

INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM

**Combate a atividades clandestinas e Fraudes de
Produtos de Origem Animal, e ações de Educação
Sanitária**

**PÁGINAS
01 A 16**

CÓDIGO:	DATA DE EMISSÃO:	DATA DE VIGÊNCIA:	PRÓXIMA REVISÃO:	VERSÃO Nº.
06	30.07.2025	30.07.2026	ANUAL	02

ELABORADO POR:

DANIEL BAIA SINDEAUX
(Médico Veterinário)

HOMOLOGADO POR:

LUIZ ALAN PINHEIRO MACEDO
(Presidente do CODESSUL)

COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS, COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E AÇÕES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA.

1. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017.

DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 – RIISPOA atualizado.

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção realizar atividades de combate as fraudes, combate as atividades clandestinas e ações de educação sanitária, garantindo a qualidade dos produtos de origem animal.

3. APLICAÇÃO

Aplica-se a todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Serviço de Inspeção as quais tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

4. DEFINIÇÕES

Fraude alimentar: é qualquer ação intencional que vise adulterar, falsificar, substituir ou omitir informações sobre um alimento, com o objetivo de obter vantagem econômica ou comercial, enganando o consumidor.

Segundo a legislação brasileira, é considerada fraude:

- Qualquer alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões ou formulação estabelecidos em Regulamentos Técnicos específicos;
- Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou de valor nutritivo

intrínseco;

- Conservação com substâncias proibidas;
- Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente.

A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos e autenticidade dos alimentos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, APPCC – Portaria MAPA nº 46/1998, PPFO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/DAS).

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

6. PROCEDIMENTO

6.1. Prevenção e Combate à Fraude Econômica:

O Serviço de Inspeção deve estabelecer um cronograma com programação anual (MODELO ANEXO 01), prevendo a realização de, no mínimo, três ações de prevenção e combate a fraude de produtos de origem animal.

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações relacionadas a atividades de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

6.1.1. Análises Físico-Químicas

As amostras de produtos acabados serão coletadas por Servidor do SIM e enviadas para laboratório credenciado/conveniado para a realização de análises físico-químicas, seguindo cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma amostra por produto produzido.

6.1.2. Controle de Formulação

aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação (ANEXO 02). O controle de formulação deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido pelo SIM, com frequência mínima anual, de uma avaliação para cada produto produzido. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM.

6.1.3. Aferição de Peso e Volume

A aferição do peso é outra verificação realizada, sendo utilizada somente em produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado *in loco* (ANEXO 03). O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma avaliação para cada produto produzido.

6.1.4. Outros métodos de combate à fraude

O PAC de formulação de produtos e combate à fraude também deverá ser verificado juntamente com os outros métodos de controle do estabelecimento, tais o controle de rastreabilidade através dos relatórios de recebimento de matéria-prima e relatórios de expedição da produção mensal.

Também será realizado avaliação e controle de rótulos aprovados através da verificação “*in loco*” na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas.

6.1.5 Ações Fiscais:

6.1.5.1 Desvio de análises Físico-Químicas:

- Procedimento descrito na Instrução de Trabalho nº 05.

6.1.5.2 Desvio na formulação dos produtos e aferição do peso:

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;

- Apreensão do lote e/ou rotulagem;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração e/ou interdição.

6.1.5.3 Outros:

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração e/ou interdição.

6.1.6. Regime Especial de Fiscalização (REF)

Considerando o que estabelece:

O Artigo 2º da Lei Federal nº 7889 de 23 de novembro de 1989: “*Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:*

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas”.

O Artigo 6º da Lei nº 8078 de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, que estabelece que “são direitos básicos do consumidor”: “*a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos*”.

E considerando a necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no Decreto Federal 5741/2006 que estabelece o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária – SUASA. Institui-se o Regime Especial de Fiscalização (REF).

Regime Especial de Fiscalização (REF) é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas às empresas registradas junto ao SIM/POA, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação ou adulteração dos mesmos.

Para esta finalidade é considerada reincidência a verificação de não conformidades a partir do segundo resultado insatisfatório do mesmo parâmetro para o

mesmo produto, comprovados através de análises oficiais físico-químicas ou comprovação de suspeitas de alteração.

6.2. Implantação do REF

A implantação do REF se dará mediante comunicação do SIM a empresa e após a lavratura do auto de infração, nos casos em que não tenha sido aplicado anteriormente, seguida da aplicação de uma ou mais medidas a seguir, definidas pelo SIM:

- a. Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de auto de interdição conforme modelo da Instrução de Trabalho nº 08, Anexo 07carg;
- b. Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do auto de apreensão conforme modelo da Instrução de Trabalho nº 08, Anexo 02;
- c. Suspensão da expedição e comercialização do produto ou da produção, através de ofício;
- d. Apreensão dos lotes envolvidos e solicitação de ações corretivas e recall pela empresa, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- e. Lacração das câmaras, instalações e/ou equipamentos;
- f. Acompanhamento fiscal do(s) processo(s) de fabricação do(s) produto(s);
- g. Outras medidas corretivas, a juízo do SIM de acordo com a não conformidade detectada nos termos da legislação.

6.3. Finalização do REF

A finalização do REF se dará mediante:

- a. Apresentação de resultado satisfatório de 3 (três) lotes consecutivos composto por 05 amostra de cada lote. A coleta das amostras deve ser realizada pelo fiscal do SIM. Os lotes produzidos devem ficar sequestrados até o recebimento dos laudos destes lotes;
- b. A comercialização dos lotes produzidos com resultado satisfatório durante o REF deve ser autorizada pelo fiscal do SIM após o estabelecimento sair do REF;
- c. A finalização do REF será formalizada com a conclusão do processo pelo fiscal do SIM, através de ofício emitido pelo SIM.

A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente e a critério do SIM/POA.

6.4. Ações de Combate às Atividades Clandestinas:

Consiste em realizar ações que visam o combate às atividades clandestinas de obtenção de matéria-prima, produção e comercialização de todo produto de origem animal sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência, em relação ao estabelecimento de origem, localização e/ou empresa responsável. O Serviço de Inspeção deve estabelecer um cronograma com programação anual (ANEXO 04), onde devem ser realizadas, no mínimo, três ações de prevenção e combate às atividades clandestinas. Neste intuito, podem ser realizadas ações de fiscalização em parceria com Vigilância Sanitária, Agência Estadual de Defesa Agropecuária e outros órgãos, demandas oriundas do Ministério Público e Promotorias, além de atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Dentre algumas ações tem-se, reuniões com representantes de empresas; mapear estabelecimentos clandestinos do município no intuito de buscar a regularização dos mesmos; visita a estabelecimentos comerciais que vendem produtos de origem animal, a fim de verificar se há presença de produtos rotulados, porém sem o registro; vistorias no comércio local, em parceria com a vigilância sanitária, a fim de identificar possíveis vendas e/ou produção de produtos e subprodutos de origem animal irregular; ação conjunta com Agência de Defesa Agropecuária do Ceará e demais órgãos competentes visando identificar irregularidades no trânsito de produtos, bem como, no abate, produção e/ou comércio.

6.5. Ações de Educação Sanitária:

Educação Sanitária consiste na prática educativa que tem por objetivo induzir a população a adquirir hábitos que promovam a saúde, evitando doenças e mantendo o bem estar. Assim, o Serviço de Inspeção deve estabelecer um programa de Educação Sanitária com o objetivo de sensibilizar a população sobre os riscos de consumir alimentos produzidos na clandestinidade, estimulando a mudança de hábitos em seu público alvo, através do desenvolvimento de campanhas, projetos e ações educativas, as quais devem ser desenvolvidas junto às comunidades e entidades representativas de produtores rurais, público consumidor, bem como, ações realizadas em escolas do

meio rural e urbano, feiras agropecuárias e outros eventos do setor. Deve-se considerar como frequência anual, a execução de no mínimo três ações de Educação Sanitária (ANEXO 05).

Neste contexto, reconhecendo a importância dessas ações para a conscientização da sociedade, no processo de entendimento da qualidade dos produtos consumidos e seus impactos na saúde, surge o **PROGRAMA DE AÇÃO DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA DO SIPOA/CODESSUL**, como instrumento institucional, técnico e pedagógico a ser utilizado pelos SIMs integrados e consiste em atividades formativas voltadas para a conscientização e para a criação de instrumentos e espaços que promovam a interação entre o Serviço de Inspeção e seus públicos-alvo. Essa interação se dá por meio de metodologias participativas e dialógicas, que favoreçam a integração entre os envolvidos e valorizem tanto o conhecimento quanto as habilidades individuais e coletivas.

Para que os resultados sejam positivos, duradouros e sustentáveis, é fundamental que as ações de Educação Sanitária contem com a participação integrada do SIM, da comunidade e do poder público.

6.5.1. Objetivo Geral

O objetivo central do programa é articular e executar práticas que promovam a conscientização da população sobre os riscos do consumo de alimentos produzidos sem os devidos cuidados higiênico-sanitários. Busca-se estimular a mudança de hábitos, transformando o cidadão de um sujeito passivo para um agente ativo, capaz de fiscalizar e disseminar informações.

6.5.2. Objetivos Específicos

- Sensibilizar os públicos-alvo quanto à importância do Serviço de Inspeção e ao papel que desempenha;
- Desenvolver ações de educação sanitária nos municípios participantes;
- Envolver gestores e autoridades do poder público na importância da implantação do SIM nos municípios;
- Atrair novos empreendimentos para a regularização, divulgando a existência e os benefícios do Serviço de Inspeção;
- Fortalecer a integração entre os municípios consorciados por meio da troca de

experiências, informações e intercâmbios;

- Contribuir para a promoção da saúde pública, assegurando a comercialização de alimentos mais seguros e incentivando uma população mais consciente;
- Atuar de forma articulada com a Vigilância Sanitária e a Agência Estadual de Defesa do Ceará para coibir a comercialização de produtos sem certificação no território.

6.5.3. Públicos-Alvo

- Equipe técnica do SIM nos municípios consorciados;
- Autoridades do poder público;
- Produtores rurais;
- Proprietários de estabelecimentos beneficiadores de produtos de origem animal;
- Associações e cooperativas atuantes no território;
- Estudantes da rede pública e privada;
- Comerciantes de produtos de origem animal (POA's);
- Consumidores de POA's;
- Sociedade em geral.

6.5.4. Metodologia

A metodologia a ser aplicada deve desenvolver procedimentos e ações que orientem na execução, monitoramento e avaliação do Programa promovendo a organização de espaços e momentos de troca de saberes, produção de conhecimentos, habilidades e atitudes que gerem a sensibilização e autonomia dos públicos participantes em suas capacidades de escolher e atuar transformando as condições sanitárias de sua região.

Caberá uso de uma metodologia de cunho democrático, dialógico, permitindo a participação do público-alvo e tendo como foco, a visibilidade dos impactos negativos decorrentes da falta de sanitização dos alimentos de origem animal e a importância da inspeção, fiscalização e controle dos POA's quanto aos aspectos higiênico-sanitários e tecnológicos contribuindo para a oferta de produtos com qualidade ao consumo humano.

As ações previstas ocorrerão ao longo do ano, considerando uma frequência mínima de três ações por ano para cada Serviço de Inspeção Municipal (ANEXO 05), estando a equipe do SIM, livre para organizar melhor seu cronograma dentro das

especificidades e características do seu município, bem como, das necessidades que surgirem no percurso.

Ressalta-se que a Coordenação do SIM do município, deverá manter a Coordenação do SIPOA/CODESSUL informada sobre seu planejamento das atividades de educação sanitária anual através da apresentação do cronograma de atividade que serão desenvolvidas no período, bem como, enviar relatório anual com os documentos comprobatórios de execução de cada atividade planejada.

No desenvolvimento da Educação Sanitária ao qual contempla este Programa propõe-se as seguintes ações:

- Realização de palestras, oficinas e jogos educativos nos ensinos fundamental, médio e técnico, a fim de sensibilizar a comunidade escolar e promover a compreensão dos temas abordados;
- Realização de reuniões, cursos, oficinas, dia de campo e/ou seminários para sociedade proporcionando troca de ideias e experiências, construção de saberes e sensibilização do público;
- Divulgação e orientação em mídias locais por meio de entrevistas em rádio, televisão e dos sites jornalísticos;
- Produção de vídeos institucionais com a divulgação em redes sociais, como WhatsApp, Facebook, Instagram e Youtube;
- Produção de materiais informativos impressos e digitais, como folders, panfletos, cartazes e cartilhas sobre sanidade animal, inspeção de produtos de origem animal, Boas Práticas de Fabricação, normas e procedimentos, entre outros;
- Participação em eventos como Feiras de Agricultura, Exposições rurais, Seminários, entre outros;
- Participação em cursos, treinamentos, palestras e intercâmbios que possibilitem o aperfeiçoamento e atualização da equipe atuante nos Serviços de Inspeção dos municípios.
- Ação conjunta de fiscalização nos municípios consorciados, envolvendo os Serviços de Inspeção dos municípios, SIM CODESSUL, vigilância sanitária e/ou outros órgãos de competência de onde a ação for realizada.

6.5.5. Registros

É de fundamental importância que as atividades realizadas sejam todas registradas, em forma de relatório, lista de presença, fotos ou outros registros comprobatórios daquela ação, para fins de inspeção periódica ou esporádica do serviço coordenador.

6.5.6. Avaliação e Monitoramento

Avaliar e monitorar essas ações é essencial, uma vez que elas são necessárias para o aperfeiçoamento e continuidade do programa, sendo realizadas através de questionários avaliativos. Os resultados obtidos contribuirão no planejamento das ações futuras.

7. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	17.04.2023	13	Criação do Documento
02	26.08.2025	16	Atualização

8. ANEXOS

ANEXO 01

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES PARA PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS

ANEXO 02

Controle de Formulação de Produtos

Realizado pelo responsável pelo serviço de inspeção. Deve ser realizado de todos os produtos durante o ano. Quando constatado Não Conformidades deve ser realizado um Relatório de Não Conformidade (RNC). *Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável*

Estabelecimento:

Registro SIM:

Data:

Produto:

Nº Registro:

Ingredientes	Quantidade (kg ou L)	%
TOTAL		

Atende o RTIQ do produto? () C () NC () NA

Conforme memorial de registro do produto? () C () NC () NA

Os *mix* utilizados apresentam a composição declarada no registro do produto? () C () NC () NA

Observações: _____

Médico Veterinário do SIM/POA

ANEXO 03

Controle de Aferição de Peso

Aferição do peso líquido: pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso descrito condiz com o verificado. Quando constatar Não Conformidade deve-se realizar um Relatório de Não Conformidade (RNC).

Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável

Estabelecimento:

Registro do SIM:

Médico Veterinário do SIM/POA

ANEXO 04

CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS

ANEXO 05

CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA