desglicamento	Lactose Monohidratada	Resíduo Mineral Fixo																																																																																											
Outros																																																																																													
27 – IDENTIFICAÇÃO DO TRANSPORTE  28. PARA USO DO SIMCOPAS-POA APÓS ANÁLISE (não preencher)		SIMCOPAS-POA – Termo de Autorização  Sob responsabilidade do estabelecimento  1º Coleta ( ) Amostra fiscal ( ) Amostra contraprova 1 ( ) Amostra contraprova 2 ( ) 4º Coleta ( ) 5º Coleta ( ) 6º Coleta ( ) 3º Coleta ( ) Outra																																																																																											
Conforme	Relatório de Ensaio nº:	Comunicação de Resultado nº:	Auto de Infração nº:																																																																																										
Não Conforme	Data:	Data:	Data:																																																																																										

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

**\*O ESTABELECIMENTO FICA COMO FIEL DEPOSITÁRIO DAS AMOSTRAS DAS CONTRAPROVAS.**

## ANEXO H – Termo de avaliação do formulário de registro de produto (FRP)



SMAPA  
Secretaria da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL

Serviço de Inspeção Municipal e Controle de

Produtos Agropecuários de Origem Animal – SIMCOPAS-POA

### TERMO DE AVALIAÇÃO DO FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO - FRP

### EM NATUREZA

Protocolo de saída nº XXX/2024 – SMAPA – SIMCOPAS-POA

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
RAZÃO SOCIAL/ NOME DO AGRICULTOR FAMILIAR (*PEAF):	N.º DE REGISTRO NO SIMCOPAS-POA:	
CNPJ (quando for o caso)/ CPF:		
NOME DO PRODUTO/ DENOMINAÇÃO DE VENDA:	N.º DE REGISTRO DO PRODUTO:	
FORNECEDOR (quando for o caso):		
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS PREENCHIDO, DATADO E ASSINADO CORRETAMENTE		
( <input type="checkbox"/> Não, registrar nas observações, fazer avaliação prévia e indeferir o processo <input type="checkbox"/> Sim, prosseguir avaliação		
A. AVALIAÇÃO DO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO – FRP		
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	C	NC
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO		
3. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO		
4. PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO		
5. TRANSPORTE DO PRODUTO		
6. CONTROLE DE QUALIDADE		
7. ANÁLISES LABORATORIAIS DE AUTOCONTROLE		
8. AUTENTICAÇÃO E DATA		
*C=Conforme *NC=Não conforme * NA=Não se aplica		
CORREÇÕES A FAZER APÓS ANÁLISE (SE APLICÁVEL)		
PARECER TÉCNICO: O produto e rótulo estão de acordo com a legislação vigente e, portanto, seu registro foi		
( <input type="checkbox"/> INDEFERIDO - O estabelecimento tem o seguinte prazo para a correção do formulário de registro de produto e devolução para nova análise a ser realizada pelo SIMCOPAS-POA: _____ dias. / / .		( <input type="checkbox"/> DEFERIDO
CARIMBO E MATRÍCULA – ASSINATURA DO FISCAL DE REFERÊNCIA		
Caxias do Sul, de 20 .		
Recebido: _____ / _____ / _____ Responsável pelo estabelecimento:		

## ANEXO I – Termo de avaliação do formulário de registro de rótulo (FRR)

**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA – CISGA**  
  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL**  
*Serviço de Inspeção Municipal e Controle de*  
*Produtos Agropecuários de Origem Animal – SIMCOPAS-POA*  
**TERMO DE AVALIAÇÃO DO FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO – FRR**  
**FABRICAÇÃO | EM NATUREZA**  
Protocolo de saída nº /2025 – SMAPA – SIMCOPAS-POA



<b>IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>				
RAZÃO SOCIAL/ NOME DO AGRICULTOR FAMILIAR (*PEAF):	N.º DE REGISTRO NO SIMCOPAS-POA:			
CNPJ (quando for o caso)/ CPF:				
NOME DO PRODUTO/ DENOMINAÇÃO DE VENDA:	N.º DE REGISTRO DO PRODUTO:			
<b>FORNECEDOR (quando for o caso):</b>				
<b>FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS PREENCHIDO, DATADO E ASSINADO CORRETAMENTE</b>				
( <input type="checkbox"/> ) Não, registrar nas observações, fazer avaliação prévia e indeferir o processo		( <input type="checkbox"/> ) Sim, prosseguir avaliação		
<b>A. AVALIAÇÃO DO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTO – FRP</b>		C	NC	NA
A – IDENTIFICAÇÃO				
B – DENOMINAÇÃO DE VENDA				
C - CONTEÚDO LÍQUIDO - PESO FIXO				
C - CONTEÚDO LÍQUIDO - VENDA POR PESO				
D – IDENTIFICAÇÃO DO LOTE				
E – DATA DE FABRICAÇÃO				
F – PRAZO DE VALIDADE				
G – INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO DO PRODUTO				
H – COMPOSIÇÃO DO PRODUTO E LISTA DE INGREDIENTES				
I – ALERTAS				
J – ALERGÊNICOS				
K – TRANSGÊNICOS				
L – OUTRAS ADVERTÊNCIAS/ DENOMINAÇÕES DE QUALIDADE				
M – TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - FORMATAÇÃO				
N – ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS E PROPRIEDADES FUNCIONAIS				
O - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL				
P - ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (FOP)				
Q – INFORMAÇÕES ADICIONAIS (PEAF; Sabor gaúcho, entre outros)				
R – PAINEL PRINCIPAL				
S – O RÓTULO POSSUI ALGUMAS DAS QUESTÕES ABAIXO				
T – OS RÓTULOS SÃO APRESENTADOS ESTÃO DE ACORDO COM O DESCrito?				
U – O FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO ESTA PREENCHIDO, DATADO E ASSINADO CORRETAMENTE				
ANEXO I - RÓTULO PRINCIPAL OU RÓTULO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA				
ANEXO II - ROTULAGEM DAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS E TERCIÁRIAS				
*C=Conforme *NC=Não conforme * NA=Não se aplica				
<b>CORREÇÕES A FAZER APÓS ANÁLISE (SE APLICÁVEL)</b>				
<hr/> <hr/> <hr/>				
<b>PARECER TÉCNICO: O produto e rótulo estão de acordo com a legislação vigente e, portanto, seu registro foi</b>				
( <input type="checkbox"/> ) INDEFERIDO - O estabelecimento tem o seguinte prazo para a correção do formulário de registro de produto e devolução para nova análise a ser realizada pelo SIMCOPAS-POA: _____ dias.		PRazo: _____ <input type="checkbox"/> / <input type="checkbox"/> / _____		
<b>CARIMBO E MATRÍCULA – ASSINATURA DO FISCAL DE REFERÊNCIA</b>				



## ANEXO L – Auto de infração

1<sup>ª</sup> VIA - INFRATOR  
2<sup>ª</sup> VIA - PROCESSO  
3<sup>ª</sup> VIA - TALÃO



489

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) 23 (VINTE E TRÊS) dia(s) do mês de ABRIL de 2025 às 08:40 horas  
autuei o(a) Sr(a) [REDACTED] CPF N°: [REDACTED]

Nº [REDACTED], no distrito/bairro de [REDACTED] proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento

CNPJº N°: [REDACTED] COPAS-POA N°: [REDACTED] classificado como UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CARNÉOS  
por infração ao(s) artigo(s) 125, INCISO X

Decreto N°: 23.0M DE 11/03/2024,  
pelo fato de APRESENTAR LAUDO DE ANÁLISE DE PRODUTO FORA DO PADRÃO LEGAL VIGENTE. O PRODUTO SALAME TIPO ITALIANO APRESENTOU CONTAGEM DO MICRO-ORGANISMO ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA ACIMA DO PERMITIDO, CONFORME RELATÓRIO DE ENSAIO 0863/25 - UCSI/LAPA. CONFORME NORMATIVA (16/1/2022) O PRODUTO PODE APRESENTAR ATÉ 1x10<sup>3</sup> UFC/1g DO MICRO-ORGANISMO, NO ENTANTO A AMOSTRA ANALISADA APRESENTOU 1,3x10<sup>4</sup> UFC/1g.

Pena prevista no artigo 129, INCISO II, ALÍNEA b (INFRAÇÃO LEVE AGROIND. FAMILIAR) do Decreto N°: 23.0M DE 11/03/2024

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

Julia G. Heinen  
Fiscalização COPAS-POA  
Matr. 20177 - CRMV/RS 13615

Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do COPAS-POA - Matrícula N°: 30.877

Recebi a 1<sup>ª</sup> via deste documento o qual fico ciente.

Nome do Responsável: [REDACTED] RG ou CPF: [REDACTED]  
Assinatura: [REDACTED]

Caxias do Sul, 25 de ABRIL de 2025

Testemunhas:

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

## ANEXO M – Resposta ao recall

Ofício 04/2025



Caxias do Sul, 24 de abril de 2025

Ao

Copas-POA

Em resposta à comunicação de resultados 13-22-2025, com desvio de análise do produto Salame tipo Italiano, a empresa [REDACTED] vem por meio deste comunicar que em cima do monitoramento de expedição fez contatos com todos clientes e não encontrou mais produto disponível no mercado para comercialização.

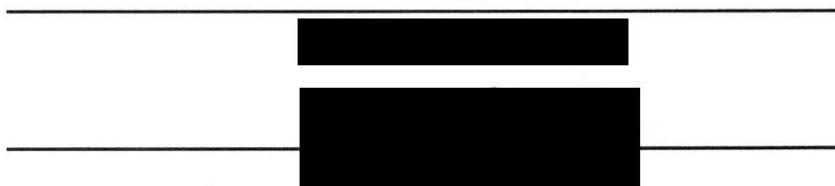
Segue anexo planilha de autocontrole.

Estamos à disposição.

Atenciosamente,

Documento assinado digitalmente

gov.br



Recebido em: 25/04/2025  
Por: [REDACTED]  
COPAS-POA / SMAPA  
Protocolo: 11476

Júlia G. Heinen  
Fiscalização COPAS-POA  
Matr. 30877 - CRMV/RS 13815

DEFERIDO  
23109125

## ANEXO N – Resultado de análise não conforme



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL**  
*Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SMAPA*  
*Serviço de Inspeção Municipal e Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – SIMCOPAS-POA*  
**22-22- 2025 COMUNICAÇÃO DA INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS**  
**DAS ANÁLISES E AÇÕES – PRODUTO**

### IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

[REDAÇÃO MASCARADA]

### IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:

Data da Coleta: 28/05/25 Hora da Coleta: 09:40h - Lacre Utilizados: 001937  
 Laboratório Enviado: UCS-LAPA

### IDENTIFICAÇÃO DA ANÁLISE SOLICITADA:

PRODUTO: (x) Microbiológico ( ) Físico-químico ( ) Outros

### IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:

Produto: Salame tipo italiano  
 Registro SIMCOPAS-POA Nº: 08/22  
 Data de Fabricação: 26/05/25 Lote: 710 Data de Validade: 24/08/25

### IDENTIFICAÇÃO DO RELATÓRIO DE ENSAIO:

Data(s) de Emissão pelo laboratório: 10/06/25  
 Data(s) de Recebimento pelo SIMCOPAS-POA: 11/06/25  
 Número(s) do(s) Relatório(s) de Ensaio(s): 1320/25

### RESULTADO DA ANÁLISE:

( ) Qualidade aceitável pelos padrões regulamentares.  
 (x) Qualidade inaceitável, conforme legislação: IN 161, 01/07/2022, anexo I, item 6, d.

### IDENTIFICAÇÃO DO ENSAIOS FORA DOS PADRÕES:

Ensaio	Resultado/ Unidade	Padrão Estabelecido conforme legislação
Estafilococos coagulase positiva	4,7x10 <sup>5</sup> UFC/g (470.000)	1x10 <sup>3</sup> UFC/g (1.000)

### I.Q. Limite de quantificação do método

**AÇÕES FISCAIS** (Embasamento legal e demais procedimentos que serão adotados, conforme Decreto 23011, de 11 de Março de 2024)

( ) Auto de Infração nº  
 (X) Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas, conforme o termo de medida cautelar nº 00155  
 ( ) Auto de Apreensão e/ou Inutilização nº \_\_\_\_\_  
 ( ) Liberação do processo de fabricação ou do produto, de suas etapas  
 ( ) Outras:

## **ANEXO O – Termo de Medida Cautelar**

## ANEXO P – Resultado de análise não conforme



### Relatório de Ensaio

LAPA – FG 204 rev 06  
Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos



#### RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 2053/25 Rev. 1

Este Relatório de Ensaio, **cancela e substitui** todas as versões anteriores.

Correção na identificação da amostra.

Solicitante: Prefeitura Municipal de Caxias do Sul  
Endereço: Rua Alfredo Chaves, 1333 - Centro - Caxias do Sul/RS - CEP 95020-460

Amostra ensaiada: Salame tipo italiano (Lacre 002064)

Quantidade: 350g

Lote: 147

Data de fabricação: 06/08/2025

Marca: -

Data de validade: 04/11/2025

Data/Hora da coleta: 06/08/2025 09h03min

Data/Hora do recebimento: 07/08/2025 09h43min

Local da coleta: -

Temperatura: 17°C

Temperatura declarada no rótulo: Conservar sob temperatura ambiente, em lugar seco e arejado.

Período de realização dos ensaios: 07/08/2025 a 18/08/2025

ENSAIO MICROBIOLÓGICO					
Ensaios realizados	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M (+/-)	Unidade
Estafilococos coagulase positiva - Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC INTERNATIONAL. 21th Edition v.1, v. 2 e v.3. 2019 (Métodos 2003.07, 2003.08 e 2003.11) Método validado AFNOR 3M 01/9 - 04/03 (todos os tipos de alimentos)	$7,8 \times 10^6$	10,0	-	UFC/g

#### Legenda:

> : maior que

UFC: Unidade Formadora de Colónia

L.Q.: Limite de Quantificação do método

< : menor que (pode caracterizar ausência)

IM: A incerteza expandida de medição

"-": não disponível

#### OBSERVAÇÃO:

1. AOAC: Official methods of Analysis of AOAC International.

Recebido em: 10/08/2025  
Y.O.PA

2. IN: Instrução Normativa.

COPAS/POA/SMAPA  
Protocolo: M477

3. IAL: Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Métodos físico-químicos para análise de alimentosPor:

4. CMMEF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

5. CBAA: Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal.

6. AFNOR: Association Française de Normalisation.

7. ISO: International Organization for Standardization.

8. LAPA - PE: Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos - Procedimento de Ensaio.

9. IM: A incerteza expandida de medição relatada "U" é declarada como incerteza padrão de medição multiplicada pelo fator de

01 de 02

## ANEXO Q – Laudo técnico de ação corretiva

Ofício 08/2025

Caxias do Sul, 15 de setembro de 2025

Ao

Copas-POA

Em resposta à comunicação de resultados 35-22-2025, com desvio de análise do produto Salame tipo Italiano, [REDACTED] vem por meio de seu RT apresentar após análise do processo as ações a serem adotadas a fim de atender aos parâmetros microbiológicos do produto.

- Não receber MP se estiver fora de temperatura(acima de 7°C);
- Não processar MP se estiver com temperatura acima de 7°C, retornar para câmara de resfriamento;
- Verificar troca de sabonetes antissépticos, desinfetantes;
- Intensificar cuidados dos manipuladores no que tange as ações de BPF pessoal(asseio e cuidados);
- Troca diária de uniformes;
- Exames nos colaboradores;
- Uso de água quente para higienização;

Estamos à disposição.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
Responsável Técnico [REDACTED]

\_\_\_\_\_  
Responsável Legal [REDACTED]

Recebido em 17/08/25  
Por [REDACTED]  
COPAS-POA/SMAPA  
Protocolo: A 1833

## ANEXO R – Resultado de análise não conforme



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAXIAS DO SUL**  
*Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - SMAPA*  
*Serviço de Inspeção Municipal e Controle de Produtos Agropecuários de Origem Animal – SIMCOPAS-POA*  
**30-22-2025 COMUNICAÇÃO DA INTERPRETAÇÃO DOS**  
**RESULTADOS DAS ANÁLISES E AÇÕES – ÁGUA DE ABASTECIMENTO**

### IDENTIFICAÇÃO DA COLETA:

Data da Coleta: 23/07/2025 Hora da Coleta: 10:40 Lacre Utilizados: 002010  
 Laboratório Enviado: UCS-LAPA

### IDENTIFICAÇÃO DA ANÁLISE SOLICITADA:

ÁGUA DE ABASTECIMENTO: (X) Microbiológico ( ) Físico-químico ( ) Outros \_\_\_\_\_

### IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:

Origem da água: ( ) Poço de superfície (X) Poço artesiano ( ) Fonte protegida ( ) Rede pública  
 ( ) Outra \_\_\_\_\_

### IDENTIFICAÇÃO DO RELATÓRIO DE ENSAIO:

Data(s) de Emissão pelo laboratório: 04/08/25  
 Data(s) de Recebimento pelo SIMCOPAS-POA: 04/08/25  
 Número(s) do(s) Relatório(s) de Ensaio(s): 1936/25

### RESULTADO DA ANÁLISE:

( ) Qualidade aceitável pelos padrões regulamentares.  
 (x) Qualidade inaceitável, conforme legislação:

### IDENTIFICAÇÃO DO ENSAIOS FORA DOS PADRÕES:

Ensaio	Resultado/ Unidade	Padrão Estabelecido conforme legislação
<b>Coliformes totais</b>	<b>Presença</b>	Ausência/100ml
<i>Escherichia coli</i>	Ausência	Ausência/100ml

### AÇÕES FISCAIS (Embasamento legal e demais procedimentos que serão adotados, conforme Decreto 23011, de 11 de Março de 2024)

(x) Auto de Infração nº 370  
 ( ) Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas, conforme o termo de medida cautelar nº \_\_\_\_\_  
 ( ) Auto de Apreensão e/ou Inutilização nº \_\_\_\_\_  
 ( ) Liberação do processo de fabricação ou do produto, de suas etapas  
 ( ) Outras: \_\_\_\_\_

### PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELO ESTABELECIMENTO:

- Revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo Responsável Técnico;
- Enviar ao SIMCOPAS-POA Laudo Técnico da Ação Corretiva para a não conformidade (assinado pelo responsável legal do estabelecimento e pelo responsável técnico do estabelecimento);
- Prazo de 10 (dez) dias úteis. (conforme Decreto 23.011 de 11 de março de 2024).

### IDENTIFICAÇÃO DO SIMCOPAS-POA:

ASSINATURA DO FISCAL	CARIMBO E MATRÍCULA	DATA
Documento assinado digitalmente <b>gov.br</b> ANA CAROLINE ROSSI Data: 05/08/2025 09:09:57 0300 Verifique em <a href="https://validar.itu.gov.br">https://validar.itu.gov.br</a>	Matrícula 16.581	05/08/2025

Página 1 de 2

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)

  
 06/08/25

## ANEXO S – Termo de Medida Cautelar



SMAPA  
Secretaria da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

Serviço de Inspeção Municipal e Controle e Produtos Agropecuários de Origem Animal (SIMCOPAS-POA)

**TERMO DE MEDIDA CAUTELAR Nº 0242**

Aos **03 (três)** dias do mês de **setembro de 2025**, às 10:30 horas, lavrei o presente termo de medida cautelar ao

Sanitária dos Produtos de Origem Animal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Maricelda Borges Figueiredo, Médica Veterinária – Fiscalização SIMCOPAS-POA, adota, isolada ou cumulativamente, a(s) seguinte(s) MEDIDA(S) CAUTELARE(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.*
<input type="checkbox"/>	Inutilização de produto, de matérias-primas, de insumos, de utensílios ou outros a pedido do estabelecimento acima nomeado.*

O estabelecimento tem o prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou antes à depender da data de validade, para apresentar ao SIMCOPAS-POA um plano de ação corretiva, caso não seja protocolado ou deferido o mesmo serão tomadas as medidas administrativas cabíveis.

**PELO FATO DE:**

O manipulador informou que o produto (carne em natureza) foi fatiada na sala de fatiar produtos cárneos prontos para o consumo, com a máquina automática de fatiamento, propiciando possível contaminação cruzada, e não sendo autorizado este procedimento pelo SIMCOPAS-POA (fatiar carne em natureza na unidade supracitada). Sendo assim, o estabelecimento desobedeceu a Instrução normativa nº 05, de 21 de maio de 2024 no artigo 53. Com a finalidade de evitar a contaminação cruzada, fica vedado aos estabelecimentos utilizarem a seção de fracionamento para a manipulação de matéria-prima e produto pronto em natureza, utilizando equipamento de fatiar produtos prontos para fatiar carne em natureza.

Para proceder com a liberação do produto (carne fatiada/ bife em natureza), o estabelecimento deve proceder com a análise microbiológica, com emissão de laudo técnico pelo responsável técnico, para assegurar inocuidade e garantir à saúde pública.

Quantidade de produto apreendido - carne em natureza: 52Kg com a caixa e um pacote separado  
Lacres utilizados: 001956, 001941, 001978, 001959

*Manicelda B. Figueiredo*  
Fiscalização SIMCOPAS-POA  
- Matrícula Nº: 30864

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

Testemunhas: \_\_\_\_\_

Testemunhas: \_\_\_\_\_

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

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

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

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

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

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

## ANEXO T – Auto de infração



1<sup>a</sup> VIA - INFRATOR  
2<sup>a</sup> VIA - PROCESSO  
3<sup>a</sup> VIA - TALÃO

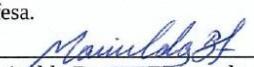
PREFEITURA DE CAXIAS DO SUL  
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E CONTROLE  
DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS DE ORIGEM ANIMAL - SIMCOPAS-POA  
AUTO DE INFRAÇÃO Nº 371

Aos 03 (três) dias do mês de **setembro de 2025**, às 10:30 horas, eu Maricelda Borges Figueiredo, Médica Veterinária – Fiscalização SIMCOPAS-POA, autuei [REDACTED] proprietário e/ou responsável pelo estabelecimento [REDACTED]

[REDACTED] classificado como Unidade de beneficiamento de leite e derivados e de carne e produtos cárneos, **por infração ao Decreto SIMCOPAS-POA nº 23.011, de 11 de março de 2024 do Artigo 125.** Constituem infrações ao disposto neste Regulamento, além de outras previstas: **Incisos: I** – desobedecer a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos; **III** – operar sem a utilização de equipamentos adequados, ou armazenar e/ou manter guardados utensílios e/ou equipamentos não adequados, não aprovados, ou que possam ser usados em atividades não autorizadas; **XXXVII** – desobedecer em quaisquer das etapas de produção, manipulação, embalamento, envase, armazenamento e transporte as especificações de conservação, temperatura e higiene estipuladas para matérias-primas e produtos; **XXXVIII** – preparar, com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos, padronizados ou não, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIMCOPAS-POA. **Conjuntamente com a Instrução normativa nº 05, de 21 de maio de 2024 no artigo 53.** Com a finalidade de evitar a contaminação cruzada, fica vedado aos estabelecimentos utilizarem a seção de fracionamento para a manipulação de matéria-prima e produto pronto em natureza. **Pelo fato de:** Em vistoria de rotina, no dia 03/09/2025, pela manhã, a fiscal de referência supracitada ter verificado na câmara fria de matéria-prima carne em natureza fatiada, e também, resquisitos de carne na fatiadora - esteira e lâmina. Ao questionar o manipulador este informou que o produto foi fatiado na sala de fatiar produtos cárneos prontos para o consumo, com a máquina automática de fatiamento, propiciando possível contaminação cruzada, e não sendo autorizado este procedimento pelo SIMCOPAS-POA - fatiar carne em natureza na unidade supracitada.

**Penas previstas no artigo 129 inciso I, alínea a (advertência),** do Decreto SIMCOPAS-POA nº 23.011 de 11 de março de 2024.

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

  
Maricelda Borges Figueiredo  
Agente de Inspeção e/ou Fiscalização do SIMCOPAS-POA

Matrícula Nº 30.864

Maricelda B. Figueiredo  
Fiscalização COPAS-POA  
Matr. 30864 - CMMV/RS/00

## ANEXO U – Laudo técnico de ação corretiva

### DEFESA ADMINISTRATIVA

Auto de Infração nº 371 – SIMCOPAS-POA

Empresa: [REDACTED]

CNPJ: [REDACTED]

Endereço: [REDACTED]

À

Serviço de Inspeção Municipal e Controle de Produtos Agropecuários de Origem

Animal – SIMCOPAS-POA

Prefeitura Municipal de Caxias do Sul

---

### 1. DOS FATOS

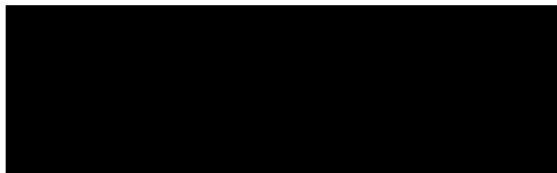
Em 03 de setembro de 2025, durante fiscalização de rotina, foi lavrado o Auto de Infração nº 371, em virtude da constatação de que carnes estavam sendo fatiadas em câmara frigorífica de produtos prontos para consumo, utilizando máquina automática de fatiamento, situação que poderia resultar em risco de contaminação cruzada.

---

### 2. DAS PROVIDÊNCIAS ADOTADAS

Imediatamente após a autuação:

- **Análise laboratorial:** Realizamos análise microbiológica da carne fatiada no referido dia, cujo resultado foi satisfatório, demonstrando que não houve comprometimento da qualidade higiênico-sanitária do produto.
- **Ajuste operacional:** Foi suspenso o uso do equipamento para fatiamento de carnes na câmara de produtos prontos para consumo, de forma a eliminar o risco de contaminação cruzada.
- **Plano de adequação:** Está em andamento a solicitação de **modificação e adequação da sala** junto ao SIMCOPAS-POA, a fim de possibilitar o processamento de carnes conforme os requisitos da Instrução Normativa nº 05/2021 e demais legislações pertinentes.
- **Treinamento da equipe:** Realizamos orientação imediata com os colaboradores responsáveis, reforçando as boas práticas de manipulação e segregação de ambientes.



## ANEXO V – Relatório de análise conforme



### Relatório de Ensaio

LAPA – FG/204.rev.06  
Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos



#### RELATÓRIO DE ENSAIO Nº: 2309/25

Solicitante:	
Endereço:	
Contato:	
Cliente: S	
Endereço:	
Contato:	

Amostra ensaiada: Carne Bovina Resfriada em Bifes (Lacre: 001956)

Quantidade: 2193g

Lote: "Não consta"

Data de fabricação: "Não consta"

Marca: -

Data de validade: "Não consta"

Data/Hora da coleta: 03/09/2025 00h00min

Data/Hora do recebimento: 03/09/2025 16h33min

Local da coleta: -

Responsável pela coleta: O Fiscal do COPAS (Maricela B. Figueiredo - Matrícula: 30.864)

Temperatura: 3,2°C

Temperatura declarada no rótulo: Não possui informações sobre orientações de temperatura de armazenamento.

Período de realização dos ensaios: 04/09/2025 a 10/09/2025

#### ENSAIO MICROBIOLOGICO

Ensaios realizados	Metodologia	Resultados	L.Q.	I.M. (+/-)	Unidade
Escherichia coli (Petrifilm) – Determinação quantitativa pela técnica de contagem em profundidade	AOAC INTERNATIONAL, 21th Edition v.1, v. 2 e v.3, 2019 (Método 991.14 por Petrifilm)	< L.Q.	10,0	-	UFC/g
Salmonella spp. - Determinação qualitativa pela técnica de PCR	AOAC Intl. - OMA, 22ª edição, 2023 (Método 2013.02) AFNOR QUA 18/08-03/15 e ISO 6579-1:2017 Amendment 1: 03/2020	Ausência	Ausência	-	em 25g

#### Legenda:

> : maior que

UFC: Unidade Formadora de Colônia

L.Q.: Limite de Quantificação do método

< : menor que (pode caracterizar ausência)

I.M.: A incerteza expandida de medição

"-": não disponível

#### OBSERVAÇÃO:

- AOAC: Official methods of Analysis of AOAC International.
- IN: Instrução Normativa.
- IAL: Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz - Métodos Físico-químicos para análise de alimentos.
- CMMIF: Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.
- CBAA: Compendio Brasileiro de Atenção Animal.
- AFNOR: Association Française de Normalisation.
- ISO: International Organization for Standardization
- LAPA - PE Laboratório de Análises e Pesquisas em Alimentos - Procedimento de Ensaio.

01 de 02