

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do

Outros



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

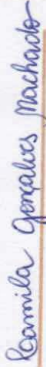
Nº 001/2024

DE ACORDO COM O QUE DETERMINA A LEI MUNICIPAL Nº 1.312 DE 20 DE JUNHO DE 2022 REGULAMENTADA PELO DECRETO Nº 424 DE 17 DE JULHO DE 2024, FICA REGISTRADO NO SIM O EMPREENDIMENTO **ERIC ALMEIDA ROCHA ME**, SEDIADO NA ZONA RURAL DO MUNICÍPIO DE MORRO DO CHAPÉU, BAHIA, INSCRITO NO CNPJ **54.722.084/0001-04**, COM O NOME FANTASIA **QUEIJOS DA GURGALHA**, CLASSIFICADO COMO QUEIJARIA, COM VALIDADE DE 05 ANOS.

Irecê-Ba, 19 de Julho de 2024


PRESIDENTE DO CDS DO
TERRITÓRIO DE IRECÊ


PREFEITA DE MORRO
DO CHAPÉU


COORDENADORA
DO SIM

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

NORMA INTERNA Nº 1.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Estabelece a frequência de realização de verificação oficial dos autocontroles nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê e os formulários utilizados.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, e:

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO a necessidade de realização de verificação oficial dos autocontroles para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos dos estabelecimentos registrados;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer a frequência de realização das verificações periódicas oficiais nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 2º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê a programação das datas para a realização das verificações, a qual seguirá cronograma elaborado pelo SIM – CDS Irecê.

Parágrafo único. Os estabelecimentos não serão informados previamente a respeito das datas de realização das verificações. Nos casos em que o serviço oficial encontrar indícios de que estas informações tenham sido divulgadas, a verificação poderá ser cancelada, evitando o comprometimento da ação fiscal.

Art. 3º A frequência mínima de verificação de um estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê será de 01 ano, independente do risco estimado ao estabelecimento.

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Parágrafo único. Fica autorizado ao Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê determinar outras frequências de verificações de acordo com o histórico do estabelecimento.

Art. 4º As atividades de verificação compreenderão: análise documental e *in loco*, os procedimentos técnicos e administrativos praticados pelo estabelecimento, bem como a conformidade dos produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 5º Caso sejam identificadas não conformidades, serão aplicadas as medidas cautelares e penalidades constantes na Resolução nº 1.2803/2025 do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 6º O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Norma Interna implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 7º Os formulários utilizados para as verificações oficiais também serão utilizados para as fiscalizações nos estabelecimentos, respeitando o caráter de inspeção e o cronograma de fiscalizações.

Art. 8º Esta Norma Interna entra em vigor na data da sua publicação.

Irecê-Ba, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO I

1. Grupos de estabelecimentos em função do caráter de inspeção

Foram identificados dois grupos de estabelecimentos, classificados em razão da frequência de verificação oficial de autocontrole, sendo indicados os respectivos modelos de formulários a serem utilizados no Quadro 01.

Quadro 01. Classificação dos estabelecimentos quanto ao caráter de inspeção permanente ou periódica.

GRUPO	DESCRIÇÃO	MODELO DE FORMULÁRIO
1	Estabelecimentos registrados sob caráter de inspeção permanente .	Anexo II - Partes I e II
2	Estabelecimentos registrados sob caráter de inspeção periódica .	Anexo III - Partes I e II

Os estabelecimentos sob caráter de inspeção permanente (**grupo 1**) possuem inspeção realizada desta forma em razão do risco sanitário envolvido nas atividades de abate (inspeção *ante e post mortem*). Por este motivo, possuem maior frequência de verificações oficiais. Entretanto, não seria adequado que a frequência de verificação oficial dos autocontroles fosse maior que a frequência mais rígida de fiscalização nos estabelecimentos do **grupo 2**. Este ponto foi levado em consideração para estabelecer as frequências de avaliação descritas no Quadro 02, abaixo, da presente Instrução Normativa.

Os estabelecimentos sob regime de inspeção periódica, **grupo 2**, passam **automaticamente** a ter a frequência mínima de verificação oficial dos autocontroles (seja *in loco* ou documental) igual à frequência mínima de fiscalização definida com base na Resolução nº 1.2803/2025 do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê (mensal, bimestral, semestral ou anual), permanecendo de acordo com o disposto no Quadro 02.

Quadro 02. Frequência de verificação oficial dos autocontroles.

GRUPO	MODELO DE FORMULÁRIO	FREQUÊNCIA
1	Anexo II – Parte I	Quinzenal
1	Anexo II – Parte II	Trimestral
2	Anexo III – Partes I, II	Mensal, Bimestral, Semestral ou Anual

2. Ações do SIM – CDS IRECÊ

O Serviço Oficial deve possuir acesso aos Programas de Autocontrole atualizados aplicados pelo estabelecimento.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

O plano ou roteiro de inspeção para verificação oficial dos elementos de controle consiste em um planejamento descrito que abrange as áreas de inspeção, unidades de inspeção, pontos de coleta de água, os procedimentos sanitários operacionais, os pontos críticos de controle definidos ao APPCC (quando couber) e mapa com a identificação e localização das armadilhas de controle integrado de pragas.

O **SIM – CDS Irecê** deverá implantar ou atualizar o plano ou roteiro de inspeção de forma a compatibilizar suas ações às diretrizes deste Manual.

A área de inspeção (AI) consiste em cada seção ou setor com seus equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes.

A unidade de inspeção (UI) consiste em subdivisão de uma área de inspeção que compreende o espaço tridimensional onde está inserido o equipamento, instalações e utensílios, limitada por parede, piso e teto, levando-se em consideração o tempo necessário para realização da inspeção visual das superfícies. Uma AI pode ser constituída por várias UI.

Os pontos de coleta de água consistem em todos os pontos de coleta identificados pelo estabelecimento abrangendo captação após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos.

Os procedimentos sanitários operacionais são os procedimentos executados durante aquelas etapas de fabricação identificadas como críticas em relação a possibilidade de contaminação cruzada do produto.

De uma forma abrangente a verificação oficial sobre o autocontrole consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo SIM – CDS Irecê com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

A verificação oficial se dá *in loco* ou de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

Na verificação oficial, deverão ser consideradas, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição)

Avaliar se as AI, suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Avaliar se as AI dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

Iluminação e ventilação

Avaliar se as AI dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

Avaliar se as AI dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

Água de abastecimento e águas residuais

Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade.

Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

Avaliar se as AI dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e seja capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

Higiene industrial e operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UI sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação.

A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação está sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à saúde pública, ou que estejam adulterados, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde.

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

Procedimentos Sanitários Operacionais – PSO

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

Controle Integrado de Pragas

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial.

Avaliar *in loco* as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.

Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação. Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006.

Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação. Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado *in loco*. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido)

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).

No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade *in loco* de matérias-primas e produtos. Exemplo: *dripping test*, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão.

Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado *in loco* corresponde ao registrado.

Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)

Avaliar *in loco* o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do *dripping test*.

Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que os alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo e seu produto do uso de matérias-primas não autorizadas para determinado produto.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar as ações executadas considerando:

As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à saúde pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.

No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

Bem-estar animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto em legislação federal específica.

Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco – MER

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO II

VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM – CDS Irecê
Nº/AAAA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE I – *IN LOCO*

A – Identificação dos turnos					
Número de turnos de trabalho:					
Atividades realizadas no turno 01:					
Atividades realizadas no turno 02:					
Atividades realizadas no turno 03:					

B – Elementos de Controle					
01 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

02 – Iluminação e ventilação					
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

03 – Água de abastecimento e águas residuais							
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

*Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

04 – Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré- Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

05 – Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores					
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

06 – Procedimentos sanitários operacionais (PSO)					
Área/Instalação/Equipamento/Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

07 – Controle integrado de pragas

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08 – Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem					
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

09 – Controle de temperaturas						
Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

10 – Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive <i>in natura</i> , conforme plano de inspeção)					
Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

11 – Análises laboratoriais (Programas de Autocontrole)

Área/Instalação/ Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

12 – Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)

Produto/Operação/Mercado/ Destinação Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

13 – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (Conforme plano de inspeção)

PCC	Monitoramento /Verificação /Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	horário	Responsável (Rubrica)
** No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC).							
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

14 – Bem-estar animal

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Transporte/Desembarque/Lotação/ Descanso/Condução/Imobilização/ Contenção/Insensibilização/Sangria/ Escaldagem/Esfolia	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

15 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

Área/Instalação/Operação/MER (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do representante do estabelecimento:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIM – CDS IRECÊ Nº/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE PARTE II – DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado: de DD/MM/AA a DD/MM/AA

B – Avaliação dos registros

Elementos de controle	Procedimento	*Não conforme
01	Manutenção (incluindo calibração e aferição)	
02	Iluminação e ventilação	
03	Água de abastecimento e águas residuais	
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores	
06	Procedimentos sanitários operacionais – PSO	
07	Controle integrado de pragas	
08	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
09	Controle de temperaturas	
10	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
11	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
12	Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)	
13	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
14	Bem-estar animal	
15	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

* Marcar com “X” quando for considerado não conforme.

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do representante do estabelecimento:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO III

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIM – CDS IRECÊ Nº/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE I – *IN LOCO*

A – Identificação dos turnos
Número de turnos de trabalho:
Atividades realizadas no turno 01:
Atividades realizadas no turno 02:
Atividades realizadas no turno 03:

B – Elementos de Controle					
01 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

02 – Iluminação e ventilação					
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

03 – Água de abastecimento e águas residuais							
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

*Preencher quando aferido. Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

04 – Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré- Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

05 – Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores					
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

06 – Procedimentos sanitários operacionais (PSO)					
Área/Instalação/Equipamento/Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

07 – Controle integrado de pragas					
Área/Instalação/Equipamento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

08 – Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem					
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

09 – Controle de Temperaturas						
Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
* No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

10 – Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive <i>in natura</i> , conforme plano de inspeção)					
Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

11 – Análises Laboratoriais (Programas de Autocontrole)

Área/Instalação/ Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

12 – Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)

Produto/Operação/Mercado/ Destinação Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:					

13 – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (Conforme plano de inspeção)

PCC	Monitoramento /Verificação /Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta**	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Data	horário	Responsável (Rubrica)
** No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado em relação ao limite crítico do PCC). Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura do representante do estabelecimento:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE
Nº XXX/SIM – CDS IRECÊ Nº/AA
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO PARTE II – DOCUMENTAL

A – Identificação do período avaliado: de DD/MM/AA a DD/MM/AA		
B – Avaliação dos registros		
Elementos de controle	Procedimento	*Não conforme
01	Manutenção (incluindo calibração e aferição)	
02	Iluminação e ventilação	
03	Água de abastecimento e águas residuais	
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores	
06	Procedimentos sanitários operacionais – PSO	
07	Controle integrado de pragas	
08	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem	
09	Controle de temperaturas	
10	Controle de formulação de produtos e combate à fraude	
11	Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)	
12	Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)	
13	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		

* Marcar com “X” quando for considerado não conforme.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

C – Nomes, data, carimbos e assinaturas
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima com identificação da(s) rubrica(s):
Assinatura do representante do estabelecimento:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO IV

PLANO DE AÇÃO – DATA: DD/MM/AAAA

REFERENTE À VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM – CDS IRECÊ Nº/AA

Elemento de controle e número	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial (atendido, não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do SIM – CDS Irecê responsável pela verificação oficial

Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):

Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):

Assinatura e carimbo do responsável pela equipe de servidores atuantes no estabelecimento:

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

NORMA INTERNA Nº 2.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Estabelece o Manual de Procedimentos e Metodologias a serem utilizados na gestão dos documentos recebidos e arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, e:

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO a necessidade de realização da gestão dos documentos recebidos e arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos e a metodologia a serem utilizados visando garantir a padronização dos documentos recebidos e arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Parágrafo único. Os arquivos possuem duas finalidades: a primeira é servir à administração da entidade que o produziu; a segunda é servir de base para o conhecimento da história desta entidade.

Art. 2º Esta Norma Interna entra em vigor na data da sua publicação.

Irecê-Ba, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Manual de Procedimentos para Gestão Documental do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

1. APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a rotina de gestão documental do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, sendo que a documentação deve ficar arquivada na sede do Serviço.

2. DEFINIÇÕES

“Considera-se gestão de documentos o conjunto de procedimentos e operações técnicas referentes à sua produção, tramitação, uso, avaliação e arquivamento em fase corrente e intermediária, visando a sua eliminação ou recolhimento para a guarda permanente” (Lei Federal nº 8.159, de 8 de janeiro de 1991).

3. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Profissionais responsáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

4. PROCEDIMENTO

A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa. Os documentos da fase corrente possuem grande potencial de uso para a instituição produtora, e são utilizados para o cumprimento de suas atividades administrativas, como a tomada de decisões, avaliação de processos, controle das tarefas etc. As principais atividades desempenhadas nesta fase são: protocolo, arquivamento, empréstimo, consulta e destinação.

4.1. Protocolo

Formaliza as atividades de recebimento e envio dos documentos. Sendo necessário registrar em caderno de protocolo específico, numerado com a identificação dos documentos, remetente, identificação do recebedor (nome e assinatura) e local de armazenamento. Os documentos são numerados conforme sua ordem de chegada ao livro de protocolo e arquivados nas pastas, separados por tipo de documento.

4.2. Arquivamento

O arquivamento consiste na guarda dos documentos em lugar próprio, como caixas ou pastas, em mobiliários específicos, como estantes e/ou arquivos de aço. Para que os arquivos se tornem acessíveis é necessário que eles sejam corretamente arquivados de maneira que possibilite sua recuperação com agilidade. Antes do arquivamento, os documentos devem ser devidamente classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem. Para que os documentos de arquivo estejam acessíveis é necessário que eles sejam bem ordenados e arquivados. O arquivamento é feito por meio de método de ordem numérica, cada empresa vinculada ao SIM recebe um número (cronológico) e seus arquivos (pastas) ficam vinculados a este, devendo ser organizados e arquivados da seguinte forma:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.2.1. Organização das pastas por Empresa:

4.2.1.1. Processo de registro de estabelecimento: será constituído pela documentação mínima para registro das empresas solicitada pelo SIM, conforme definido na Resolução nº 1.2803/2025 de 28 de março de 2025. Após o fechamento do processo de registro, todas as folhas devem ser carimbadas, rubricadas e numeradas.

4.2.1.2. Documentos atualizados: pasta destinada a todos os documentos renováveis que constam no processo de registro, bem como, documentos relacionados a renovação do registro, descritos na Resolução nº 1.2803 de 2025.

4.2.1.3. Alterações de Projetos: os projetos de alterações e/ou ampliações, juntamente com os demais documentos descritos na Resolução nº 1.2803/2025 de 28 de março de 2025 devem ser arquivados em ordem cronológica. Os projetos devem ser verificados (carimbados, assinados, datados) e aprovados pelo SIM.

4.2.1.4. Processo de registro de produtos: processo onde consta memorial descritivo e croqui dos rótulos dos produtos que a empresa produz, conforme orientações da Resolução nº 1.2803/2025 de 28 de março de 2025. Os mesmos devem estar carimbados e assinados, obedecendo ao arquivamento pela ordem de aprovação do registro do produto.

4.2.1.5. Registros de visitas: são utilizados para registro de atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção nos estabelecimentos ou a produtores, conforme Ficha de Atendimento Individual (ANEXO I) e Relatório de Visitas Técnicas (ANEXO II). Todas as folhas devem ser carimbadas e assinadas. Os relatórios serão arquivados em ordem cronológica.

4.2.1.6. Análises Microbiológicas Oficiais: respeitando o cronograma estabelecido pelo SIM e seguindo metodologia estabelecida na Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025, as análises microbiológicas após serem verificadas, devem ser arquivadas em ordem cronológica, carimbadas, assinadas e datadas, informando o RNC e/ou auto de infração, quando houver não conformidades.

4.2.1.7. Análises Físico-químicas Oficiais: respeitando o cronograma estabelecido pelo SIM e seguindo metodologia estabelecida na Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025, as análises Físico-químicas após serem verificadas, devem ser arquivadas em ordem cronológica, carimbadas, assinadas e datadas, informando o RNC e/ou auto de infração, quando houver não conformidades.

4.2.1.8. Análises Oficiais de Água: respeitando o cronograma estabelecido pelo SIM e seguindo metodologia estabelecida na Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025, as análises de água após serem verificadas, devem ser arquivadas em ordem cronológica, carimbadas, assinadas e datadas, informando o RNC e/ou auto de infração, quando houver não conformidades.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.2.1.9. Relatórios de recebimento de matéria prima, produção, comercialização e condenação: fornecidos pelas empresas mensalmente, devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar verificados (carimbados, assinados, datados e informando o nº do RNC, quando houver não conformidades).

4.2.1.10. Planilhas de Inspeção/fiscalização: realizadas pelo fiscal do SIM para verificação oficial, em inspeção permanente ou periódica, a depender do tipo de estabelecimento, conforme modelos apresentados na Norma Interna nº 4.2803/2025, de 28 de março de 2025. Estas devem ser divididas em sub processos, quando necessário e arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas.

Exemplo:

- 10.1 Planilhas de Inspeção/fiscalização
- 10.2 Planilha de Fiscalização das Áreas de Inspeção
- 10.3 Planilha de Fiscalização Documental
- 10.4 Planilha de Liberação de Abate: PPHO Pré-operacional

4.2.1.11. Relatórios de Supervisão: todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM devem ser supervisionados no mínimo anualmente pelo SIM. Para este procedimento devem ser utilizados os Relatórios de Supervisão conforme Resolução nº 1.2803/2025 de 28 de março de 2025. Posteriormente, devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados, assinados e rubricados em todas as páginas por todos os envolvidos na supervisão. As supervisões ocorrerão anualmente, porém, havendo necessidade, a critério do Coordenador ou do SIM do município solicitante, poderá ser realizada mais de uma visita técnica dentro deste período.

4.2.1.12. Relatórios de Não Conformidade (RNC): os RNC devem ser registrados em documento específico conforme Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025 e arquivados em ordem cronológica, onde devem conter, no mínimo, o número do RNC, a data em que foi gerado, a principal não conformidade, o prazo para solução e o status. Os mesmos devem estar carimbados e assinados pelo SIM e pelo responsável da empresa. Após verificar a efetividade da ação corretiva, o fiscal deve finalizar o documento no campo de verificação através de assinatura com a data. A numeração dos RNC deve seguir uma sequência única por empresa.

4.2.1.13. Plano de Ação: devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pela empresa. Para este procedimento pode ser utilizado o modelo apresentado na Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025.

4.2.1.14. Autos e termos emitidos: a Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025 apresenta os modelos de autos e termos de sanções e penalidades cabíveis em cada situação de não conformidade, a serem utilizados pelo Serviço de inspeção. Estes devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pelo profissional do SIM.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.2.1.15. Controle de Formulação de Produtos: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM e seguindo modelo da Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025, os controles de formulação de produtos devem ser efetuados pelo fiscal do SIM. Em seguida, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados e datados, informando a RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão, quando houver não conformidades.

4.2.1.16. Controle de Aferição de Peso/Volume: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM e seguindo modelo da Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025, os controles de aferição de peso/volume devem ser efetuados pelo fiscal do SIM. Em seguida, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados e datados, informando a RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão, quando houver não conformidades.

4.2.1.17. Registro de documentos extras: item destinado para arquivar os documentos gerais enviados pela empresa. Todos os documentos devem estar assinados pelos responsáveis da empresa.

4.2.1.18. Regime Especial de Fiscalização - REF: O procedimento deve ser realizado conforme descrito na Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025. Devem ser arquivados em ordem cronológica. Devem estar verificados (carimbados, assinados, datados).

- Procedimentos exclusivos para as atividades em Abatedouros:

4.2.1.19. Planilha de Inspeção *ante mortem* e *post mortem*: devem ser preenchidas a cada abate pelo fiscal do SIM conforme modelos disponíveis na Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025, sendo arquivadas mensalmente, em ordem cronológica. As mesmas devem estar carimbadas e assinadas.

4.2.1.20. Laudos de Condenações de Carcaças: devem ser preenchidos a cada abate pelo fiscal do SIM, desde que houver condenações, com seus respectivos julgamentos, conforme modelo contido na Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025, e devem ser arquivados mensalmente, em ordem cronológica. Os mesmos devem estar carimbados e assinados.

4.2.2. Organização dos documentos exclusivos do S.I.M

4.2.2.1. Ofícios Expedidos

Todos os ofícios expedidos pelo SIM são discriminados no livro de protocolo, contendo o número e ano, a data, destinatário, assunto e assinatura do responsável pela emissão. Os ofícios devem seguir uma numeração contínua, por ano, e após protocolados, devem ser arquivados em ordem cronológica, em pasta específica.

4.2.2.2. Protocolo de Recebimento

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Todos os documentos recebidos pelo SIM devem ser descritos em um livro específico, que deve conter o remetente, a discriminação do documento, número, data, assinatura do responsável e local de armazenamento. Os documentos recebidos devem receber uma numeração contínua, conforme a sequência do livro de protocolo e devem ser arquivados em pasta específica.

4.2.2.3. Registro de reuniões

Destinada para guardar as memórias das reuniões realizadas pelo SIM, ou que a equipe participou. O registro deve apresentar convocação, lista de presença (Modelo ANEXO III), relatório com fotos e/ou material utilizado. Estes devem estar carimbados e assinados e ser arquivados em ordem cronológica.

4.2.2.4. Registro de ações de combate à clandestinidade e educação sanitária

Destinada para arquivar as ações de combate à clandestinidade e educação sanitária realizadas pelo SIM. Os registros devem ser arquivados em ordem cronológica e devem estar carimbados e assinados.

4.2.2.5. Compilação de dados

Pasta destinada para armazenamento das planilhas de compilação de dados do SIM, referente a registro de estabelecimentos, dados de produção da empresa, registros de RNC, registros de autos, entre outros dados, as quais devem ser alimentadas de acordo com demanda específica, assinadas e arquivadas em ordem cronológica.

4.2.2.6. Relatórios de Supervisão e Auditoria do Serviço de Inspeção

Pasta destinada para arquivar os registros de supervisões realizadas no SIM pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, e/ou auditorias executadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Na realização das supervisões, o Médico Veterinário Coordenador de Inspeção do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê efetuará a verificação nos Serviços de Inspeção nos estabelecimentos aplicando relatório de supervisão do SIM conforme modelo da Resolução nº 1.2803/2025 de 28 de março de 2025.

4.2.2.7. Capacitação

Pasta destinada para armazenamento de certificados, declaração, listas de presença, registros fotográficos e demais comprovações de participação em oficinas, cursos, capacitação interna e demais treinamentos realizados pela equipe do SIM.

4.2.2.8. Legislações

Destinada para arquivar legislações municipais de implantação e regulamentação do SIM, bem como demais leis e atos normativos que sirvam de consulta e orientação na execução do Serviço de Inspeção.

4.3. Empréstimo

Todo trabalho do recebimento ao arquivamento é desenvolvido visando a recuperação rápida e completa da informação. Quando solicitado um empréstimo ou

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

devolução de documentos, será feito por meio de ofício expedido pelo SIM, e o mesmo armazenado na pasta de ofícios expedidos.

4.4. Destinação de documentos

Alguns documentos têm valor temporário e outros permanentes e jamais devem ser eliminados. O valor do documento é determinado em função de todas as suas possíveis finalidades e também do tempo de vigência dessas finalidades. Todos os documentos que possuem data de validade devem ser atualizados quando esta expirar, sendo responsabilidade das empresas sua emissão ao órgão responsável (SIM). Os documentos devem ficar arquivados num prazo mínimo de 5 (cinco) anos. Após este período, seu destino será analisado pelo órgão onde se encontram os documentos.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdssustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO I

FORMULÁRIO DE ATENDIMENTO INDIVIDUAL – FAI

DIA:	MÊS:	ANO:
HORA INICIAL:		HORA FINAL:

Razão Social _____ Município: _____
Registro no SIM: _____ CNPJ: _____ Contato: _____

Principais atividades realizadas / Assuntos abordados:

Principais pessoas contatadas/envolvidas:

Total de pessoas envolvidas: _____

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Servidor do SIM
Carimbo e assinatura

Representante do estabelecimento
Assinatura

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO II MODELO DE RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL **MUNICÍPIO**

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

SUMÁRIO

1. Objetivo	00
2. Atividades Desenvolvidas	00
3. Conclusão	00

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

- 1. Objetivo
- 2. Atividades Desenvolvidas
- 3. Conclusão

Município, XX de XXXXX de 202X.

Médico Veterinário Oficial

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO III

TEMA:		LISTA DE PRESENÇA		HORÁRIO:	
		DATA:			
Nº	NOME	ENTIDADE	EMAIL/TELEFONE	ASSINATURA	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

FOTOS:

MATERIAL UTILIZADO:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO IV

1. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO									
Denominação do Serviço Oficial de Inspeção (Município/Estado): Serviço de Inspeção Municipal									
Nome da Secretaria ou órgão ao qual o SIM está vinculado:									
Endereço do SIM:									
Bairro:									
CEP:		Município:		UF:					
Telefone/Fax:		E-mail:							
Site:									
Nome e cargo do responsável pelo Serviço de Inspeção Oficial:									
Nome do suplente ou substituto:									
2. Nº. DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO OFICIAL									
Abatedouros Frigoríficos por Espécies	Bovídeos/Ratitas*		Suídeos**		Misto***		Aves/ Coelhos		Pescado
	0		0		0		0		0
Unidades de Beneficiamento	Carne	Pescado	Ovos		Leite		Produtos de abelhas		
	0	0	0		0		0		
Ovos e Derivados	Granja Avícola								
	0								
Leite e Derivados	Granja Leiteira	Posto de Refrigeração		Queijaria					
	0	0		0					

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Nº de estabelecimentos aderidos ao SISBI:	
3. RELAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS INTEGRANTES DO SIM	
Classificação:	Estabelecimento:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO V

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO APROVADO SIM						
Razão Social do Estabelecimento:						
Nome Fantasia:						
Número de registro:						
Data do registro:		Nº. do processo de registro:		Renovação do registro nº:		
Classificação do Estabelecimento:						
Número do CNPJ:						
Nome do Responsável Técnico:						
Nome proprietário:						
Endereço:						
Bairro:						
CEP:		Município:	UF:			
Telefone:		E-mail:				
Site:						
2. RELAÇÃO DE PRODUTOS FABRICADOS						
Nº.do Registro	Nome do produto	Nome fantasia	Marca do produto	Data do registro	Tipo de embalagem	Apresentação-peso(s)

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO VI

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA												
RAZÃO SOCIAL:		Nº DO SIM										
MUNICÍPIO:		ANO:										
PRODUTOS	QUANT/UND	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	TOTAL

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

ANEXO VII

[illegible]

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VIII

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE COMERCIALIZAÇÃO			
RAZÃO SOCIAL:			Nº DO SIM:
MUNICÍPIO:			ANO:
MÊS	PRODUTO	QUANT/UND	DESTINO
JANEIRO			
FEVEREIRO			
MARÇO			
ABRIL			
MAIO			
JUNHO			
JULHO			
AGOSTO			
SETEMBRO			
OUTUBRO			
NOVEMBRO			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

DEZEMBRO			
TOTAL			

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

NORMA INTERNA Nº 3.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Estabelece o Manual de procedimentos para treinamentos e capacitações da equipe do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, e:

CONSIDERANDO o disposto no inciso IX da Constituição Federal;

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO a necessidade de realização treinamentos e capacitações da equipe do Serviço de Inspeção Municipal;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer o Manual de procedimentos para treinamentos e capacitações da equipe do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, o qual segue em anexo, sendo parte integrante desta Norma Interna.

Art. 2º Esta Norma Interna entrará em vigor na data de sua publicação.

Irecê-Ba, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Manual de procedimentos para treinamentos e capacitações da equipe do Serviço de Inspeção Municipal

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

1. APLICAÇÃO

Este manual se aplica a toda a equipe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

2. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Servidores do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

3. PROCEDIMENTO

Serão realizados treinamentos periódicos da equipe, no mínimo trimestralmente, com a finalidade de capacitar os agentes envolvidos na execução do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê. Será público-alvo dos treinamentos a Coordenação do SIM, os Médicos Veterinários cedidos dos municípios para o Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê Os Médicos Veterinários das Secretarias de Agricultura dentre outros profissionais que possam necessitar de capacitação.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO I

CRONOGRAMA DE REUNIÕES E CAPACITAÇÕES
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DATA PROGRAMADA	DATA REALIZADA	TEMA	PALESTRANTE	ASSINATURA DO PALESTRANTE	SITUAÇÃO

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM ROTINA DE TRABALHO DA EQUIPE SIM		NÚMERO: 01
Elaborada por: Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal - SIM	Aprovada por: Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê	

1. OBJETIVO

Estabelecer a rotina de trabalho da equipe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, visando definir as atividades a serem realizadas e a frequência destas.

2. APLICAÇÃO

Esta Instrução de Trabalho aplica-se a toda equipe do SIM – presente na sede do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, como também, a equipe dos municípios consorciados, participantes do Programa SIM.

3. ROTINA DE TRABALHO

A rotina de trabalho da equipe do SIM, responsável pela inspeção e fiscalização nos empreendimentos para obtenção do registro sanitário, como também pela execução do programa de trabalho do SIM – CDS Irecê, para o pleno trabalho da equipe, serão utilizadas as seguintes ferramentas:

- 3.1 Realização de duas reuniões virtuais mensais ordinárias – visando alinhamento de toda a equipe, quanto a execução das ações previstas, planejamento das próximas atividades e divisão das tarefas, conforme agenda e complexidade da atuação;
- 3.2 Realização de reuniões virtuais extraordinárias entre a equipe para tratar das demandas do serviço;
- 3.3 Realização de reuniões presenciais, quando necessário;
- 3.4 Realização de inspeção e fiscalização aos empreendimentos, sendo obrigatório para tais ações da presença de pelo menos 01 veterinário;
- 3.5 Participar das ações de capacitação previstas no Programa de Trabalho.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 1 de 3

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4. COMPOSIÇÃO DA EQUIPE DO SIM – CDS IRECÊ

4.1 QUADRO DE PESSOAL

CARGO	PROFISSIONAL	LOTAÇÃO	CONTATO
Coordenadora do SIM			
Médico (a) Veterinário (a)			
Auxiliar Administrativo			
Apoio Local			

4.2 CARGOS E ATRIBUIÇÕES

CARGO	ATRIBUIÇÕES
Coordenadora do SIM	Auxiliar na organização nos municípios consorciados para implantação, acompanhamento e administração do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), emitir relatórios, mapear os empreendimentos rurais dos municípios envolvidos, auxiliar nos processos de mobilização, acompanhamento e controle das rotinas de trabalho, atuando como secretário e auxiliando nas atividades do médico veterinário, bem como, garantir as boas práticas de fabricação e proteção da saúde da coletividade como também produzir e promover palestras educativas no meio escolar dos municípios membros.
Médica Veterinária	Realizar inspeções nos municípios consorciados auxiliando na implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Mapear os empreendimentos rurais dos municípios envolvidos orientando na montagem da estrutura física, procedimentos e demais ações relacionadas. Acompanhar os empreendimentos rurais durante todo o seu processo de regularização e adequação, com orientações, palestras e capacitações de acordo com a necessidade de cada um, a fim de adequá-los conforme as legislações específicas, bem como, garantir as boas práticas de fabricação e proteção da saúde da coletividade. Assessorar a observância de normas técnicas municipais, estaduais e federais, a produção e classificação dos produtos de origem animal. Desenvolver demais ações necessárias para alcance e comprovação de equivalência junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, almejando a adesão do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA. Controle e fiscalização dos POA; registros sanitários

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 2 de 3

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

	dos estabelecimentos POA; realizar ações de combate a clandestinidade; notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar registro de estabelecimentos e produtos; levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos; proceder a coleta de amostras de água de abastecimento, matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais; realizar outras atividades relacionadas a inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que, por ventura, forem delegadas ao SIM.
Auxiliar administrativo	Auxiliar na organização documental do SIM, receber, protocolar e arquivar documentos referentes ao serviço, compilar dados de produção dos estabelecimentos registrados, auxiliar nas atividades de campo com registro de quilometragem dos veículos utilizados e demais ações necessárias.
Apoio local	Lotado na Secretaria de Agricultura Municipal, tem como funções, fomentar junto aos empreendedores locais a regularização sanitária, orientar quanto aos documentos necessários para registro do empreendimento e o seu preenchimento quando necessário, demandar ao consórcio as ações previstas no SIM e reportar à autoridade sanitária do SIM – CSD Irecê possíveis problemas recorrentes no processamento de alimentos de origem animal.

5. HISTÓRICO

VERSÃO	DATA	NATUREZA DA ALTERAÇÃO
01		Elaboração da IT

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

NORMA INTERNA Nº 5.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Dispõe sobre o conflito de interesses no exercício das funções exercidas por funcionários públicos técnico e auxiliar que efetua as inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê e impedimentos posteriores ao exercício da sua função.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê (CDS Irecê), no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia XX de XXXXXXXX de 202X aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025;

RESOLVE:

CAPÍTULO I **DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º As situações que configuram conflito de interesses envolvendo o pessoal técnico e auxiliar que efetua as inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, os requisitos e restrições aos mesmos, que tenham acesso a informações privilegiadas, os impedimentos posteriores ao exercício das funções e as competências para fiscalização, avaliação e prevenção de conflitos de interesses regulam-se pelo disposto nesta Norma Interna.

Art. 2º Submetem-se ao regime desta Norma Interna todo pessoal técnico e auxiliares que efetuam as inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, cujo exercício proporcione acesso à informação

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

privilegiada capaz de trazer vantagem econômica ou financeira para o agente público ou para terceiro.

Art. 3º Para os fins desta Norma Interna, considera-se:

I - Conflito de interesses: situação gerada pelo conflito entre interesses públicos e privados, que possa comprometer o interesse coletivo ou influenciar, de maneira imprópria, o desempenho da função pública; e

II - Informação privilegiada: a que diz respeito a assuntos sigilosos ou aquela relevante ao processo de decisão no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal que tenha repercussão econômica ou financeira e que não seja de amplo conhecimento público.

Art. 4º O pessoal técnico e auxiliares que efetuam as inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê devem agir de modo a prevenir ou a impedir possível conflito de interesses e a resguardar informação privilegiada.

§ 1º No caso de dúvida sobre como prevenir ou impedir situações que configurem conflito de interesses, o agente público deverá consultar a assessoria jurídica do consórcio, conforme o disposto no Art. 8º desta Norma Interna.

§ 2º A ocorrência de conflito de interesses independe da existência de lesão ao patrimônio público, bem como do recebimento de qualquer vantagem ou ganho pelo agente público ou por terceiro.

CAPÍTULO II

DAS SITUAÇÕES QUE CONFIGURAM CONFLITO DE INTERESSES NO EXERCÍCIO DAS FUNÇÕES NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 5º Configura conflito de interesses no exercício do pessoal técnico e auxiliares que efetuam as inspeções e fiscalizações de produtos de origem animal no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê:

I - Divulgar ou fazer uso de informação privilegiada, em proveito próprio ou de terceiros, obtida em razão das atividades exercidas;

II - Exercer atividade que implique a prestação de serviços ou a manutenção de relação de negócio com pessoa física ou jurídica que tenha interesse em decisão do agente público ou de colegiado do qual este participe;

III - Exercer, direta ou indiretamente, atividade que em razão da sua natureza seja incompatível com as atribuições exercidas, considerando-se como tal, inclusive, a atividade desenvolvida em áreas ou matérias correlatas;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

IV - Atuar, ainda que informalmente, como procurador, consultor, assessor ou intermediário de interesses privados no Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

V - Praticar ato em benefício de interesse de pessoa jurídica de que participe o agente público, seu cônjuge, companheiro ou parentes, consanguíneos ou afins, em linha reta ou colateral, até o terceiro grau, e que possa ser por ele beneficiada ou influir em seus atos de gestão;

VI - Receber presente de quem tenha interesse em decisão do agente público ou de colegiado do qual este participe fora dos limites e condições estabelecidos em regulamento; e

VII - Prestar serviços, ainda que eventuais, a empresa cuja atividade seja controlada, fiscalizada ou regulada pelo ente ao qual o agente público está vinculado.

§ 1º As situações que configuram conflito de interesses estabelecidas neste artigo aplicam-se ao pessoal envolvido no SIM, mencionados no Art. 2º ainda que em gozo de licença ou em período de afastamento.

§ 2º O disposto no inciso VI não se aplica ao recebimento de brinde.

§ 3º Considera-se brinde todo item de baixo valor econômico e distribuído de forma generalizada, como cortesia, propaganda ou divulgação habitual.

§ 4º Considera-se presente todo bem, serviço ou vantagem de qualquer espécie recebido de quem tenha interesse em decisão do agente público ou de colegiado do qual este participe e que não configure brinde ou hospitalidade.

§ 5º Considera-se hospitalidade a oferta de serviço ou despesas com transporte, com alimentação, com hospedagem, com cursos, com seminários, com congressos, com eventos, com feiras ou com atividades de entretenimento, concedidos por agente privado para agente público no interesse institucional do órgão ou da entidade em que atua.

§ 6º Na hipótese de inviabilidade da recusa ou da devolução imediata do presente recebido, o agente público deverá entregá-lo ao setor de patrimônio de seu órgão ou de sua entidade, o qual adotará as providências cabíveis quanto à sua destinação.

§ 7º A entrega de que trata o § 6º será realizada no prazo de sete dias, contado da data de recebimento do presente.

§ 8º Na hipótese de recebimento do presente durante ausência do agente público, o prazo de que trata o § 7º será contado da data do retorno do referido agente público ao seu órgão ou à sua entidade.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

CAPÍTULO III

DAS SITUAÇÕES QUE CONFIGURAM CONFLITO DE INTERESSES APÓS O EXERCÍCIO DAS FUNÇÕES NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 6º Configura conflito de interesses após o exercício no SIM no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê:

I - A qualquer tempo, divulgar ou fazer uso de informação privilegiada obtida em razão das atividades exercidas; e

II - No período de 6 (seis) meses contado da data da dispensa, exoneração, destituição, demissão ou aposentadoria, salvo quando expressamente autorizado, conforme o caso, pela assessoria jurídica:

a) Prestar, direta ou indiretamente, qualquer tipo de serviço a pessoa física ou jurídica com quem tenha estabelecido relacionamento relevante em razão do exercício do cargo ou emprego;

b) Aceitar cargo de administrador ou conselheiro ou estabelecer vínculo profissional com pessoa física ou jurídica que desempenhe atividade relacionada à área de competência;

c) Celebrar com órgãos ou entidades do SIM contratos de serviço, consultoria, assessoramento ou atividades similares, vinculados, ainda que indiretamente, ao órgão ou entidade em que tenha ocupado o cargo ou emprego; ou

d) Intervir, direta ou indiretamente, em favor de interesse privado perante órgão ou entidade em que haja ocupado cargo ou emprego ou com o qual tenha estabelecido relacionamento relevante em razão do exercício no SIM.

CAPÍTULO IV

Art. 7º Fica aprovado, na forma do Anexo Único, o Termo de Compromisso para exercício de atividade agropecuária privada por servidores que atuam em atividades de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 8º Fica a assessoria jurídica do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, como meio de dirimir as dúvidas e realizar as orientações pertinentes, conforme legislação vigente.

Art.9º Esta Norma Interna entrará em vigor na data de sua publicação.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Irecê-Ba, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Anexo Único

Termo de Compromisso para exercício de atividade agropecuária privada por servidores que atuam em atividades de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Eu, _____, (cargo), CPF nº _____, RG. nº _____ expedido pelo (a) _____, ocupante do cargo _____, do quadro de pessoal deste Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, em razão do exercício direto ou indireto de atividade agropecuária privada, na forma descrita no processo administrativo nº _____, assumo o compromisso formal de não transgredir as seguintes condicionantes:

a) Não participar de gerência ou administração de empresa privada, personificada ou não personificada, exceto na qualidade de acionista, cotista ou comanditário;

b) Declarar-me impedido de atuar em ações de fiscalização e processos decisórios que possam ser do interesse da empresa _____, a qual tenho relação de _____, ou de qualquer outra empresa constituída a partir da anteriormente citada, da qual participe diretamente ou participem parentes, consanguíneos ou afins, em linha reta ou colateral, até o terceiro grau;

c) Eximir-me de desempenhar atividades externas que possam constituir prejuízo ao desempenho de suas funções ou transmitir à opinião pública dúvida a respeito da integridade, moralidade, clareza de posições e decoro de sua função pública;

d) Exercer minha função de forma isenta, eximindo-me de fazer uso de minha condição de agente público para obter vantagem para mim ou para terceiros;

e) Comunicar imediatamente qualquer situação que possa ensejar risco de conflito de interesses, ou a presunção de sua existência, ao superior hierárquico;

f) Zelar para que as atividades desempenhadas no âmbito das unidades fiscalizadas estejam restritas ao fiel cumprimento das minhas atribuições e aos interesses do SIM do Consórcio;

g) Resguardar o uso ou divulgação de informações privilegiadas, eventualmente acessadas no exercício de minhas atribuições, inclusive nos ambientes familiar e de convívio social; e

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

h) Não atuar, ainda que informalmente, junto ao SIM vinculado ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê e suas entidades vinculadas, como procurador, consultor, assessor ou intermediário de interesses privados.

Este Termo de Compromisso é autodeclaratório e deverá ser enviado, assinado e digitalizado a assessoria jurídica do consórcio que procederá os registros necessários, com a respectiva ciência do superior hierárquico.

O preenchimento do Termo de Compromisso deve ser aplicado no caso das consultas sobre a existência de conflito de interesses e pedidos de autorização para o exercício de atividade privada, mitigando o risco de ocorrência do conflito de interesses no exercício de suas funções no âmbito do SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, e não isenta o agente público que atua em atividades de fiscalização de responder por processos de apurações éticas ou disciplinares aos quais está legalmente submetido.

(Município/UF), _____ de _____ de 20 ____.

Assinatura do Servidor

Ciente.

Assinatura do Superior Hierárquico

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

NORMA TÉCNICA Nº 1.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Estabelece os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025, que estabelece que a inspeção e fiscalização nos estabelecimentos com frequência periódica, será estabelecida através do risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole,

ESTABELECE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê sujeitos à inspeção periódica.

Art. 2º O padrão da nomenclatura dos produtos de origem animal é composto dos seguintes elementos: componente principal, processo tecnológico, método de conservação, espécie animal e característica, quando aplicável.

Art. 3º Para a composição da nomenclatura dos produtos de origem animal ficam estabelecidas as seguintes definições:

I – Componente principal: é o elemento básico que compõe o produto.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 1 de 12

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

II – Processo tecnológico: é todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que levem à alteração de suas características originais.

III – Método de conservação: é a forma de conservação aplicada ao produto visando preservar sua inocuidade até a sua utilização.

IV – Espécie animal: é o elemento que caracteriza a espécie animal da qual provém a matéria-prima utilizada na elaboração do produto.

V – Característica: é a particularidade da composição do produto que o distingue de outros semelhantes.

§ 1º A categoria visa agrupar as nomenclaturas dos produtos de origem animal que possuam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§ 2º No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, estes são associados à categoria que reflete o processo tecnológico ou característica de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química.

§ 3º Cada padrão de nomenclatura é vinculado a uma única categoria dos produtos de origem animal.

Art. 4º O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I – Volume de produção.

II – Produto.

III – Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

Art. 5º O Risco Associado ao Volume de Produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§ 1º O volume produzido pelo estabelecimento será obtido através dos registros de produção entregues ao Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

§ 2º Em caso de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas previamente, usadas para o registro do estabelecimento.

Art. 6º O Risco Associado ao Produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 2 de 12

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

§ 1º Os produtos fabricados pelos estabelecimentos, de acordo com os padrões de nomenclaturas e categorias, serão obtidos a partir dos dados constantes na tabela disposta no Anexo III.

§ 2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 7º O Risco Associado ao Desempenho do estabelecimento quanto atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizada conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

I – As violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais.

II – As reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

III – Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.

IV – A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

Parágrafo único. A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 8º Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 3 (três) até a sua primeira fiscalização.

Art. 9º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 10 O estabelecimento totalmente interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê não estará submetido ao cálculo do RE previsto por esta portaria.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado quando da sua desinterdição terá o RD igual a 4 (quatro) até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 11 Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD aplicando-se a seguinte fórmula:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 3 de 12

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

$$RE = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$$

Parágrafo único. Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I – Se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica.

II – Se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade.

III – Se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior; se ele for par, não se modifica; se for ímpar, incrementa-se uma unidade.

Art. 12 O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta portaria implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 13 Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Irecê/BA, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 4 de 12

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO I

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO QUANTO AO VOLUME PRODUZIDO
PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV)

ÁREA DO PRODUTO	CLASSIFICAÇÃO	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
Carne	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Até 5.000 Kg/mês	P	1
	Abatedouro Frigorífico	Até 7.000 Kg/mês		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	De 5.001 Kg a 10.000 Kg/mês	M	2
	Abatedouro Frigorífico	De 7.001 Kg a 30.000 Kg/mês		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Acima de 10.000 Kg/mês	G	3
	Abatedouro Frigorífico	Acima de 30.000 Kg/mês		
Leite (Kg)		Até 3.000 Kg/mês	P	1
		De 3.001 a 18.000 Kg/mês	M	2
		Acima de 18.000 Kg/mês	G	3
Leite (L)		Até 40.000 L/mês	P	1
		De 40.001 a 100.000 L/mês	M	2
		Acima de 100.000 L/mês	G	3
Mel		Até 20 ton/ano	P	1
		Acima de 20 ton/ano	M	2
Ovos		*	P	1
Pescado		Até 9.000 Kg/mês	P	1
		De 9.001 Kg a 18.000 Kg/mês	M	2
		Acima de 18.000 Kg/mês	G	3

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO II

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRODUTOS PARA A
CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP)

ÁREA DO PRODUTO	CATEGORIA	RP
Carne	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico – cocção	3
Leite	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha láctea	2
	Gordura anidra de leite (butter oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura láctea	1
	Molho lácteo	3
	Permeado	1
	Petisco de queijo	3
	Produto lácteo concentrado	2
	Produto lácteo cru	2
	Produto lácteo em pó	2
	Produto lácteo esterilizado	2
	Produto lácteo fermentado	2
	Produto lácteo fundido	3
	Produto lácteo parcialmente desidratado	2
	Produto lácteo pasteurizado	3
	Produto lácteo proteico	2
	Produto lácteo UHT	2
	Queijo maturado	2
	Queijo mofado	2

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

	Queijo não maturado	3
	Queijo ralado	2
	Queijo ultrafiltrado	3
	Ricota	3
	Sobremesa láctea	2
Mel	Apitoxina	1
	Cera de abelhas	1
	Compostos de produtos das abelhas	1
	Derivados da própolis (em massa)	1
	Derivados da própolis (em volume)	1
	Derivados de pólen apícola	1
	Geleia real	2
	Geleia real liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de abelhas indígenas	1
	Pólen	2
	Pólen desidratado	2
	Própolis	1
Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - desidratação	2
Pescado	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente - esterilização comercial	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção	3

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO III

TABELA DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO
ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À
FISCALIZAÇÃO (RD)

CONDIÇÕES PARA CARACTERIZAÇÃO DO RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 9 de 12

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO IV

COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM – CDS IRECÊ RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1. Razão Social:

1.2. Número de Registro no **SIM**:

2. REGISTROS

2.1. Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos?

() Sim () Não

2.2. Referências (nº dos laudos de análise ou Certificados Oficiais de Análise).

2.3. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?

() Sim () Não

2.4. Referências (nº das demandas ou documentos referentes às reclamações, denúncias e comunicações recebidas).

2.5. Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA).

2.6. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações: dados gerados pela equipe de fiscalização durante a inspeção.

2.7. Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA).

2.8. O estabelecimento fornece ao **SIM – CDS IRECÊ** todas as informações referentes aos mapas estatísticos?

() Sim () Não

2.9. Meses/Anos Verificados.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 10 de 12

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização?

() Sim () Não

2.11. Referências (nº dos Autos de Infração, Termos de Interdição, Termos de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização).

2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?

() Sim () Não

2.13. Observações da equipe de fiscalização à chefia imediata.

3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO

3.1. Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Norma do **SIM – CDS IRECÊ** referente aos procedimentos para cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento).

RD () 1 () 2 () 3 () 4

3.2. () Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.

Termo de Interdição:

3.3. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 11 de 12

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO V

TABELA PARA A DEFINIÇÃO DA FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO COM BASE
NO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO

RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO	FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO
1	Anual
2	Semestral
3	Bimestral
4	Mensal

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

NORMA TÉCNICA Nº 2.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

**Dispõe sobre a obrigatoriedade da
implantação e execução dos Programas
de Autocontrole pelos
estabelecimentos registrados no Serviço
de Inspeção Municipal Executado pelo
Consórcio de Desenvolvimento
Sustentável do Território de Irecê.**

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025, que estabelece a obrigatoriedade da apresentação de Programas de autocontrole;

CONSIDERANDO que a adoção de um modelo de inspeção sanitária baseado em controle de processos, avaliando se a implantação e a execução, por parte da indústria inspecionada, dos programas de autocontrole, é requisito básico para a garantia da inocuidade dos produtos;

CONSIDERANDO a Norma Interna DIPOA/SDA nº 01, de 8 de março de 2017, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa –, que estabelece os procedimentos de verificação dos programas de autocontroles;

ESTABELECE:

Art. 1º Determinar a obrigatoriedade da implantação e execução dos Programas de Autocontrole pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Página 1 de 4

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Art. 2º É de responsabilidade dos estabelecimentos agroindustriais a implantação e execução dos Programas de Autocontrole, devendo seguir as normas e regulamentos técnicos pertinentes.

§ 1º O plano escrito dos Programas de Autocontrole deverá ser aprovado, datado e assinado tanto pelo responsável legal quanto pelo responsável técnico do estabelecimento, que se tornarão os responsáveis pela sua implementação.

§ 2º O plano escrito será composto por todos os elementos de controle de acordo com a atividade desenvolvida pela agroindústria.

§ 3º Inclui-se nas responsabilidades mencionadas no caput deste artigo o treinamento e capacitação de pessoal, a condução dos procedimentos das operações de manipulação de alimentos, o monitoramento e verificação dos procedimentos e de sua eficiência e a revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais.

§ 4º Uma cópia do plano escrito dos Programas de Autocontrole deve ser entregue ao SIM – CDS Irecê para ciência e aceite. O aceite se dará após análise, onde serão emitidas considerações, quando necessárias.

Art. 3º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados ou em processo de registro no SIM – CDS Irecê serão baseados em processos de produção estruturados nos seguintes Programas de Autocontrole:

- I - Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição);
- II - Iluminação e ventilação;
- III - Água de abastecimento e águas residuais;
- IV - Higiene Industrial e operacional;
- V - Hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;
- VI - Procedimentos sanitários operacionais – PSO;
- VII - Controle integrado de pragas;
- VIII - Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- IX - Controle de temperaturas;
- X - Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
- XI - Análises laboratoriais;
- XII - Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall);
- XIII - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- XIV - Bem-estar animal;
- XV - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

§ 1º Os elementos de controle enumerados de I ao XIII serão implantados em todos os estabelecimentos.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 2 de 4

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 2º O elemento XIV será implantado, exclusivamente, nos estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico.

§ 3º O elemento XV será implantado, exclusivamente, em estabelecimentos classificados como Abatedouro Frigorífico de Ruminantes.

§ 4º Outros Programas de Autocontrole poderão ser elaborados pelo estabelecimento ou exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, de acordo com os processos de produção de cada estabelecimento.

Art. 4º Os Programas de Autocontrole deverão ser estruturados da seguinte forma:

I - Cabeçalho: apresentam as informações da empresa e a identificação do autocontrole, código de ordem, data de revisão e número de páginas;

II - Objetivo: esclarece quais os objetivos do autocontrole;

III - Documentos de referência: cita todas as legislações e programas da empresa que servem como base para o autocontrole;

IV - Responsáveis: cita quem são os responsáveis pela implantação, supervisão, vistorias e preenchimento das planilhas de monitoramento e verificação;

V - Descrição ou Diretrizes: apresenta quais são os itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou ser mantidas para garantir a eficácia do autocontrole;

VI - Monitoramento: cita quais são as planilhas que irão verificar a aplicação do autocontrole, bem como a frequência de cada uma delas, além do prazo de vistoria das planilhas pelo supervisor do controle de qualidade;

VII - Ações corretivas e medidas preventivas para não conformidades: descrição das ações corretivas e medidas preventivas adotadas frente as não conformidades, contemplando o destino do produto e a restauração das condições sanitárias, além da frequência de verificação de todos os procedimentos operacionais previstos;

VIII - Verificação: é o acompanhamento do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontrole aplicados na empresa. É realizada pelo responsável técnico;

IX - Registros: são as planilhas de monitoramento dos programas de autocontrole e a forma de arquivamento e armazenamento. A empresa deve indicar o tempo de retenção dos documentos conforme a sua conveniência e uso pretendido;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 3 de 4

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

X - Anexos: constituídos basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole e o que mais se fizer necessário anexar ao programa;

XI - Registros das alterações: são indicadas as evidências da análise crítica, da aprovação, do status e da data da revisão, do procedimento documentado. São apontadas as alterações realizadas;

XII - Rodapé: são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas.

Art. 5º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, a inspeção, fiscalização, verificação e supervisão da implantação e execução dos programas de autocontrole nos estabelecimentos.

Art. 6º Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Irecê/BA, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 4 de 4

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

NORMA TÉCNICA Nº 3.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Estabelece os procedimentos para registro de estabelecimentos, avaliação, aprovação ou alteração dos projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM, bem como, procedimentos para transferência e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que na Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025;

ESTABELECE:

Art. 1º A solicitação de registro do estabelecimento deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM – CDS Irecê, acompanhada dos seguintes documentos distribuídos em cinco etapas:

I - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando a inspeção prévia do terreno ou do estabelecimento (ANEXO I);
- b) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;
- c) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- d) Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

e) Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;

f) Laudo de inspeção prévia do terreno (ANEXO II) ou do estabelecimento (ANEXO III) com parecer favorável, elaborado por Médico Veterinário do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

II - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Requerimento solicitando o registro do estabelecimento (ANEXO I);

b) Plantas, nas seguintes escalas:

1 - de situação - escala 1:500;

2 - baixa - escala 1:100;

3 - fachada - escala 1:50;

4 - cortes - escala 1:50;

5 - *layout* dos equipamentos - escala 1:100;

6 - hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);

7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

c) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento – MTSE e cronograma de execução da obra (ANEXO IV);

d) documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

e) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento (ANEXO V);

f) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento ou aprovação das plantas do estabelecimento já edificado (ANEXO VI).

III - A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;

b) Licença ambiental de operação emitida pelo órgão oficial competente;

c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;

d) Para fábrica de produtos lácteos, solicitar aos fornecedores os comprovantes de vacinação contra a febre aftosa e brucelose;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

e) Apresentação dos Programas de Autocontrole.

IV - A quarta etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Requerimento solicitando a inspeção final do estabelecimento, após conclusão da obra (ANEXO I);

b) Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do Serviço (ANEXO VII).

V - A quinta etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM – CDS Irecê (ANEXO X);

b) Instalação do Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM – CDS Irecê, podem ser aceitos simples croquis ou desenhos.

Art. 2º A aprovação do terreno é realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM – CDS Irecê.

Art. 3º A construção dos estabelecimentos poderá ser autorizada dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades públicas, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente.

Art. 4º A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos.

Parágrafo único. As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas. As demais áreas devem receber jardinagem completa ou equivalente.

Art. 5º Aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria:

I - Facilidade na obtenção da matéria-prima;

II - Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

III - Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passível de inundações;

IV - Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;

V - Facilidade de acesso;

VI - Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;

VII - Facilidade no abastecimento de água potável;

VIII - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

IX - Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso esteja próximo dela;

X - Facilidade na delimitação da área.

Parágrafo único. Após inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM – CDS Irecê efetuará a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO II).

Art. 6º O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

Art. 7º As plantas descritas no item II do art. 1º devem seguir as seguintes cores:

I - Estabelecimentos novos - cor preta;

II - Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

a) cor preta - para partes a serem conservadas;

b) cor vermelha - para partes a serem construídas;

c) cor amarela - para partes a serem demolidas;

d) cor azul - para elementos construídos em ferro;

e) cor cinza - pontuado de nanquim, para partes de concreto.

§ 1º As plantas ou projetos devem conter ademais:

a) Orientação;

b) Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

c) Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos.

§ 2º No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM – CDS Irecê deve utilizar o modelo de checklist de aprovação de planta correspondente (ANEXO VI) para avaliação das mesmas.

§ 3º Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo.

§ 4º Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial.

§ 5º O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção Municipal ou pelo e-mail sim.cdsirece@gmail.com , em formato PDF com até 20

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

megabytes (MB), onde cada documento completo deverá estar salvo em um PDF individual.

§ 6º Durante o desenvolvimento das obras, o SIM – CDS Irecê fará visitas para vistoriar os trabalhos de construção.

§ 7º Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

§ 8º Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita do fiscal do SIM – CDS Irecê para realização do Laudo Técnico de Inspeção Final (ANEXO VII), o qual também deve ser anexado ao processo de adesão.

§ 9º Todos os projetos aprovados pelo SIM, devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

Art. 8º Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação, deve solicitar ao SIM – CDS Irecê a aprovação. Para isso, deve encaminhar os seguintes documentos distribuídos em duas etapas:

I - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Requerimento de solicitação de aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO I);

b) Plantas, nas seguintes escalas:

1 - de situação - escala 1:500;

2 - baixa - escala 1:100;

3 - fachada - escala 1:50;

4 - cortes - escala 1:50;

5 - *layout* dos equipamentos - escala 1:100;

6 - hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);

7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

c) Memorial Descritivo de Construção (ANEXO VIII);

d) Licença ambiental de Instalação emitida pelo órgão oficial competente;

e) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento e cronograma de execução da obra (ANEXO IV);

f) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento (ANEXO V);

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

g) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO IX).

II - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

a) Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após a conclusão da obra (ANEXO I);

b) Apresentação dos Programas de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizados;

c) Laudo de inspeção final com parecer favorável do Serviço (ANEXO VII).

Parágrafo único. As plantas do estabelecimento poderão ser aprovadas previamente em PDF (A4) pelo SIM – CDS Irecê, devendo o responsável pelo estabelecimento providenciar a confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente e enviar novamente para o SIM – CDS Irecê para aprovação final.

Art. 9º Após o estabelecimento receber o Registro do Serviço de Inspeção Municipal e estar ciente das legislações que regem o SIM, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (ANEXO X).

§ 1º O certificado é concedido para o período de 05 cinco anos, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa ou pelo SIM – CDS Irecê quando comprovada falta grave por parte da empresa.

§ 2º A solicitação para revalidação do registro deve ser feita mediante Requerimento (Anexo I), em duas vias constando os dados da empresa requerente e devidamente assinado pelo representante legal do estabelecimento.

§ 3º Os documentos que perderem a validade deverão ser entregues em duas vias, bem como aqueles que sofreram quaisquer alterações.

§ 4º Quando houver alterações na razão social da empresa, o certificado deve ser atualizado.

Art. 10 Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao SIM – CDS Irecê.

§ 1º Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM – CDS Irecê, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

§ 2º Efetivada a transferência, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 11 Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao SIM os seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;
- b) Licença ambiental de Operação emitida pelo órgão oficial competente;
- c) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;
- d) Apresentação dos Programas de Autocontrole devidamente atualizados;
- e) Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual, quando couber;
- f) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
- g) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- h) Inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda Atualizado;
- i) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- j) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial (ANEXO XI).

§ 1º A documentação será analisada pelo SIM – CDS Irecê e uma vez aprovada, novo Certificado de Registro será emitido pela Coordenação do SIM – CDS Irecê, sendo mantido o número de registro.

§ 2º Será emitido novo Certificado de Registro pela Coordenação do SIM – CDS Irecê para os casos de alteração do CNPJ, da Razão Social ou do endereço do estabelecimento.

Art. 12 Em casos de paralisação voluntária, o proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM – CDS Irecê, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades.

Art. 13 O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM – CDS Irecê, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 14 O cancelamento de registro pode acontecer nas seguintes situações:

- I - A pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento;
- II – Quando deixar de funcionar pelo período de 1 (um) ano;
- III – Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;
- IV – Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;
- V – Quando não realizar transferência de titularidade do registro do SIM – CDS Irecê no prazo de 30 (trinta) dias;
- VI – Por cassação do registro pelo SIM – CDS Irecê.

§ 1º O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Coordenador do SIM, por meio de emissão de Termo de Cancelamento de Registro (ANEXO XII).

§ 2º A partir do cancelamento do registro no SIM todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos e inutilizados.

§ 3º Para o retorno das atividades do estabelecimento sob SIM que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências contidas na etapa de registro de estabelecimento, para obtenção de um novo registro de estabelecimento.

Art. 15 Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Irecê/BA, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO I

REQUERIMENTO AO SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 – DADOS DO REQUERENTE			
Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

2 – DADOS DO ESTABELECIMENTO	
Nome/Razão Social:	
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:
Endereço:	
Distrito/Bairro:	Município:
CEP:	UF:

3 – VENHO REQUERER REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) DO ESTABELECIMENTO CLASSIFICADO COMO:		
Estabelecimento de Carnes e Derivados:		
☐ Abatedouro Frigorífico	☐ Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos	
Estabelecimento de Pescado e Derivados:		
☐ Abatedouro Frigorífico de pescado	☐ Unidade de Beneficiamento de Pescados e Produtos de Pescado	
Estabelecimento de Ovos:		
☐ Granja Avícola	☐ Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados	
Estabelecimento de Leite:		
☐ Granja Leiteira	☐ Posto de Refrigeração	☐ Unidades de Beneficiamento de Leite e Derivados
☐ Queijaria		
Estabelecimento de Produtos de Abelhas:		
☐ Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas		

4 – QUE IRÁ PRODUZIR:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

5 – AÇÃO REQUERIDA:	
☐	Inspeção prévia do terreno (aprovação do local para a construção de novo estabelecimento)
☐	Análise de projeto de construção (fase de projeto – anexar as plantas para aprovação)
☐	Inspeção prévia do estabelecimento (aprovação de estrutura já construída)
☐	Registro do estabelecimento
☐	Inspeção final do estabelecimento (aprovação final da estrutura)
☐	Aprovação de projeto de reforma/ampliação
☐	Transferência de estabelecimento
☐	Requerimento de registro do produto
☐	Alteração de croqui do rótulo
☐	Alteração de memorial do produto
☐	Cancelamento de registro do produto
☐	Cancelamento de registro do estabelecimento
☐	Renovação do registro do SIM

Para tanto, concordo em acatar todas as exigências constantes das Normas e Regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal – SIM/POA.
Declaro para os devidos fins e efeitos legais que as informações acima descritas são verdadeiras e que todos os documentos ora anexados são verídicos e conferem com os originais.

Local, data.

Representante legal do estabelecimento

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO II

LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO PRÉVIA DO TERRENO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 – DADOS DO REQUERENTE			
Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

2 – DADOS DO ESTABELECIMENTO	
Nome/Razão Social:	
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:
Classificação:	
Endereço:	
Distrito/Bairro:	Município:
CEP:	UF:

3 – DADOS DO TERRENO	
3.1. O terreno localiza-se em: () Zona urbana () Zona rural	
3.2. Existem fontes poluidoras (mau cheiro, dejetos, etc.) no local ou próximas ao local? () Sim () Não Especificar a fonte poluidora: _____ Qual a distância da fonte ao terreno? _____	
3.3. Topografia do terreno: () Plana () Levemente inclinada () Inclinada	
3.4. Existe curso d'água próximo? () Sim () Não Qual a distância aproximada? _____	
3.5. Qual a área total do terreno?	
3.6. Qual área será utilizada na construção?	
3.7. Existe possibilidade de ampliação futura da construção? () Sim () Não	
3.8. O terreno é bem drenado? () Sim () Não	
3.9. O local permite que as edificações fiquem afastadas, no mínimo, 5m de vias públicas? () Sim () Não	
3.10. Como é o acesso? () Estrada de terra () Asfalto () Outros: _____	
3.11. O acesso é dificultado por algum motivo? () Sim () Não Qual? _____	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

3.12. A localização, sob o ponto de vista logístico, (região, distância, meio de acesso da matéria-prima) é ideal?

() Sim () Não

3.13. Existem outras construções vizinhas ao terreno?

() Sim () Não

Quais? _____

Distância aproximada: _____

3.14. Existe algum tipo de rede elétrica que fornece ou pode fornecer energia elétrica ao futuro empreendimento?

() Sim () Não

() Trifásico () Monofásico

3.15. Existe fornecimento ou fonte de abastecimento de água com oferta e potabilidade suficientes para execução das atividades de forma satisfatória?

() Sim () Não

Especificar: _____

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

5 – CONCLUSÃO DA VISTORIA

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO III

LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO PRÉVIA DO ESTABELECIMENTO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 – DADOS DO REQUERENTE			
Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

2 – DADOS DO ESTABELECIMENTO	
Nome/Razão Social:	
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:
Classificação:	
Endereço:	
Distrito/Bairro:	Município:
CEP:	UF:

3 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

5 – CONCLUSÃO DA VISTORIA

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO IV

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

I – DADOS GERAIS		
1 – DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Telefone:	E-mail:	
2 – LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
Endereço:		
Distrito/Bairro:	Município:	
CEP:	UF:	
II – DETALHES DO TERRENO, PROJETO E ÁGUA DE ABASTECIMENTO		
3 – DETALHES DO TERRENO		
3.1. Área total do terreno (m²):	3.2. Área a ser construída (m²):	
3.3. Área útil (m²):	3.4. Recuo de ruas, avenidas e estradas (m²):	
3.5. Confrontantes e vias de acesso:		
4 – DETALHES DO PROJETO		
4.1. SERVIÇOS PRELIMINARES (Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação – autorização de órgão ambiental competente, aterro e terraplanagem – autorização de órgão ambiental competente, demolições, dentre outros).		
4.2. PAVIMENTAÇÃO E DELIMITAÇÃO EXTERNA (Descrever qual o material utilizado para pavimentação do pátio – concreto, asfalto, blocos, e a delimitação das áreas externas – cerca, muro alamedado).		

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.3. PÉ DIREITO (Descrever sobre a altura do pé direito nos diferentes setores – recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas, de acordo com a natureza do estabelecimento).
4.4. COBERTURA/TELHADO (Descrever sobre o material utilizado para a cobertura, incluindo o material utilizado nas vigas/madeiramento, nos diferentes setores – recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas, de acordo com a natureza do estabelecimento).
4.5. FORROS (Descrever o material utilizado como forro nos diferentes setores – recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas, de acordo com a natureza do estabelecimento).
4.6. PORTAS, JANELAS, BASCULANTES E EXAUSTORES (Informar as dimensões, o material utilizado e a localização nas dependências do estabelecimento).
4.7. ESQUADRIAS, BATENTES E MARCOS (Informar as dimensões e materiais utilizados).

CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.8. PISOS E RODAPÉS (descrever como é o material do piso e sua declividade em relação aos ralos e calhas, bem como a presença de ralos sifonados, canaletas e calhas. Informar o material dos rodapés – deve possuir cantos arredondados entre o piso e as paredes).

4.9. PAREDES (Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas).

4.10. ILUMINAÇÃO, MODELOS DE TOMADAS E FIAÇÃO (Informar as características dos elementos de iluminação, identificar os pontos de iluminação e qual o tipo de proteção das lâmpadas instaladas. Descrever quais os tipos de tomada, se tem ou não proteção contra água, informar ainda sobre a fiação, se não embutida ou em dutos externos).

4.11. VENTILAÇÃO (Informar a presença de janelas teladas, exaustores e climatizadores).

4.12. FONTE PRODUTORA DE CALOR, BANCO DE ÁGUA GELADA E FÁBRICA DE GELO (Informar o tipo, a localização e a capacidade de produção, quando houver).

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.13. INSTALAÇÕES DE ÁGUA E CANALIZAÇÃO (Informar a origem da água de abastecimento – poço, rede pública, água de superfície, o sistema de tratamento, a vazão – m³/hora e a capacidade dos reservatórios. Informar todos os pontos de água internos e externos. Informar ainda se a canalização é embutida ou externa).						
4.14. SISTEMA DE ESCOAMENTO DAS ÁGUAS RESIDUAIS (Descrever como é o sistema de escoamento das águas residuais – tipo de tratamento e destino).						
4.15. MÉTODOS EMPREGADOS NO CONTROLE DE PRAGAS (Informar os métodos físicos – telas, cortinas de ar, armadilhas luminosas, e químicos – iscas, feromônios, fumigação existentes para impedir o acesso de pragas, e quem é o responsável pelo controle – empresa terceirizada ou o próprio estabelecimento).						
4.16. DISTÂNCIA DE OUTRAS EDIFICAÇÕES (Informar a distância de outras estruturas, com estábulos e residências).						
EDIFICAÇÃO				DISTÂNCIA		
4.17. TEMPO APROXIMADO PARA CONCLUSÃO DA OBRA.						
III – MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS						
5 – LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS						
Nº	EQUIPAMENTO	MODELO	CAPACIDADE	MATERIAL	PERÍODO DE USO	FABRICANTE
1						
2						
3						
4						

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

5					
6					
7					
8					
9					
10					
IV – PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR					
6 – LISTAGEM DE PRODUTOS A SEREM FABRICADOS					
ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE (Un/Kg/L)	FREQUÊNCIA	CAP. DIÁRIA DE PRODUÇÃO	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
7 – PROCEDÊNCIA E TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA (Informar a procedência/origem da matéria-prima – própria, oriunda da fazenda, indústrias, o tipo de veículo – modelo, se é fechado, o modo de acondicionamento – caixas isotérmicas, carroceria refrigerada, e de conservação da matéria-prima durante o transporte – resfriado, congelado, in-natura)					
8 – MERCADO DE CONSUMO (Informar os principais municípios por ordem decrescente de importância, com distância aproximada e qual o meio de transporte utilizado)					
MUNICÍPIO		DISTÂNCIA		MEIO DE TRANSPORTE	
V – NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS					
HOMENS			MULHERES		
VI – DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO					

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

VII – PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO
(Descrever detalhadamente as etapas de limpeza e sanitização de maquinário/equipamentos/utensílios/instalações – como é feito o procedimento, com quais produtos e em que momento)

VIII – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

IX – OBSERVAÇÕES
ANEXAR PLANTAS

Situação	Na escala 1:500
Baixa	Na escala 1:100 (com layout de equipamentos)
Fachada	Na escala 1:50
Cortes	Na escala 1:50

No caso de agroindústria de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis com layout de equipamentos.

Local, data.

Responsável legal do estabelecimento

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, CPF _____,
proprietário/responsável legal pelo do estabelecimento _____
_____, CNPJ/Inscrição Estadual _____
_____, com sede em _____, declaro
estar **ciente** dos pré-requisitos para a produção agroindustrial e assumo perante o Serviço de Inspeção Municipal
– SIM, representado pelo seu Coordenador, o **COMPROMISSO** de acatar todas as exigências contidas na Lei nº
_____, regulamentada pelas Instruções da Resolução nº _____,
sem prejuízo de outras que venham ser determinadas.

Declaro estar ciente que quaisquer obras só poderão concretizar-se após aprovação prévias do projeto pelo SIM.

Declaro ainda estar ciente que, sendo necessárias, as análises de água e produtos, serão custeadas pelo estabelecimento.

Local, data.

Representante legal do estabelecimento

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VI

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM ABATEDOURO FRIGORÍFICO – AVES

1 – DADOS DO ESTABELECIMENTO	
Nome/Razão Social:	
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:
Endereço:	
Distrito/Bairro:	Município:
CEP:	UF:

2 – PLANTAS APRESENTADAS
☐ Situação – escala 1:500
☐ Baixa – escala 1:100
☐ Fachada – escala 1:50
☐ Cortes – escala 1:50
☐ Layout dos equipamentos – escala 1:100
☐ Hidrossanitária – escala 1:100
☐ Fluxos de produção e movimentos de colaboradores
☐ Croquis

Legenda:

C – Conforme	NC – Não Conforme	NA – Não Aplicável

3 - ITENS	C	NC	NA
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação e outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13 Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Plataforma de recepção das aves em tamanho adequado, coberta e ventilada.			
3.17. área de pendura.			
3.18. Equipamento de insensibilização adequado à espécie.			
3.19. Túnel de sangria.			
3.20. Tanque de escaldagem.			
3.21. Depenadeira automática.			
3.22. Área de evisceração.			
3.23. DIF.			
3.24. Tanque de pré-resfriamento de carcaças.			
3.25. Tanque de pré-resfriamento de miúdos.			
3.26. Calha de gotejamento.			
3.27. Sessão de cortes.			
3.28. Túnel de congelamento.			
3.29. Local para armazenamento de resíduos.			
3.30. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.31. Sala de embalagem primária.			
3.32. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.33. Área para embalagem secundária.			
3.34. Depósito de embalagem secundária.			
3.35. Área de armazenamento de produtos prontos.			
3.36. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.			
3.37 Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.			
3.38. Óculo para expedição de produtos.			
3.39. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
3.40. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.41. Sala apara guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.42. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM ABATEDOURO FRIGORÍFICO – BOVINOS E SUÍNOS

1 – DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:

CNPJ/CPF:

Insc. Estadual:

Endereço:

Distrito/Bairro:

Município:

CEP:

UF:

2 – PLANTAS APRESENTADAS

- () Situação – escala 1:500
() Baixa – escala 1:100
() Fachada – escala 1:50
() Cortes – escala 1:50
() Layout dos equipamentos – escala 1:100
() Hidrossanitária – escala 1:100
() Fluxos de produção e movimentos de colaboradores
() Croquis

Legenda:

C – Conforme

NC – Não Conforme

NA – Não Aplicável

3 - ITENS

3.1. Escritório/Administração.

3.2. Sala do SIM.

3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.

3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.

3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação e outros ambientes.

3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.

3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.

3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.

3.9. Presença de lavanderia.

3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.

C

NC

NA

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13 Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Rampa de desembarque adequada, com declividade recomendada.			
3.17. Currais/pocilgas em dimensões suficientes condizentes com a capacidade de abate apresentada.			
3.18. Curral/pocilga de sequestro com dimensões adequadas.			
3.19. Currais/pocilgas com presença de bebedouros adequados a espécie.			
3.20. Portões de entrada e saída de animais projetados de forma adequada.			
3.21. Corredor de matança adequado de forma que não prejudique o bem-estar animal.			
3.22. Banheiro de aspersão com dimensões adequadas e com chuveiros sob pressão.			
3.23. Seringa projetada adequadamente de forma que não prejudique o bem-estar animal.			
3.24. Box de insensibilização adequado a espécie animal.			
3.25. Equipamento de insensibilização adequado a espécie animal.			
3.26. Área de sangria.			
3.27. Chuveiro pós sangria para suínos.			
3.28. Tanque de escaldagem de suínos.			
3.29. Depiladeira mecanizada de suínos.			
3.30. Mesa de toalete de suínos pós depilação.			
3.31. Plataforma de chamuscamento de suínos.			
3.32. Chuveiro de toalete de suínos (divisão entre área suja e limpa).			
3.33. Área e equipamento de esfolagem de bovinos.			
3.34. Serra de chifres e esterilizador.			
3.35. Plataforma de oclusão de reto.			
3.36. Área de oclusão do esôfago.			
3.37. Esterilizador para saca rolha.			
3.38. Lavador de cabeças.			
3.39. Serra de peito e esterilizador.			
3.40. Plataforma de evisceração.			
3.41. Mesa de vísceras brancas.			
3.42. Mesa de vísceras vermelhas.			
3.43. Serra de carcaça e esterilizador.			
3.44. Plataforma de inspeção.			
3.45. DIF.			
3.46. plataforma de toalete.			
3.47. Balança.			

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

3.48. Plataforma de carimbagem.			
3.49. Câmara de armazenagem de carcaças.			
3.50. Sala de vísceras brancas.			
3.51. Sala de vísceras vermelhas.			
3.52. Bucharía e tripária.			
3.53. Câmara de resfriamento de vísceras brancas.			
3.54. Câmara de congelamento de vísceras brancas.			
3.55. Câmara de resfriamento de vísceras vermelhas.			
3.56. Câmara de congelamento de vísceras vermelhas.			
3.57. Área de produção com dimensões suficientes, pias, bancadas e esterilizadores.			
3.58. Sala de desossa.			
3.59. Local para armazenagem de resíduos.			
3.60. Defumador.			
3.61. Área de produção de charque.			
3.62. Sala de prensa e embalagem de charque.			
3.63. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.64. Sala de embalagem primária.			
3.65. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.66. Área para embalagem secundária.			
3.67. Depósito de embalagens secundárias.			
3.68. Área de armazenagem de produtos prontos.			
3.69. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.			
3.70. Câmara de armazenagem de produtos prontos resfriados.			
3.71. Óculo para expedição do produto.			
3.72. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
3.73. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.74. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.75. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM LEITE E DERIVADOS

1 – DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:

CNPJ/CPF:

Insc. Estadual:

Endereço:

Distrito/Bairro:

Município:

CEP:

UF:

2 – PLANTAS APRESENTADAS

- () Situação – escala 1:500
() Baixa – escala 1:100
() Fachada – escala 1:50
() Cortes – escala 1:50
() Layout dos equipamentos – escala 1:100
() Hidrossanitária – escala 1:100
() Fluxos de produção e movimentos de colaboradores
() Croquis

Legenda:

C – Conforme	NC – Não Conforme	NA – Não Aplicável

3 - ITENS	C	NC	NA
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação e outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13 Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.17. Laboratório para análise de rotina.			
3.18. Área de produção com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.19. Tanque de pasteurização lenta do leite.			
3.20. Pasteurizador em placas.			
3.21. Fogão industrial.			
3.22. Tanque de aço inox para a fabricação de queijos.			
3.23. Tanque de aço inox para a filagem da massa.			
3.24. Prensa.			
3.25. Tanque de aço inox para a fabricação de ricota.			
3.26. Tanque industrial para a fabricação de doce de leite e/ou requeijão.			
3.27. Tanque industrial para a fabricação de iogurte e/ou bebida láctea.			
3.28. Envasadora de iogurte.			
3.29. Desnatadeira ou padronizadora para manteiga.			
3.30. Equipamento para bateção, lavagem e malaxagem da manteiga.			
3.31. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.32. Sala de embalagem primária.			
3.33. Depósito de embalagem e rótulos.			
3.34. Área para embalagem secundária.			
3.35. Depósito de embalagem secundária.			
3.36. Área de armazenamento de produtos prontos.			
3.37. Óculo para a expedição de produtos.			
3.38. Área de expedição com projeção de cobertura para veículo.			
3.39. Câmara fria.			
3.40. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.41. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.42. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

CNPJ Nº 12.200.004/0001-00

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM OVOS E DERIVADOS

1 – DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:

CNPJ/CPF:

Insc. Estadual:

Endereço:

Distrito/Bairro:

Município:

CEP:

UF:

2 – PLANTAS APRESENTADAS

- () Situação – escala 1:500
() Baixa – escala 1:100
() Fachada – escala 1:50
() Cortes – escala 1:50
() Layout dos equipamentos – escala 1:100
() Hidrossanitária – escala 1:100
() Fluxos de produção e movimentos de colaboradores
() Croquis

Legenda:

C – Conforme	NC – Não Conforme	NA – Não Aplicável

3 - ITENS	C	NC	NA
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação e outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13 Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Área de recepção de matéria-prima com dimensões suficientes, pias e bancadas.			
3.17. Óculo para passagem dos ovos para a área de produção.			
3.18. Área de produção com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.19. Equipamento de lavagem dos ovos.			
3.20. Ovoscópio.			
3.21. Classificadora automática ou balança para classificação manual.			
3.22. Sala de cozimento e descasque.			
3.23. Sala de preparo de salmoura e envase.			
3.24. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.25. Sala de embalagem primária.			
3.26. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.27. Área para embalagem secundária.			
3.28. Depósito de embalagens secundárias.			
3.29. Área de armazenamento de produtos prontos.			
3.30. Óculo para expedição de produtos.			
3.31. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
3.32. Câmara fria.			
3.33. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.34. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.35. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM PESCADO E DERIVADOS

1 – DADOS DO ESTABELECIMENTO	
Nome/Razão Social:	
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:
Endereço:	
Distrito/Bairro:	Município:
CEP:	UF:

2 – PLANTAS APRESENTADAS
☐ Situação – escala 1:500 ☐ Baixa – escala 1:100 ☐ Fachada – escala 1:50 ☐ Cortes – escala 1:50 ☐ Layout dos equipamentos – escala 1:100 ☐ Hidrossanitária – escala 1:100 ☐ Fluxos de produção e movimentos de colaboradores ☐ Croquis

Legenda:

C – Conforme	NC – Não Conforme	NA – Não Aplicável

3 - ITENS	C	NC	NA
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação e outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Área de recepção do pescado.			
3.17. Insensibilizador.			
3.18. Máquina/Silo de gelo.			
3.19. Câmara de espera.			
3.20. Sala de abate/Evisceração.			
3.21. Sala de processamento.			
3.22. Sala de despulpadeira.			
3.23. Local para armazenamento dos resíduos.			
3.24. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.25. Sala de embalagem primária.			
3.26. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.27. Área para embalagens secundárias.			
3.28. Depósito de embalagens secundárias.			
3.29. Túnel de congelamento.			
3.30. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.			
3.31. Câmara de armazenamento de produtos prontos refrigerados.			
3.32. Óculo para expedição de produtos.			
3.33. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
3.34. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.35. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizados.			
3.36. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM PRODUTOS DE ABELHAS

1 – DADOS DO ESTABELECIMENTO	
Nome/Razão Social:	
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:
Endereço:	
Distrito/Bairro:	Município:
CEP:	UF:

2 – PLANTAS APRESENTADAS
☐ Situação – escala 1:500 ☐ Baixa – escala 1:100 ☐ Fachada – escala 1:50 ☐ Cortes – escala 1:50 ☐ Layout dos equipamentos – escala 1:100 ☐ Hidrossanitária – escala 1:100 ☐ Fluxos de produção e movimentos de colaboradores ☐ Croquis

Legenda:

C – Conforme	NC – Não Conforme	NA – Não Aplicável

3 - ITENS	C	NC	NA
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação e outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13 Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Área de recepção de matéria-prima (melgueiras ou baldes de mel).			
3.17. Óculo para passagem dos quadros para a área de produção.			
3.18. Área de extração de mel com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.19. Área de beneficiamento.			
3.20. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.21. Sala de embalagem primária.			
3.22. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.23. Área para embalagem secundária.			
3.24. Depósito de embalagens secundárias.			
3.25. Área de armazenamento de produtos prontos.			
3.26. Óculo para expedição de produtos.			
3.27. Área de expedição com projeção de cobertura para veículo.			
3.28. Câmara fria.			
3.29. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.30. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.31. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM ABATEDOURO FRIGORÍFICO – RUMINANTES E SUÍNOS

1 – DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:

CNPJ/CPF:

Insc. Estadual:

Endereço:

Distrito/Bairro:

Município:

CEP:

UF:

2 – PLANTAS APRESENTADAS

- () Situação – escala 1:500
() Baixa – escala 1:100
() Fachada – escala 1:50
() Cortes – escala 1:50
() Layout dos equipamentos – escala 1:100
() Hidrossanitária – escala 1:100
() Fluxos de produção e movimentos de colaboradores
() Croquis

Legenda:

C – Conforme	NC – Não Conforme	NA – Não Aplicável

3 - ITENS	C	NC	NA
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação e outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13 Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Rampa de desembarque adequada, com declividade recomendada.			
3.17. Currais/Pocilgas em dimensões suficientes condizentes com a capacidade de abate apresentada.			
3.18. Curral/Pocilga de sequestro com dimensões adequadas.			
3.19. Currais/Pocilgas com presença de bebedouros adequados a espécie.			
3.20. Portões de entrada e saída de animais projetados de forma adequada.			
3.21. Corredor de matança adequado de forma que não prejudique o bem-estar animal.			
3.22. Banheiro de aspersão com dimensões adequadas e com chuveiro sob pressão.			
3.23. Seringa projetada adequadamente de forma de forma que não prejudique o bem-estar animal.			
3.24. Box de insensibilização adequada à espécie animal.			
3.25. Equipamento de insensibilização adequado a espécie animal.			
3.26. Área de sangria.			
3.27. Chuveiro pós sangria de suínos.			
3.28. Tanque de escaldagem de suínos.			
3.29. Depiladeira mecanizada de suínos.			
3.30. Mesa de toalete de suínos pós depilação.			
3.31. Plataforma de chamuscamento de suínos.			
3.32. Chuveiro de toalete de suínos (divisão entre área suja e área limpa).			
3.33. Área e equipamento de esfolia de ruminantes.			
3.34. Serra de chifre e esterilizador.			
3.35. Plataforma de oclusão de reto.			
3.36. área de oclusão de esôfago.			
3.37. Esterilizador para saca rolha.			
3.38. Lavador de cabeça.			
3.39. Serra de peito e esterilizador.			
3.40. Plataforma de evisceração.			
3.41. Mesa de vísceras brancas.			
3.42. Mesa de vísceras vermelhas.			
3.43. Serra de carcaça e esterilizador.			
3.44. Plataforma de inspeção.			
3.45. DIF.			
3.46. Plataforma de toalete.			
3.47. Balança.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

3.48. Plataforma de carimbagem.			
3.49. Câmara de armazenagem de carcaças.			
3.50. Sala de vísceras vermelhas.			
3.51. Sala de carne industrial.			
3.52. Búfalo e tripária.			
3.53. Câmara de resfriamento de vísceras brancas.			
3.54. Câmara de congelamento de vísceras brancas.			
3.55. Câmara de resfriamento de vísceras vermelhas.			
3.56. Câmara de congelamento de vísceras vermelhas.			
3.57. Área de produção com dimensões suficientes, pias, bancadas e esterilizadores.			
3.58. Sala de desossa.			
3.59. Local para armazenamento de resíduos.			
3.60. Defumador.			
3.61. Área de produção de charque.			
3.62. Sala de prensa e embalagem de charque.			
3.63. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.64. Sala de embalagem primária.			
3.65. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.66. Área para embalagem secundária.			
3.67. Depósito de embalagens secundárias.			
3.68. Área de armazenamento de produtos prontos.			
3.69. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.			
3.70. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.			
3.71. Óculo para expedição de produtos.			
3.72. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
3.73. Sala de higienização de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.74. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.75. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VII

LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO FINAL DO ESTABELECIMENTO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 – DADOS DO REQUERENTE			
Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

2 – DADOS DO ESTABELECIMENTO	
Nome/Razão Social:	
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:
Classificação:	
Endereço:	
Distrito/Bairro:	Município:
CEP:	UF:

3 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

5 – CONCLUSÃO DA VISTORIA

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VIII

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO – REFORMA E AMPLIAÇÃO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 – DADOS DO REQUERENTE			
Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

2 – DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:	UF:	

3 – CARACTERÍSTICA DO ESTABELECIMENTO	
3.1. Área total do terreno (m²):	3.2. Área a ser construída (m²):
3.3. Área útil (m²):	3.4. Recuo de ruas, avenidas e estradas (m²):
3.5. Confrontantes e vias de acesso:	

4 – DESCRIÇÃO DA CONSTRUÇÃO
4.1. SERVIÇOS PRELIMINARES (Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação – autorização de órgão ambiental competente, aterro e terraplanagem – autorização de órgão ambiental competente, demolições, dentre outros).
4.2. PAVIMENTAÇÃO E DELIMITAÇÃO EXTERNA (Descrever qual o material utilizado para pavimentação do pátio – concreto, asfalto, blocos, e a delimitação das áreas externas – cerca, muro alamedado).

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.3. PÉ DIREITO (Descrever sobre a altura do pé direito nos diferentes setores – recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas, de acordo com a natureza do estabelecimento).

4.4. COBERTURA/TELHADO (Descrever sobre o material utilizado para a cobertura, incluindo o material utilizado nas vigas/madeiramento, nos diferentes setores – recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas, de acordo com a natureza do estabelecimento).

4.5. FORROS (Descrever o material utilizado como forro nos diferentes setores – recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas, de acordo com a natureza do estabelecimento).

4.6. PORTAS, JANELAS, BASCULANTES E EXAUSTORES (Informar as dimensões, o material utilizado e a localização nas dependências do estabelecimento).

4.7. ESQUADRIAS, BATENTES E MARCOS (Informar as dimensões e materiais utilizados).

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.8. PISOS E RODAPÉS (descrever como é o material do piso e sua declividade em relação aos ralos e calhas, bem como a presença de ralos sifonados, canaletas e calhas. Informar o material dos rodapés – deve possuir cantos arredondados entre o piso e as paredes).

4.9. PAREDES (Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas).

4.10. INSTALAÇÕES DE ÁGUA E CANALIZAÇÃO (Informar todos os pontos de água internos e externos. Informar ainda se a canalização é embutida ou externa. Descrever sobre a capacidade de armazenamento e abastecimento).

4.11. SISTEMA DE ESCOAMENTO DAS ÁGUAS RESIDUAIS (Descrever como é o sistema de escoamento das águas residuais – tipo de tratamento e destino).

4.12. ILUMINAÇÃO, MODELOS DE TOMADAS E FIAÇÃO (Informar as características dos elementos de iluminação, identificar os pontos de iluminação e qual o tipo de proteção das lâmpadas instaladas. Descrever quais os tipos de tomada, se tem ou não proteção contra água, informar ainda sobre a fiação, se não embutida ou em dutos externos).

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.13. TEMPO APROXIMADO PARA A CONCLUSÃO DA OBRA.

5 – OBSERVAÇÕES	
ANEXAR PLANTAS	
Situação	Na escala 1:500
Baixa	Na escala 1:100 (com layout de equipamentos)
Fachada	Na escala 1:50
Cortes	Na escala 1:50
No caso de agroindústria de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis com layout de equipamentos.	

Local, data.

Responsável legal do estabelecimento

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO IX

PARECER DE REFORMA E AMPLIAÇÃO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 – DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:	UF:	

2 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS

3 – OBSERVAÇÕES FINAIS

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO X



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Nº XXX/20XX

DE ACORDO COM O QUE DETERMINA A LEI MUNICIPAL Nº XXX DE XX DE XXXXXX DE 20XX REGULAMENTADA PELO DECRETO Nº XXX DE XX DE XXXXXX DE 20XX, FICA REGISTRADO NO SIM O EMPREENDIMENTO XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, SEDIADO XXXXXXXXXXXXXXXX MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXXXX, BAHIA, INSCRITO NO CNPJ XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, INSCRIÇÃO ESTADUAL XXXXXXXXXXXX COM O NOME FANTASIA XXXXXXXXXXXX, CLASSIFICADO COMO XXXXXXXXXXXX, COM VALIDADE DE 05 ANOS.

XXXXXXXX-Ba, XX de XXXXXX de 20XX

PRESIDENTE DO CDS DO
TERRITÓRIO DE IRECÊ

PREFEITO DE XXXXXX

COORDENADORA
DO SIM

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XI

PARECER DE TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 – DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CFF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:	UF:	

2 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS

3 – OBSERVAÇÕES FINAIS

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XII

TERMO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Ao (s) dia (s) _____ do mês de _____ de _____, o (s) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê – CDS do Território de Irecê, abaixo nominado (s) e assinado, de acordo com o Decreto _____ de _____, vem CANCELAR O REGISTRO DO ESTABELECIMENTO _____, CNPJ _____, registrado no SIM CDS do Território de Irecê sob o número _____, localizado no (s) _____, no Município de _____.

COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Ao Responsável:

Estabelecimento: _____

Nome: _____

Assinatura: _____

CPF: _____

Ciente em: _____

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

NORMA TÉCNICA Nº 4.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Estabelece os critérios, a frequência da verificação oficial por meio de análises laboratoriais da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos, manual de coleta, certificados e solicitações oficiais de análises e lista de análises.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia XX de XXXXXX de 20XX aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025, que estabelece a obrigatoriedade da realização de análises laboratoriais;

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidos os critérios e a frequência da verificação oficial, por meio de análises laboratoriais, da água de abastecimento e dos produtos de origem animal e respectivos parâmetros físico-químicos e microbiológicos.

Art. 2º Os procedimentos referentes à verificação oficial de água de abastecimento, bem como a verificação oficial e os parâmetros para análises laboratoriais dos produtos de origem animal deverão estar baseados em normas oficiais vigentes.

Art. 3º Em situações de risco epidemiológico que justifique um alerta sanitário, admite-se a utilização de parâmetros físico-químicos e microbiológicos que não estejam contemplados por esta Resolução.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Parágrafo único. No caso de análises de produtos não caracterizados pelas legislações em vigor, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento baseando-se em um produto semelhante aos descritos em legislações estaduais e federais relacionadas.

Art. 4º Os critérios adotados para determinar os parâmetros de potabilidade da água devem estar de acordo com as normas oficiais do Ministério da Saúde, o qual compete este controle, conforme a Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de maio de 2021 e as que vierem substituí-la.

Art. 5º Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê podem ter como fonte de água de abastecimento a rede de distribuição ou o sistema de abastecimento de água público ou privado.

Parágrafo único. Como uma solução alternativa coletiva para abastecimento de água pode-se utilizar a captação subterrânea, superficial ou pluvial, observando-se as análises necessárias relativas a cada uma delas.

Art. 6º A verificação oficial dos autocontroles referentes à qualidade da água de abastecimento e a qualidade dos produtos nestes estabelecimentos terá os seguintes procedimentos:

I – O Serviço de Inspeção Municipal, no momento da fiscalização, deve solicitar a apresentação das informações de controle de qualidade da água e dos produtos, bem como laudos de análises que comprovem estes dados.

§ 1º Os laudos de análises devem ser emitidos por laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados.

II – Em estabelecimentos em que a água de abastecimento seja proveniente de rede de distribuição ou do sistema de abastecimento de água público ou privado, os laudos de análises e as informações de controle realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento e/ou de órgãos oficiais de fiscalização poderão ser utilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

§ 2º Os responsáveis pelo sistema de abastecimento de água devem apresentar mensalmente e em relatório anual informações sobre a qualidade e as características físico-

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

químicas e microbiológicas da água, conforme os padrões de potabilidade estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

§ 3º É de responsabilidade do estabelecimento assegurar a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial, sendo de responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê verificar este controle.

III – Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea, superficial ou pluvial são responsáveis pelo tratamento da água, quando for o caso, e pelo cumprimento das determinações previstas por esta Resolução.

§ 4º O SIM CDS Irecê deve solicitar a apresentação dos dados de controle da água, bem como os laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção.

IV – O plano amostral a ser implantado pelo estabelecimento para autocontrole da água e de produtos estará sujeito à aprovação pelo SIM CDS Irecê.

§ 5º O estabelecimento poderá solicitar alteração na frequência mínima de amostragem mediante justificativa fundamentada no histórico mínimo de dois anos de controle de qualidade de água e produtos.

§ 6º O SIM CDS Irecê avaliará a questão considerando o histórico, os respectivos planos de amostragem e riscos à saúde pública.

V – As análises de cloro, pH, cor e turbidez, que são parâmetros básicos de potabilidade, deverão ser realizadas preferencialmente *in situ*.

§ 7º Quando não for possível realizar a análise *in situ*, a amostra deverá ser encaminhada para laboratório oficial credenciado ou acreditado.

Art. 7º As análises fiscais para verificação da água de abastecimento serão realizadas por meio de análises físico-químicas e microbiológicas dos padrões básicos de potabilidade de água, conforme o Anexo I desta Resolução.

Parágrafo único. As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção, que devem estar identificados nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Art. 8º Os resultados das análises fiscais realizadas *in situ* deverão ser comunicados oficialmente à empresa e encaminhados à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê em documento oficial para arquivamento.

Art. 9º A frequência mínima para as análises fiscais em estabelecimentos sob inspeção municipal executada pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê será anual.

Parágrafo único. A autoridade sanitária do SIM, poderá a qualquer momento, solicitar a coleta de amostras de matéria-prima, de produtos ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal, caso tenham dúvidas em relação aos procedimentos de autocontroles e da qualidade sanitária do produto final.

Art. 10º Durante a fiscalização no estabelecimento, o SIM CDS Irecê poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento de outros padrões, além daqueles definidos nos anexos desta Resolução ou em legislações estaduais e/ou federais em vigor.

Art. 11 Os estabelecimentos devem investigar as possíveis causas dos resultados insatisfatórios, implementando ações corretivas necessárias para evitar que esses resultados voltem a ocorrer.

§ 1º Deve ser avaliada a segurança do consumo de outros lotes que possam ter sido afetados pelas causas determinadas da contaminação microbiológica identificada, quando se tratar de risco inaceitável para a saúde humana.

§ 2º Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes do padrão de potabilidade da água e dos produtos ou outros fatores de risco à saúde, o SIM CDS Irecê poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras, o aumento da frequência de amostragem e a realização de análises laboratoriais de parâmetros adicionais.

Art. 12 Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios oficiais, credenciados ou acreditados em atendimento à legislação do Serviço de Inspeção Municipal Executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, conforme descrito na Resolução nº 8 de 21 de dezembro de 2022.

Parágrafo Único. A critério da coordenação do SIM CDS Irecê, análises fiscais poderão ser custeadas pelo próprio consórcio.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Art. 13 O não cumprimento das determinações estabelecidas por esta Resolução, implicará na aplicação de sanções administrativas previstas na legislação vigente, sem prejuízo das demais sanções civis e penais cabíveis.

Art. 14 Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Irecê-Ba, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO I

PADRÕES PARA ANÁLISE FISCAL PARA VERIFICAÇÃO DA POTABILIDADE DA ÁGUA NAS
ÁREAS DE PRODUÇÃO
CONFORME PORTARIA GM/MS Nº 888 DE 04 DE MAIO DE 2021 E OFÍCIO-CIRCULAR Nº
15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA

MICROBIOLÓGICO	PARÂMETRO	VMP
	<i>Escherichia coli</i>	Ausência 100mL
	Coliformes totais	Ausência 100mL
FÍSICO-QUÍMICO	PARÂMETRO	PADRÃO
	Turbidez	5,0 uT (1) (2)
	Cor aparente	15 uH (1) (3)
	pH	6,0 a 9,0 (4)
	Residual de desinfetante	De acordo com o tipo de desinfetante utilizado (5)

- 1. VMP – Valor Máximo Permitido.
- 2. uT – Unidade de Turbidez.
- 3. Unidade Hazen (mgPt-Co/L).
- 4. Faixa extraída da validação constante nos Anexos 3 e 6 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.
- 5. Observar o quadro resumo II deste Ofício, extraído do Anexo 8 da Portaria GM/MS nº 888, de 2021.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

ANEXO II

[illegible]

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO III

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS - ANO -						
M Ê S	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO

M Ê S	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO

M Ê S	DATA	ESTABELECIMENTO	PRODUTO	ANÁLISE SOLICITADA	MODALIDADE DE ANÁLISE	LABORATÓRIO

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO IV

CONTROLE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

[illegible]

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO V

MANUAL PARA COLETAS DE ALIMENTOS PARA ENSAIOS

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Material necessário para realizar a coleta:

1. Embalagem estéril (vidro, polietileno, pacote plástico etc.) com etiqueta adesiva;
2. Luvas descartáveis;
3. Utensílio estéril (faca, colher, garfo, espátula etc.);
4. Solicitação Oficial de Análise de amostra (SOA);
5. Caneta.

Como realizar a coleta:

A – Alimentos em embalagens individuais: coletar a própria embalagem original fechada e intacta com rótulo, pois esta não pode ser fracionada, devendo preservar a quantidade original presente na embalagem (amostra indicativa 500g).

B – Alimentos em embalagens não individuais: no caso de alimentos contidos em tanques ou grandes embalagens, impossíveis de serem transportadas ao laboratório, deve-se transferir porções representativas de massa total para frascos ou sacos estéreis, sob condições assépticas. A quantidade mínima de amostra deverá ser de 250 g ou 200 ml. Frascos de coleta nunca devem ser preenchidos completamente pelo alimento, é recomendável utilizar no máximo $\frac{3}{4}$ de sua capacidade, para facilitar posterior mistura da unidade analítica. Todos os frascos e utensílios utilizados na coleta das amostras (colheres, espátulas, pinças, etc.) devem ser esterilizados. Na realização da coleta das amostras, seguir as orientações abaixo, observando os cuidados assépticos para garantir a não contaminação das amostras. Sempre que possível, promover a mistura de toda massa de alimento, antes de iniciar a coleta das unidades de amostra. Alimentos líquidos podem ser agitados, alimentos moídos ou em pó podem ser revolvidos, blocos de alimentos congelados podem ser acondicionados em 2 sacos estéreis resistentes.

Quando não for possível promover a mistura da massa de alimentos, antes do início da amostragem, deve-se tentar compor a unidade de amostra com porções de diferentes partes do conteúdo. Quando a abertura for uma torneira ou tubulação, limpar a parte externa da saída com álcool 70%, se o material for resistente ao fogo flamar, deixar escoar uma quantidade do produto, antes de iniciar a coleta. Caso não haja outras aberturas por onde se possam coletar porções de diferentes pontos da massa, deve-se interromper periodicamente a coleta, deixando escoar uma quantidade necessária para completar o peso/volume da amostra.

As amostras deverão ser acondicionadas em isopor com gelo reciclável ou outro equivalente, e transportadas ao laboratório num prazo máximo de 24 horas (água) e, em caso de produtos, enquanto for possível manter a temperatura ideal do mesmo. Preencher Solicitação Oficial de Análise de Amostra (SOA) e identificá-la nas cintas, que deverão ser envoltas por plástico e anexadas ao frasco de coleta.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Como manusear e coletar as amostras: refrigeradas, congeladas ou temperatura ambiente, quando for próprio da amostra.

Prazo ideal para entrega da amostra: 24 horas após coleta.

Como entregar a amostra: Cada amostra deve chegar ao laboratório acompanhada da Solicitação Oficial de Análise (SOA), acondicionada em recipiente apropriado quando refrigerada ou congelada.

Dicas para preenchimento da Solicitação Oficial de Análise (SOA):

Dados da amostra: identificar detalhadamente a amostra, a empresa e o responsável pela coleta. Preencher todos os campos e utilizar uma ficha para cada amostra.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VI

MANUAL PARA COLETAS DE ÁGUA PARA ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

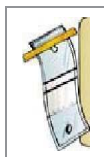
Material necessário para realizar a coleta:

1. Recipiente de 250 ml a 1 L esterilizado e devidamente fechado;
2. Recipiente isotérmico;
3. Gelo reciclável.

Como realizar a coleta:

1. Flambar a torneira onde será coletada a água, quando possível;
2. Deixar correr água durante 1 a 2 minutos;
3. Abrir o Recipiente sem tocar no seu interior.
4. Flambar o gargalo do recipiente, quando possível;
5. Nunca utilizar rolha de cortiça para fechar o frasco;
6. Colher uma amostra que ocupe aproximadamente 4/5 do frasco ou atendendo a marcação do frasco disponibilizado;
7. Fechar o Frasco, nunca tocando no interior da tampa;
8. Identificar amostra;
9. Cuidar para que esta não fique vazando e armazenar para o envio.

Recipiente para Coleta: Embalagem “Whril-Pack”.



Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

	Evitar coletar amostras em torneiras sujas e/ou com vazamentos e rachaduras.
	Limpar a torneira externamente com a própria água, e depois com álcool, e higienizar corretamente as mãos, abrir a torneira por completo e deixar a água escoar por 1 a 2 minutos antes da coleta. Se for através de uma bomba d'água, deixar escoar por 3 minutos.
	Abrindo a embalagem: 1 - Retirar o lacre superior através do picote. 2 - Puxar as duas fitas brancas para abrir a embalagem.
	
	3 - Diminuir um pouco a vazão da água (de tal forma que ela não espirre para fora durante a coleta) e coletar com cuidado. Não tocar com as mãos na parte interna para evitar contaminação. O volume a ser coletado deverá ultrapassar a marca branca mais larga.
	4 - Puxar o arame para os lados para fechar a embalagem.
	5 - Girar a embalagem com 3 voltas completas. 6 - Juntar as pontas do arame e girá-las. 7 - Identificar a amostra.
	
	Transportar sob refrigeração (sacos com gelo reciclável ou equivalente) e encaminhá-los para o laboratório o mais breve possível. Evitar o uso de gelo solto.

Remessa: enviar ao laboratório credenciado no menor tempo possível visando manter a integridade, identidade e qualidade da amostra. Preferencialmente enviar a amostra refrigerada ao laboratório, no máximo a 7º C (utilizar recipiente isotérmico com gelo). Amostras em temperatura ambiente tempo de 12 horas para o transporte. Preencher Solicitação Oficial de Análise (SOA) que irá acompanhar a amostra até o laboratório.

Cuidados gerais:

1. Identificar a amostra;
2. Nunca congelar a amostra, salvo em casos de produtos congelados;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

3. Cuidar para que esta não fique vazando;
4. Não abrir os frascos até o momento da colheita;
5. Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto;
6. Ser breve na colheita;
7. Coleta em poços artesianos: torneira no conduto ascendente do poço. A água deve correr por 5 minutos.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdossustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VIII SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE – SOA

	CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ – CDS Irecê SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		01 – LABORATÓRIO:			
			() Físico-química () Microbiologia () RBQL			
			02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/MUNICÍPIO/UF/ANO:	
			04 – Nº DO SIM CDS Irecê/MUNICÍPIO/UF:		05 – PROGRAMA:	
06 – CATEGORIA – TABELA DIPOA PRODUTO:			07 – PRODUTO – TABELA DIPOA PRODUTO:			
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – Nº REG. PRODUTO:	10 – MARCA:		11 – Nº DO CNPJ/CPF:	
12 – ESTABELECIMENTO – REGISTRO NO SIM CDS Irecê:			13 – ENDEREÇO – CIDADE - UF (CONFORME REG. SIM CDS Irecê):			
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE KG/UNIDADES/NA	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:		
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:		20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM CDS Irecê:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:		
22 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):						
ANO	CICLO	AMOSTRA	HORA DO INÍCIO DO TURNO	TURNO:	LINHA:	
				☐ 1 ☐ 2 ☐ 3	☐ 1 ☐ 2 ☐ 3	
23 – TEMPERATURA / CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:					24 – DATA DA REMESSA	
TEMPERATURA (°C):		☐ CONGELADO SÓLIDO	☐ RESFRIADO	☐ AMBIENTE		
25 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):						
26 – OBSERVAÇÕES:						

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		28 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO		
29 – E-MAIL PARA CONTATO - responsável pela coleta				
30 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO		31 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO		
32 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:				
TEMPERATURA (°C):	☐ CONGELADO SÓLIDO	☐ RESFRIADO	☐ AMBIENTE	☐ DECOMPOSIÇÃO
33 – OBSERVAÇÕES LABORATÓRIO				
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:				

Documento em 2 vias: 1ª via SIM CDS Irecê, 2ª via Laboratório.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VIII
CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE

	CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ – CDS Irecê SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE		01 – LABORATÓRIO:				
			02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/A NO:		
		04 – Nº DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:		05 – PROGRAMA:			
06 – CATEGORIA – TABELA:			07 – PRODUTO – TABELA DIPOA:				
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – MARCA:		10 – Nº SIM CDS Irecê:	11 – Nº DO CNPJ/CPF:		
12 – ESTABELECIMENTO:			13 – ENDEREÇO:				
14– RESPONSÁVEL PELA COLETA:		15 – DATA E HORA DA COLETA:	16 – DATA DE FABRICAÇÃO:	17 – DATA DE VALIDADE:	18 – LOTE:		
19 – TAMANHO DO LOTE:	20 – LACRE Nº – AMOSTRA:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA LAB SIM CDS Irecê:		22 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:		
23 – PNCP (INFORMAÇÕES ADICIONAIS):							
AMOSTRA:	HORÁRIO DO INÍCIO DO TURNO:	TURNO:			LINHA:		VOLUME DE ABATE/DIA:
		☐ 1 ☐ 2 ☐ 3			☐ 1 ☐ 2 ☐ 3		
24 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO:		25 –TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:					
		TEMPERATURA (C°):	☐ CONGELADO /SÓLIDO	☐ RESFRIADO	☐ AMBIENTE	☐ DECOMPOSIÇÃO	
26 – ENSAIOS (NOME E CÓDIGO):		27 – RESULTADO:		28 – UNIDADE:		29 – METODOLOGIA:	
30 – OBSERVAÇÕES:							
31 – DATA DE INÍCIO DA ANÁLISE:		32 – DATA DE TÉRMINO DA ANÁLISE:		33 – DATA DE EMISSÃO:			
34 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL:							

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO IX

TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS Nº XX/ANO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO	
Nome/Razão Social:	
CPF/CPJ:	
SIM:	
Endereço:	
Município:	UF:

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no município de _____ - BA, eu, _____, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº _____, regulamentada pela Resolução nº _____, e Lei nº 7.889/89, com fundamento no Art. _____ do Decreto nº _____, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras dos produtos relacionados abaixo, junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado:

PRODUTO	Nº REGISTRO DO PRODUTO	MARCA	QUANTIDADE	FABRICAÇÃO	Nº SOA*

*Solicitação Oficial de Análise.

Nº SOA*	LACRE AMOSTRA	LACRE CONTRAPROVA SIM	LACRE CONTRAPROVA EMPRESA

NATUREZA DA ANÁLISE		
() Fiscalizatória	() Monitoramento	() Controle Interno

CÓDIGO DAS ANÁLISES REQUERIDAS

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:
O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA COLHEITA (NOME E CARGO):

ASSINATURA DO INTERESSADO (NOME E DOCUMENTO):

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO X

LISTA DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA – RTIQ ESPECÍFICOS / IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA / MANUAL DE MÉTODOS OFICIAIS PARA ANÁLISE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 1ª ED. ANO 2022

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/ml	5	0	10	*	IN nº 76, de 26 de novembro de 2018, alterada pela IN nº 58, de 6 de novembro de 2019 e pela IN nº 55, de 30 de setembro de 2020.
	Coliformes a 30°C	5	2	200	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	100	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
Queijos	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 30°C	5	2	1.000	5.000	
	Coliformes a 45°C	5	2	100	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijo de alta umidade (excetuando os Queijos Quatirol, Cremoso, Criolo e Minas Frescal)	Coliformes a 30°C	5	2	5.000	10.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	1.000	5.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos de muito alta umidade com bactérias lácticas em forma viável e abundantes	Coliformes a 30°C	5	3	100	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	10	100	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	10	100	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
Queijos de mais alta umidade sem bactérias lácticas em forma viável e abundantes	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 30°C	5	2	100	1.000	
	Coliformes a 45°C	5	2	50	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	100	500	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
Queijos Quatirol, Cremoso, Criolo e Minas Frescal	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
	Coliformes a 30°C	5	2	10.000	100.000	
	Coliformes a 45°C	5	2	1.000	5.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
Queijos Ralados	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
	Coliformes a 30°C	5	3	200	1.000	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
	Coliformes a 45°C	5	2	100	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
Queijos Fundidos ou Reelaborados e Queijos Processados por UHT ou UAT	Coliformes a 30°C	5	3	10	100	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Coliformes totais	5	2	10	100	
Manteiga	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
	Aeróbios mesófilos viáveis /g	5	2	30.000	100.000	
	Fungos e leveduras /g	5	2	100	1.000	
Creme de leite pasteurizado	Aeróbios mesófilos viáveis /g	5	2	10.000	100.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes totais	5	2	10	100	
	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Creme de leite esterilizado e UHT	Aeróbios mesófilos /g (após incubação a 35°C por 7 dias)	5	2	100		Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
Creme de leite a granel de uso industrial	*	*	*	*	*	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
Gordura Anidra de Leite (Butteroil)	Coliformes a 30°C	5	2	10	100	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS									
Leite fluido a granel de uso industrial									
Caseína alimentar	Micro-organismos Aeróbios mesófilos viáveis/g	5	2	30.000	100.000	IN nº 18, de 9 de março de 2020.			
	Enterobactérias / g	5	2	10	50				
	Estafilococos coag. Positiva/g.	5	1	10	100				
	Fungos e Leveduras/g	5	2	100	1.000				
	Salmonella spp.	10	0	Ausência/25 g	*				
Leite em pó	Microorganismos aeróbios mesófilos estáveis /g	5	2	30.000	100.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.			
	Coliformes a 30ºC /g	5	2	10	100				
	Coliformes a 45ºC /g	5	2	<3	10				
	Estafilococos coag. Pos. /g	5	1	10	100				
	Salmonella sp. (25g)	10	0	0	*				
Leite UHT (UAT)	Aeróbios Mesófilos/ml	5	0	100	*	Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997.			
Bebida láctea UAT ou UHT	Aeróbios Mesófilos/mL (ou /g)	5	0	100	*	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.			
	Aeróbios Mesófilos/mL (ou /g)	5	2	7,5 X 10 ⁴	1,5 X 10 ⁵				
	Coliformes/mL (ou/g) (30/35ºC)	5	2	5	10				
	Coliformes/mL (ou/g) (45ºC)	5	2	2	5				
Bebida láctea pasteurizada	Coliformes/mL (ou /g) (30/35ºC)	5	2	10	100				
	Coliformes/mL (ou /g) (45ºC)	5	2	<3	10				
	Aeróbios Mesófilos / mL (ou /g)	5	0	*	100				

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS							
Composto lácteo	Aeróbios Mesófilos estáveis/ g	5	2	3,0 X 10 ⁴	1,0 x 10 ⁵	IN nº 18, de 9 de março de 2020	
	Coliformes g (30ºC)	5	2	10	100		
	Coliformes/g (45ºC)	5	2	<3	10		
	Stafilococos coag.	5	1	10	100		
	Salmonella sp (25g)	10	0	0	*		
Doce de leite	Sthaphilococcus Coag. Pos./g	5	2	10	100	Portaria nº 354, de 4 de setembro de 1997.	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	50	100		
Kefir	Coliformes/g (30ºC)	5	2	10	100	IN nº 46, de 23 de outubro de 2007.	
	Coliformes/g (45ºC)	5	2	<3	10		
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200		
	Coliformes/g (30ºC)	5	2	10	100		
Kumis	Coliformes/g (45ºC)	5	2	<3	10	IN nº 46, de 23 de outubro de 2007.	
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200		
	O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.	*	*	*	*		
Leite condensado	Staphylococcus coagulase positiva	5	2	10	10 ²	Instrução Normativa MAPA nº 26, de 12 de junho de 2007.	
	Contagem de Bolores e Leveduras, UFC/g	5	2	10	10 ²		
Leite cru refrigerado							
Leite pasteurizado							
Leite pasteurizado tipo A	Enterobacteriaceae (UFC/mL)	5	0	10	*		

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
Leite de Cabra Pasteurizado	Microrganismos Aeróbios mesófilos (UFC/mL)	5	2	1 x 10 ⁴	5 x 10 ⁴	IN nº37, de 31 de outubro de 2000.
	Coliformes/mL (30/35 °C)	5	2	2	4	
	Coliformes/mL (45°C)	5	2	0	1	
	Salmonella spp./25 mL	5	0	0	*	
Leite de Cabra UHT	Microrganismos Aeróbios mesófilos (UFC/mL)	5	0	10	*	Instrução Normativa MAPA nº27, de 12 de junho de 2007.
	Coliformes/mL (30/35 °C)	5	0	0	*	
	Coliformes/mL (45°C)	5	0	0	*	
	Salmonella spp./25 mL	5	0	0	*	
Leite em pó modificado	Aeróbios Mesófilos estáveis / g	5	2	3,0 x 10 ⁴	1,0 x 10 ⁵	IN 53, de 1º de outubro de 2018.
Leite em pó	Microrganismos aeróbios mesófilos viáveis/g	5	2	30.000	100.000	
	Enterobacterias/g	5	0	10	*	
	Estafilococos coag. pos./g	5	1	10	100	
Leite U.H.T	Salmonela spp/25g	10	0	0	*	Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997.
	Aeróbios Mesófilos/ml	5	0	100	*	
	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
Leites Fermentados	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	IN nº46, de 23 de outubro de 2007.
Mateiga comum	Microrganismos coliformes a 30°C, UFC/grama	5	2	10	100	Resolução nº 04, de 28 de junho de 2000.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
	Microrganismos coliformes a 45°C, UFC/grama	5	2	<3	10	
	Salmonella sp. / 25 gramas	5	0	0	*	
	Estafilococos coagulase positivos, UFC/grama	5	1	10	100	
Manteiga	Bolores e Leveduras, UFC/grama	5	2	10 ³	10 ⁴	Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes totais/g	5	2	10	100	
	Coliformes/g (a 45°C)	5	2	<3	10	
	Salmonella sp/25g	5	0	0	*	
	Estafilococcus cog.po	5	1	10	100	
Manteiga da terra ou Manteiga de garrafa	Coliformes a 30º-35º	5	2	10	100	IN nº 30, de 26 de junho de 2001.
	Coliformes a 45°C	5	2	3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Nata	Aeróbios mesófilos / g	5	2	10.000	100.000	IN nº 23, de 30 de agosto de 2012.
	Coliformes totais / g	5	2	10	100	
	Coliformes a 45ºC / g	5	2	<3	10	
	Estafilococos coagulase positivo / g	5	1	10	100	
	Aeróbios Mesófilos viáveis/g	5	2	10.000	100.000	
Queijo em Pó	Coliformes a 30º C/g	5	2	10	100	Portaria nº 355, de 04 de setembro de 1997.
	Coliformes a 45º C/g	5	2	<3	10	
	Estafilococos coagulase positivo/g	5	1	10	100	
	Fungos e leveduras	5	2	100	1.000	
	Salmonella spp/25g	5	0	0	*	
Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Estafilococos Coagulação Positiva/g	5	2	100	1.000	

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS									
	Salmonella spp/25g	5	0	0	*			*	
	Listeria Monocytogenes/25g	5	0	0	*			*	
Queijo Ralado (variedade de baixa umidade) (Queijos ralados elaborados com uma única variedade de queijo)	Coliformes/g (30°C)	5	2	200	1.000	Portaria nº 357, de 04 de setembro de 1997.			
	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500				
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000				
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000				
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*				
	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000				
Queijo Ralado (variedade de média umidade) (Queijos ralados elaborados com uma única variedade de queijo)	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500				
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000				
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*				
	Listeria monocytogenes/25g	5	0	0	*				
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000				
	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000				
Queijos ralados elaborados com queijos de média umidade com ou sem queijos de baixa umidade	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500				
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000				
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*				
	Listeria monocytogenes/25g	5	0	0	*				
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000				
	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100				
Requeijão	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997.			
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000				
Sobremesas Lácteas	As sobremesas lácteas devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.	*	*	*	*			*	IN nº 84, de 17 de agosto de 2020.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
Soro de Leite em pó	Aeróbios mesófilos viáveis/ g	5	2	3,0 x 10 ⁴	1,0 x 10 ⁵	IN nº 94, de 18 de setembro de 2020.
	Coliformes totais a 30° - 35°C / g	5	2	10	100	
	Coliformes termotolerantes a 45°C / g	5	2	<3	10	
	Staphylococcus aureus coagulase positivo / g	5	1	10	100	
	Salmonella spp/ 25g	5	0	0	*	

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Queijos	Matéria gorda no extrato seco	No mínimo 60% - Extra gordo ou duplo creme	Portaria 146/1996
		Entre 45,0 e 59,9% - Gordo	
		Entre 25,0 e 44,9% - Semigordo	
		Entre 10,0 e 24,9% - Magro	
		Menos que 10% - Desnatado	
	Umidade	Até 35,9% - Baixa umidade (massa dura)	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Entre 36,0 e 45,9% - Média umidade (massa semidura)		
	Entre 46,0 e 54,9% - Alta umidade (massa branda ou macio)		
	Não inferior a 55% - Muita alta umidade (massa branda ou mole)		
Manteiga	Matéria gorda (%m/m)	Mínimo de 82 (no caso de manteiga salgada a porcentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 82%)	Portaria 146/1996
	Umidade (%m/m)	Máximo 16	
	Extrato seco desengordurado (%m/m)	Máximo 2	
	Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda)	Máximo 3	
	Índice de peróxido (meq. de peróxido/kg mat. gorda.)	Máximo 1	
Manteiga da terra ou Manteiga de garrafa	Matéria gorda (g/100g de amostra)	Mínimo 98,5	IN 30/2001
	Umidade (g/100g de amostra)	Máximo 0,3	
	Acidez (em soluto alcalino normal %)	Máximo 2,0	
	Sólidos não gordurosos (g/100g)	Máximo 1,0	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Determinação de gordura de origem vegetal Negativa	*	
Queijo de coalho	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 35% e 60%	IN 30/2001
	Demais características estabelecidas na Portaria 146	*	
Queijo de manteiga	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 25% e 55%	IN 30/2001
	Teor máximo de umidade	54,9% m/m	
Creme de leite de baixo teor de gordura/leve/semi creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 10,0 Máximo 19,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/100g creme)	Máximo 0,20	
Creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 20,0 Máximo 49,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/100g creme)	Máximo 0,20	
Creme de alto teor de gordura	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 50,0	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/100g creme)	Máximo 0,20	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Doce de leite	Umidade g/100g	Máximo 30,0	Portaria 354/1997
	Matéria Gorda g/100g	Doce de leite 6,0 a 9,0	
		Doce de leite com creme Maior que 9,0	
	Cinzas g/100g	Máximo 2,0	
	Proteína g/100g	Mínimo 5,0	
Requeijão	Matéria gorda no extrato seco g/100g	Requeijão - 45,0 a 54,9	Portaria 359/1997
		Requeijão cremoso - Mínimo 55,0	
		Requeijão de manteiga - Mínimo 25,0 a 59,9	
	Umidade g/100g	Requeijão - Máximo 60,0	
		Requeijão cremoso - Máximo 65,0	
Queijo Prato	Características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos	Requeijão de manteiga - Máximo 58,0	Portaria 358/1997
		*	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 60,0	portaria 364/1997
	Matéria Gorda ou Extrato Seco g/100g	Mínimo 35,0	
Massa para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g	Máximo 55,0	Portaria 366/1997
	Matéria Gorda em Extrato seco g/100g	Mínimo 35,0	
Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado ou Fundido U.H.T (UAT)	Umidade g/100g	Máximo 70,0	Portaria 356/1997
	Matéria gorda em extrato seco	Mínimo 35,0	
Queijo em pó	Umidade g/100	Máximo 5,0	Portaria 355/1997
	Matéria gorda	Máximo 60,0	
	Lactose g de lactose monohidrato/100g	Máximo 6,0	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Proteína g/100g	Mínimo 22,0	
Queijo ralado	Umidade g/100g - Queijos Ralados Desidratados: Com predominância (>50% m/m) de queijos de baixa umidade	Máximo 20g/100g	Portaria 357/1997
	Com predominância (> 50% mim) de queijos de média umidade	Máximo 30g/100g	
	Matéria gorda no extrato seco g/100g	A matéria gorda no extrato seco deve corresponder a média ponderada dos valores da matéria gorda no extrato seco estabelecidos para as variedades nas proporções utilizadas	
Leite UAT (UHT) integral	Matéria Gorda % m/v	Mínimo 3,0	Portaria 370/1997
	Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,2	
Leite UAT (UHT) semi ou parcialmente desnatado	Matéria Gorda % m/v	0,6 a 2,9	
	Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,3	
Leite desnatado	Matéria Gorda % m/v	Máximo 0,5	
	Acidez g ác. láctico/100 ml	0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,4
Leite em pó integral	Gordura (% m/m)	Maior ou igual a 26,0
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B
	Gordura (% m/m)	Maior a 1,5 e menor a 26,0
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0
Leite em pó parcialmente desnatado	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B
	Gordura (% m/m)	Menor ou igual que 1,5
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B
	Gordura (% m/m)	Menor ou igual que 1,5
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0
Leite em pó desnatado	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B
	Gordura (% m/m)	Menor ou igual que 1,5
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B

IN 53/2018

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Leite em pó instantâneo integral	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
		Umectabilidade (s)	Máx. 60
		Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 85
		Umectabilidade (s)	Máx. 60
		Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 90
Leite em pó instantâneo parcialmente desnatado	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
		Mín. 90	
(a) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose.			
Queijo Minas Frescal	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muito alta umidade e semi-gordos.	Portaria 352/1997	
Queijo Parmesão, Reggiano, Reggianito e Sbrinz	Corresponderá às características de composição e qualidade dos queijos de baixa umidade e conteúdo mínimo de 32g/100g de matéria gorda no extrato seco.	Portaria 353/1997	
Queijo Danbo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 360/1997	
Queijo Tilsit	Corresponde às características de eomposição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 361/1997	
Queijo Tybo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 362/1997	
Queijo Pategrás Sandwich	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 363/1997	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Queijo Tandil	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	Portaria 365/1997
Queijo Petit Suisse	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muita alta umidade, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.	IN 53/2000
Bebida Láctea sem adição ou Bebida Láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	IN 16/2005
Bebida láctea com adição ou Bebida Láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	
Bebida láctea com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	
Bebida láctea fermentada sem adições ou Bebida Láctea fermentada sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	
Bebida láctea fermentada com adições ou Bebida Láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	
Bebida láctea fermentada com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Nota 1: A Bebida Láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea.			
Nota 2: Bebida Láctea com Adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à Bebida Láctea sem Adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g matéria gorda de origem Láctea.			
Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem adição (Nota 5)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 13%	IN 28/2007
Composto Lácteo com ou Composto Lácteo sabor ou Composto Lácteo com sabor..... (Nota 6)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 9%	
Nota 5: O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.			
Nota 6: O Composto Lácteo com ou Composto Lácteo Sabor ou Composto Lácteo com Sabor....., pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g /100ml de proteínas lácteas.			
NOTA 6-A: O Composto Lácteo com Adição que apresentar características (cor, odor e sabor) semelhantes ao Leite em Pó, pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.			
Kefir	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
		0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g)	<1,0
	Em particular: Etanol (% v/m)	0,5 a 1,5
(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.		
Kumis	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0
		Integral - 3,0 a 5,9
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9
		Desnatado - Máx. 0,5
	Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 2,0
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9
	Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g)	>0,7
	Em particular: Etanol (% v/m)	Mín. 0,5
(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glicídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.		
Leite Condensado	Gordura	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 16,0g/100g
		IN 47/2018

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

		Leite condensado integral - Mínimo de 8,0g/100g e inferior a 16,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - superior a 1,0g/100g e inferior a 8,0g/100	
		Leite condensado desnatado - máximo 1,0g/100g	
	Proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado integral - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 34,0g/100g	
		Leite condensado desnatado - mínimo de 34,0g/100g	
	Sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 14,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 20,0g/100g	

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Sólidos lácteos totais	Leite condensado integral - mínimo de 28,0g/100g	IN 76/2018
	Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 24,0g/100g	
	Leite condensado desnatado - mínimo de 24,0g/100g	
	O conteúdo dos sólidos lácteos totais e dos sólidos lácteos não gordurosos incluem a água de cristalização da lactose.	
Leite Cru Refrigerado	Gordura	Min. 3,0g/100g
	Proteína total	Min. 2,9g/100g
	lactose anidra	Min. 4,3g/100g
	Sólidos não gordurosos	Min. 8,4g/100g
	Sólidos totais	Min. 11,4g/100g
	Acidez titulável	Entre 0,14 e 0,18 gramas de ácido láctico/100 mL
	Estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v	*
	Densidade relativa a 15°C/ 15°C	Entre 1,028 e 1,034
Leite Pasteurizado	Índice crioscópico	entre -0,530°H e -0,555°H, equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C
	Gordura	Integral - Min. 3,0g/100g Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Acidez	Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
		0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL	
		Integral - 1,028 a 1,034	
	Densidade relativa 15/15°C	Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	
		Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)	
	Índice crioscópico		
	Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)	
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
Leite Pasteurizado Tipo A	Lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	IN 76/2018
	Testes enzimáticos	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	
		Integral - Mín. 3,0g/100g	
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g	
	Gordura	Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
	Acidez		
	Densidade relativa 15/15°C	0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL	
		Integral - 1,028 a 1,034	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



		Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	IN SDA 37/2000
	Índice crioscópico	Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)	
	Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)	
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
	Lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	
	Testes enzimáticos	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	
Leite de Cabra	Gordura, % m/m (ver Nota 1)	Integral - teor original	
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez em % ácido láctico	0,13 a 0,18 para todas as variedades (ver Nota 2)	
	Sólidos Não Gordurosos % m/m	Mín. 8,20 para todas as variedades	
	Densidade 15/15°C	1,0280 - 1,0340 para todas as variedades	
Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba CNPJ N° 12.265.004/0001-80			

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Índice Crioscópico °H	Entre -0,550 e -0,585 para todas as variedades	Nota 1: Serão admitidos valores inferiores a 2,9% m/m para as variedades integral e semi-desnatada, mediante comprovação de que o teor médio de gordura de um determinado rebanho não atinge esse nível. Nota 2: A faixa normal para a acidez titulável de leite de cabra cru congelado variará de 0,11% a 0,18%, expressa em ácido láctico.	
	Proteína Total (N x 6,38) %m/m	Mín. 2,8 para todas as variedades		
	Lactose % m/v	Mín. 4,3 para todas as variedades		
	Cinzas % m/v	Mín. 0,70 para todas as variedades		
Nata	Acidez % (m/m) g de ácido láctico/100g	Máx. 0,20		IN 23/2012
	Matéria gorda % (m/m) g de gordura/100g	Mín. 45		
Queijo Azul	O Queijo Azul obedecerá às características de composição e qualidade dos queijos de média ou alta umidade e gordos estabelecidas no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos.		IN 45/2007	
Queijo Cremoso ou Cream Cheese	Teor de matéria gorda no extrato seco	Mín. 25g/100g	IN 71/2020	
	Teor de umidade	Máx. 78g/100g		
Queijo Minas Padrão	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 57,0g/100g	IN 66/2020	
	Teor de umidade	De 36,0g/100g a 45,9g/100g		
Queijo Minas Meia Cura	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 59,9g/100g	IN 74/2020	
	Teor de umidade	De 36,0g/100g e 45,9g/100g		

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Queijo Provolone	Queijo provolone deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para os queijos de alta, média ou baixa umidade, e semigordo, gordo ou extragordo, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º.			IN 73/2020
Queijo Regional do Norte	Corresponderão aos dos queijos de média umidade previstos na Portaria 146/96.			IN 24/2002
Queijo Reino	Teor de umidade		Máx. 40,0g/100g	IN 48/2018
	Teor de gordura no extrato seco	Mín. 45,0g/100g e máx. de 59,9g/100g		
Ricota	Fresca: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo.			IN 65/2020
	Defumada: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa, média ou alta umidade e desnatado, magro, semigordo ou gordo.			
Sobremesa Láctea sem adições	Proteínas de origem láctea		Mín. 2g/100g	IN 84/2020
Sobremesa Láctea com adições	Sólidos totais		Mín. 20g/100g	
	Proteínas de origem láctea		Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais		Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea fermentada sem adições	Acidez		De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea		Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais		Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea fermentada com adições	Acidez		De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea		Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais		Mín. 10g/100g	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
Sobremesa láctea de soro sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
Sobremesa láctea de soro com adições	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g
Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
Sobremesa láctea de soro fermentada com adições	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1,7g/100g
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação sem adições	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação com adições	Sólidos totais	Mín. 10g/100g
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g
Soro de Leite	pH	De 6,0 a 6,8
	Sólidos totais (g/100mL)	Mín. 5,0*
* Mínimo 4,5, para soros, obtidos de queijo de massa lavada.		
		IN 94/2020 Portaria 386/2021 Portaria 658/222

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE
OVOS E DERIVADOS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Ovo íntegro cru (clara e gema)	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
	Contagem padrão	máximo de 5x10 ⁴				Portaria nº 728, de 26 de dezembro de 2022.
Ovo integral pasteurizado	Coliformes fecais	ausência em 1g				
	Salmonela spp.	ausência em 25g				
	Staphylococcus aureus	ausência em 1g				
Ovo desidratado	Contagem padrão	máximo de 5x10 ⁴				Portaria nº 728, de 26 de dezembro de 2022.
	Coliformes fecais	ausência em 1g				
	Salmonela spp.	ausência em 25g				
	Staphylococcus aureus	ausência em 0,1g				
Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²	10 ³	
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²	10 ³	
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴	

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE
OVOS E DERIVADOS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS				
CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA	
Ovo integral pasteurizado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 23%	Portaria 728/2022	
	pH	7 a 7,8		
	Cinzas	Máx. 1,1		
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 11,7%		
	Gorduras	Mín. 10%		
Ovo desidratado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 96%	Portaria 728/2022	
	pH	7 a 9		
	Cinzas	Máx. 4		
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 45%		
	Gorduras	Mín. 40%		

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE
PRODUTOS DAS ABELHAS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Geleia real	Coliformes a 45°C/g	5	0	0	*	IN nº 03, de 19 de janeiro de 2001.
	Salmonella ssp - Shigella ssp 25g	5	0	0	*	
	Fungos e leveduras UFC/g	5	2	10	100	

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE
PRODUTOS DAS ABELHAS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS			
CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Mel floral	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 65g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 6g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 0,6/100g	

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	
	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastática correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurural não exceda a 15 mg./kg.	
Mel de melato	Hidroximetilfurural	Máx. de 60 mg./kg.	IN 11/2000
	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 60g/100g	
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 15g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 1,2/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	IN 03/2001
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg	
	Ponto de fusão	61°C a 65°C	
Cera de abelhas	Solubilidade	Insolúvel em água, solúvel em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno.	IN 03/2001
	Índice de acidez	17 a 24 mg KOH/g	
	Índice de ésteres	72 a 79	
	Índice de relação ésteres e acidez	3,3 a 4,2	
	Ponto de saponificação turva	Máx. de 65°C	
Geleia real	Umidade	60 a 70%	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 1,5% (m/m)	
	Proteínas	Mín. 10% (m/m)	
	Açúcares redutores, em glicose	Mín. 10% (m/m)	
	Lipídeos totais	Mín. 3%	
	pH 3,4 a 4,5	3,4 a 4,5	
	Índice de acidez	23,0 a 53,0 mgKOH/g	
	Sacarose	Máx. 5,0%	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	HDA	Min. 2% (m/m) na base seca	IN 03/2001
Geleia real liofilizada	Umidade	Máx. 3,0 % (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	2,0 a 5,0 (m/m)	
	Proteínas	Mín. 27% (m/m)	
	Açúcares redutores	Mín. 27% (m/m)	
	Amido	Aus.	
	Lipídeos totais	Mín. 8,0%	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
	HDA	Mín. 5,0% (m/m) base seca	
Pólen apícola	Umidade	Pólen apícola - Máx. 30%	IN 03/2001
		Pólen apícola desidratado - Máx. 4%	
	Cinzas	Máx. 4% (m/m) na base seca	
	Lipídeos	Mín. 1,8% (m/m) na base seca	
	Proteínas	Mín. 8% (m/m) na base seca	
	Açúcares totais	14,5 a 55,0% (m/m) na base seca	
	Fibra bruta	Mín. 2% (m/m) na base seca	
	Acidez livre	Máx. 300 mEq/kg	
	pH	4 a 6	
	Perda por dessecação	Máx. 8% (m/m)	
Própolis	Cinzas	Máx. 5% (m/m)	IN 03/2001
	Cera	Máx. 25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 5% (m/m)	
	Flavonóides	Mín. 0,5% (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Massa mecânica	Máx. 40% (m/m)	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Extrato de própolis	Solúveis em etanol	Min. 35% (m/m)	IN 03/2001 e IN nº 42, de 24 de novembro de 2017.
	Extrato seco	Min. 11% (m/v)	
	Cera	Máx. 1% do extrato seco (m/m)	
	Compostos flavonóides	Min. 0,25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Min. 0,50 (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Teor alcoólico	Máx. 70° GL (v/v)	
	Metanol	Máximo 20 mg (vinte miligramas) de metanol / 100 mL (cem mililitros)	
	Espectro de absorção de radiações UV visível	O extrato de própolis deve apresentar picos característicos das principais classes de flavonóides entre 200 nm e 400 nm.	
	Acetato de chumbo	Positivo	
Hidróxido de sódio		Positivo	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

NORMA TÉCNICA Nº 5.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Estabelece a obrigatoriedade de realizações de supervisões periódicas, os modelos de relatórios de supervisão nos estabelecimentos registrados no SIM – CDS Irecê e a frequência mínima de supervisões.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que a Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025;

ESTABELECE:

Art. 1º Fica determinada a obrigatoriedade da realização de supervisões periódicas oficiais nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, devendo ser realizadas por profissional diferente daquele que realiza as inspeções de rotina.

Art. 2º A frequência mínima de supervisão será de 1 ano nos estabelecimentos registrados junto ao SIM – CDS Irecê, podendo ser alterada a critério do SIM – CDS Irecê.

§1º O SIM – CDS Irecê deverá atender ao cronograma estabelecido.

Art. 3º Fica criado o modelo de relatório de supervisões a serem usados para avaliar as atividades do SIM – CDS Irecê.

Art. 4º A supervisão consistirá na avaliação do estabelecimento e dos procedimentos utilizados pelo Serviço Local.

Art. 5º Os Relatórios de supervisão a serem aplicados ao estabelecimento e os procedimentos a serem realizados seguirão os modelos disponibilizados em anexo, respeitando o caráter de inspeção do estabelecimento.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§1º Estes serão gerados e finalizados obrigatoriamente no término da supervisão, em duas vias, devendo ser assinado pelos fiscais e pelos fiscalizados.

§2º O modelo de relatório a ser utilizado para avaliação do serviço de inspeção local segue em anexo a essa Norma.

Art. 5 º Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Irecê-Ba, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO I

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO

Estabelecimento: _____

Nº do SIM: _____ Classificação: _____

Município: _____ Data: ____/____/____

Médico(a) Veterinário(a) Oficial: _____

Supervisor(es)/Auditor(es): _____

I - ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES ANTERIORES DO SERVIÇO OFICIAL				
1.	AUDITORIAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
1.1	Plano de Ação.			
1.2	Cumprimento do Plano de Ação.			

II - AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO <i>IN LOCO</i>				
2.	EC 01 – MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS (INCLUINDO CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
2.1	As mesmas estão de acordo com o projeto aprovado.			
2.2	Forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização.			
2.3	Não existem sujidades nas áreas, formação de condensação, neve ou gelo.			
2.4	Observar a vedação das aberturas (portas, janelas etc.), o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo.			
2.5	Os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis.			
2.6	As condições gerais de manutenção estão adequadas e suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas.			
2.7	Acabamento, natureza das soldas e os materiais			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

	constituintes das instalações, equipamentos e utensílios são condizentes e não alteram as matérias-primas e os produtos acabados.			
2.8	As barreiras sanitárias estão adequadas.			
2.9	Observar se condições higiênicas são mantidas nessas instalações.			
2.10	Se os uniformes estão condizentes e se são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos.			
2.11	Os instrumentos de controle de processos estão identificados.			
2.12	Há registro da última calibração e aferição dos instrumentos, bem como, data prevista para a próxima aferição ou calibração.			
2.13	Observar se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua.			

3.	EC 02 – ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
3.1	Existe iluminação nas diferentes áreas da indústria, com cor e intensidade da luz em condições adequadas.			
3.2	As luminárias são dispostas de forma correta sem formação de sombras e são providas de protetores.			
3.3	A ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis.			
3.4	A ventilação é adequada ao controle da condensação.			
3.5	Há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos.			

4.	EC 03 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO E ÁGUAS RESIDUAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
4.1	Os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas.			
4.2	As redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado.			
4.3	Existem pontos de coleta de água e estes estão identificados.			
4.4	Observar se a água tem pressão adequada.			
4.5	Observar se todo o volume de águas residuais é drenado.			
4.6	As águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.7	As instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas.			
4.8	Observar se as águas residuais não se deslocam em contrafluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso.			
5.	EC 04 – HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
5.1	Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais.			
5.2	Não existem resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização.			

6.	EC 05 – HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS COLABORADORES	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
6.1	O pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos obedecem às práticas higiênicas.			
6.2	Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação.			
6.3	Observar se os uniformes utilizados se apresentam limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades.			
6.4	Se os colaboradores estão sem adornos, maquiagem, unhas compridas, barba, cabelos desprotegidos e roupas civis expostas.			
6.5	As operações realizadas pelos funcionários são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos.			
6.6	Os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las.			

7.	EC 06 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
7.1	Na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas.			
7.2	Durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, e evitando-se contrafluxos.			
7.3	As matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e estão			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

	identificados.			
7.4	Todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização.			
7.5	Os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidas em condições higiênicas.			
7.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos e apropriados para uso industrial.			
7.7	Os recipientes são adequados, resistentes e de fácil higienização.			
7.8	Os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias.			
7.9	Os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas. Apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos.			
7.10	Os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos estão funcionando de maneira correta.			
7.11	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado.			

8.	EC 07 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
8.1	O ambiente externo está limpo e não apresenta condições que favoreçam o abrigo ou a reprodução de pragas.			
8.2	Na inspeção das áreas internas não é observado indícios da presença de pragas.			
8.3	Verificar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas).			
8.4	Quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma.			
8.5	Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

9.	EC 08 – CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGENS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
9.1	As matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção.			
9.2	A empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole.			
9.3	As matérias primas apresentam suas embalagens íntegras.			
9.4	Os ingredientes são mantidos em local específico, separado, e em condições higiênicas adequadas.			
9.5	O uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes apenas para utilização por períodos restritos.			
9.6	Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima.			
9.7	A empresa mantém atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima.			
9.8	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL).			
9.9	No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite.			

10.	EC 09 – CONTROLE DE TEMPERATURAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
10.1	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação.			
10.2	Os registros são automatizados, quando possível ou necessário.			

11.	EC 10 – CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE	CONFORME	NÃO	NA

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

	PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE		CONFORME	
11.1	As empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção.			
11.2	Os produtos que requerem formulação, são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção.			

12.	EC 11 – ANÁLISES LABORATORIAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
12.1	Quando da existência de laboratórios de análises, se possui o manual de bancada, e se está à disposição dos analistas.			
12.2	Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada.			
12.3	Se os analistas dominam as técnicas realizadas.			
12.4	Se a conduta dos analistas é adequada, utilizam os equipamentos de proteção individual de forma correta e se respeitam as normas de segurança.			
12.5	Se as amostras e reagentes são descartados de acordo com o previsto no MBPL.			
12.6	Cronograma e resultados das análises de Autocontrole.			

13.	EC 12 – RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS (RECALL)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
13.1	As matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade.			

14.	EC 13 – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
14.1	Verificação se há monitoramentos dos PCC.			
14.2	Identificação dos PCC.			

15.	EC 14 – BEM-ESTAR ANIMAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
15.1	Avaliar de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria.			

16.	EC 15 – IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
16.1	Procedimento é realizado conforme o descrito.			
16.2	Colaboradores dominam a técnica de remoção.			
16.3	Recipientes identificados.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

16.4	Material de risco é descartado de forma correta.			

III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)

17.	EC 01 – MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS (INCLUINDO CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO)	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
17.1	Programa descrito.			
17.2	Registros.			
17.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
17.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

18.	EC 02 – ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
18.1	Programa descrito.			
18.2	Registros.			
18.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
18.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

19.	EC 03 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO E ÁGUAS RESIDUAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
19.1	Programa descrito.			
19.2	Registros.			
19.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
19.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

20.	EC 04 – HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
20.1	Programa descrito.			
20.2	Registros.			
20.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
20.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

21.	EC 05 – HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS COLABORADORES	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
21.1	Programa descrito.			
21.2	Registros.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

21.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
21.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

22.	EC 06 – PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
22.1	Programa descrito.			
22.2	Registros.			
22.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
22.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

23.	EC 07 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
23.1	Programa descrito.			
23.2	Registros.			
23.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
23.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

24.	EC 08 – CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGENS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
24.1	Programa descrito.			
24.2	Registros.			
24.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
24.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

25.	EC 09 – CONTROLE DE TEMPERATURAS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
25.1	Programa descrito.			
25.2	Registros.			
25.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
25.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

26.	EC 010 – CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
26.1	Programa descrito.			
26.2	Registros.			
27.3	Efetividade na execução do Programa de			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

	Autocontrole.			
27.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

28.	EC 011 – ANÁLISES LABORATORIAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
28.1	Programa descrito.			
28.2	Registros.			
28.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
28.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

29.	EC 012 – RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
29.1	Programa descrito.			
29.2	Registros.			
29.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
29.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

30.	EC 013 – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
30.1	Programa descrito.			
30.2	Registros.			
30.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
30.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

31.	EC 014 – BEM-ESTAR ANIMAL	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
31.1	Programa descrito.			
31.2	Registros.			
31.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole.			
31.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa.			

32.	EC 014 – IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO - MER	CONFORME	NÃO CONFORME	NA
32.1	Programa descrito.			
32.2	Registros.			
32.3	Efetividade na execução do Programa de			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

	Nesse caso, a empresa tem _____ dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.
	O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole) estando descritas as ações fiscais tomadas no item AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA (Lei 7889/89). A demoção das ações está condicionada à verificação oficial de retomada do Autocontrole do processo.
Descrição:	

VI. REUNIÃO FINAL		
Após a visita, foi realizada uma reunião, durante a qual foi apresentado e discutido o presente relatório. Foram apontadas as não conformidades que necessitam de ações corretivas imediatas por parte da Empresa. Na reunião estavam presentes:		
NOME	ASSINATURA	REPRESENTANTE

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Todas as folhas do presente relatório foram rubricadas pelo (s) supervisor (es). Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO II

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO - EMPREENDIMENTO

Razão Social: _____ Data: _____ SIM nº _____
Município: _____ Relatório de NC nº: _____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data:
				Assinatura:	
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data:
				Assinatura:	
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data:
				Assinatura:	
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data:
				Assinatura:	
Data de Aprovação do Plano:					
Prazo final para a conclusão do Plano:					
Assinatura: Representante legal do Estabelecimento		Assinatura: Responsável Técnico		Assinatura: Fiscal do SIM	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO III

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DOCUMENTAL DO SIM			
Realizado pelo(s) Médico(s) Veterinário(s) do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê e município consorciado, na sede do Serviço de Inspeção Local do Município a ser supervisionado.			
Município:			
Responsável do SIM:			
Supervisor:			
Data:			
1. VERIFICAÇÃO CHECKLIST	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
1.1 – As não conformidades do último checklist foram sanadas?			
2. VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
2.1 - Organização da sede da Inspeção Local ou local apropriado para a guarda de documentos e materiais pertinentes ao trabalho.			
2.2 - A IE possui equipamentos necessários aos trabalhos.			
2.3 – Gestão de Documentos (verificar o controle de entrada e saída de documentos, organização das pastas, uso dos formulários-modelo).			
2.4 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos (conferir se há documentação e se seguiu rito de avaliação).			
2.5 – Avaliação de Registro de Produtos e Controle de Rótulos (verificar os memoriais descritivos e croquis dos rótulos).			
2.6 - A Inspeção Local controla o uso de produtos, permitindo somente aqueles aprovados e com Ficha Técnica.			
2.7 – Rastreabilidade (uso de formulários, preenchimento de planilhas, recebimento de planilhas dos estabelecimentos).			
2.8 – Análises Físico-Químicas e Microbiológicas de Alimentos e Água (conferir cumprimento de			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

cronograma de envio, planilha de compilação de dados e histórico de NC).			
2.9 – Verificação Oficial Programas de Autocontrole (avaliar formulários de fiscalização e verificação oficial dos PAC).			
2.10 – Realização de atividades de combate a fraudes de produtos de origem animal.			
2.11 – Realização de atividades de combate a clandestinidade.			
2.12 – Realização de atividades de Educação Sanitária.			
2.13 – A Inspeção Local aplica as planilhas em conformidade com as Normas Complementares.			
2.14 – A Inspeção Local possui registro de ações fiscais (RNC, autos e termos emitidos).			
3. INSPEÇÃO PERMANENTE (EXCLUSIVO)	CONFORME (C)	NÃO CONFORME (NC)	NÃO SE APLICA (NA)
3.1 - A equipe de Inspeção é suficiente para desenvolver as atividades.			
3.2 - Inspeção ante e post mortem (equipamentos adequados).			
3.3 - Inspeção ante e post mortem (execução das técnicas).			
3.4 - Inspeção ante e post mortem (destinação adequada).			
3.5 - Inspeção ante e post mortem (registro de atividades).			
3.6 - Os critérios de julgamento são aplicados e registrados de forma correta.			
3.7 - A uniformização dos auxiliares da Inspeção Local atende as normas.			

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	PRAZO PARA SOLUÇÃO

Assinatura e Carimbo dos Médicos Veterinários responsáveis pela verificação:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO IV

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO LOCAL

Razão Social: _____ SIM nº _____
Município: _____ Data: _____ Relatório de NC nº: _____
Médico Veterinário Responsável: _____

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: _____ Assinatura: _____
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: _____ Assinatura: _____
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: _____ Assinatura: _____
				Ação foi efetivada? () SIM () NÃO	Data: _____ Assinatura: _____
Data de Aprovação do Plano: _____					
Prazo final para a conclusão do Plano: _____					
Assinatura: Fiscal Local		Assinatura: Fiscal Supervisor			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

NORMA TÉCNICA Nº 6.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Estabelece o Manual do Processo Administrativo de Fiscalização do SIM, além de definir modelos de documentos de autuação e aplicações de penalidades e dá outras providências.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que a Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025;

ESTABELECE:

Art. 1º Esta Norma estabelece o Manual do Processo Administrativo de Fiscalização do SIM, previsto pela Resolução de nº XX/20XX, deste Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 2º O Manual do Procedimento Administrativo de Fiscalização do SIM está disposto no Anexo, o qual faz parte integrante desta Resolução, e define o seguinte:

- I – discrimina os atos administrativos que compõe o processo administrativo;
- II – regulamenta suplementarmente às situações omissas da Resolução de nº XX/20xx, deste Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;
- III – define modelos de documentos de autuação e aplicações de penalidades.

Art. 3º Esta Norma entra em vigor na data de sua publicação.
Irecê-Ba, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

MANUAL DO PROCESSO ADMINISTRATIVO DE FISCALIZAÇÃO DO SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

1. APLICAÇÃO

O presente Manual, nos moldes do art. 517, da Resolução de nº XX/20XX, aplicar-se-á às pessoas físicas ou jurídicas: I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM – CDS Irecê; II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM – CDS Irecê onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal; III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

2. PROCESSO ADMINISTRATIVO

Para uma atuação adequada, é necessário não apenas o conhecimento das normas que regulamentam todo o SIM, mas a sua aplicação, que se dá por meio das práticas adotadas pelos agentes públicos e se concretiza na parte formal da atuação do SIM. Assim, o processo administrativo deve ser conduzido estritamente dentro das regras que o norteiam, sob pena de anulação de todo o trabalho material desenvolvido pelos agentes.

Segundo Humberto Theodoro Júnior (Curso de Direito Processual, 1998), processo é o método, é a junção de atos sucessivos com o intuito de conseguir um pronunciamento sobre determinada controvérsia, quer seja ela em área judicial quer seja ela em área administrativa. Já procedimento equivale a rito, ou seja, como o processo se realiza em cada caso concreto.

Neste contexto, deve ser trazido o conceito de Processo Administrativo, que é uma sucessão itinerária e encadeada de atos administrativos que tendem, todos, a um resultado final e conclusivo. E procedimento é o modo de realização do processo, ou seja, o rito processual.

3. PROCEDIMENTOS PARA SANÇÕES POR INFRAÇÕES A LEGISLAÇÃO REFERENTE AOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seguindo a Resolução de nº XX/20XX, deste Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, que prevê as penalidades cabíveis em cada situação de não conformidade, as infrações serão punidas administrativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis. O descumprimento às disposições previstas na referida Resolução e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

O processo administrativo próprio para apuração das infrações do SIM se inicia com a lavratura de auto de infração, observando-se o rito e os prazos estabelecidos em seus regulamentos. A observância de todos os requisitos legais para sua confecção é de extrema relevância, tendo em vista que, como peça inaugural do processo administrativo, vincula todo o procedimento subsequente.

4. DO AUTO DE INFRAÇÃO

O auto de infração será lavrado por Médico Veterinário do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização.

O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida, devendo constar:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

- a) o nome e a qualificação do autuado;
- b) o local, data e hora da sua lavratura;
- c) a data do fato gerador da infração, que é a data da ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, que poderá ser:
 - c.1) a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais;
 - c.2) a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais;
- d) a descrição do fato;
- e) o dispositivo legal ou regulamentar infringido;
- f) o prazo de defesa;
- g) a assinatura e identificação do técnico ou agente de inspeção e fiscalização;
- h) a assinatura do autuado ou, em caso de recusa ou impossibilidade, de testemunhas da autuação.

5. DAS NOTIFICAÇÕES NO PROCESSO ADMINISTRATIVO

A Notificação dos atos praticados no processo administrativo é ato de extrema relevância, pois é o meio pelo qual se dá ciência ao autuado das infrações das quais está sendo acusado, decisões posteriores, bem como do prazo de que dispõe para efetuar sua defesa ou recorrer.

Assim, em atenção aos princípios constitucionais da ampla defesa e do contraditório, sem que haja a notificação prevista pelo §2º, do art. 546, da Resolução nº XX/202x, não há instauração válida do processo.

Para tanto, estabelece o §2º, do art. 546, da Resolução nº XX/20XX, que a ciência deverá ser expressa, devendo ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Quando os infratores forem indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação, a ciência será efetuada por publicação oficial, no Diário Oficial do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê e, de forma suplementar, do Município do local da infração.

As notificações do autuado ocorrerão no auto de infração, bem como na aplicação da penalidade.

Os requisitos acima são de extrema importância, uma vez que a cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais. Portanto, descreve-se as três formas de cientificação:

a) PESSOALMENTE: mediante a assinatura no Auto de Infração ou, em caso de recusa, mencionada o fato, a assinatura de duas testemunhas: a assinatura será do autuado ou de seu representante legal, sendo a data, o nome e o número do RG ou CPF escritos pelo autuado. No caso de recusa do autuado em dar ciência, devem assinar duas testemunhas, devidamente identificadas, o fato deve constar no verso do respectivo auto.

b) PELO CORREIO: deverá ser feito por meio de aviso de recebimento (AR) com descrição de conteúdo (Ex. Escrever: Auto de Infração nº XX). Após o retorno do A. R., recebido ou até mesmo recusado, deverá ser juntado aos autos e não será aberta a contagem do prazo, mas somente após a publicação em edital. É importante salientar que o A. R. deve ser juntado aos autos de modo que seja possível sua visualização frente e verso. Logo após a

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

juntada, o servidor deverá anotar a data em que isso está sendo feito, pois é a partir desse momento que começará a fluir o prazo de defesa ou recurso.

c) POR EDITAL: se o autuado estiver em lugar incerto ou não sabido, poderá a notificação ser via edital, que será publicado, uma única vez no Diário Oficial, do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê e no Diário Oficial do Município do local da infração, considerando-se efetivada a ciência, 10 (dez) dias após a publicação. Deverá ser juntada aos autos a cópia da página do exemplar da publicação, não bastando apenas o recorte da publicação, pois deverá constar a data da mencionada publicação.

6. DA DEFESA DO AUTUADO

Os direitos à ampla defesa e ao contraditório estão constitucionalmente assegurados no artigo 5º, LV, da Constituição Federal de 1988. No Processo Administrativo o autuado deve ter estes direitos garantidos.

A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na Sede do SIM, no prazo de dez (10) dias corridos, contados da data da cientificação oficial. Depois de encerrado prazo da defesa deve ser juntada ao processo a mesma, e encaminhado com relatório ao Coordenador do SIM, que deve proceder ao julgamento em primeira instância.

É importante destacar que mesmo que o autuado apresente sua manifestação antes dos 10 dias estabelecidos, é necessário aguardar o término do prazo, pois dentro deste lapso, poderá juntar aos autos outros elementos necessários à complementação da sua defesa e/ou impugnação.

Não existe obrigatoriedade ao autuado a apresentação de defesa e/ou impugnação ao Auto de Infração. Assim, apesar de regularmente notificado, poderá optar por não se manifestar. Isto não caracteriza uma circunstância agravante no processo e nem exime a autoridade do SIM de examinar os fatos e provas constantes nos autos e emitir o seu julgamento, observando, desta forma, o princípio da verdade real.

Portanto, mesmo ocorrendo ausência ou intempestividade da manifestação do autuado, o processo terá andamento com a elaboração do relatório do servidor autuante e julgamento, o qual sendo condenatório ensejará abertura de prazo para interposição de recurso.

Não será recebida a defesa fora do prazo de 10 dias corridos.

7. DO JULGAMENTO

O Médico Veterinário oficial do SIM – CDS Irecê, após juntada ao processo a defesa, ou da certidão que informa a não apresentação de defesa pelo autuado, deve instruí-lo com relatório e encaminhar o processo administrativo para o Coordenador do SIM – CDS Irecê, que deverá proceder ao julgamento em primeira instância.

A autoridade que lavrou o auto de infração jamais poderá atuar também como autoridade julgadora, pois tal conduta tornaria o processo administrativo nulo.

O julgamento deve ser realizado com base na acusação (infração descrita no auto de infração), na manifestação do autuado (defesa e/ou impugnação), na apreciação das provas e no relatório do servidor autuante. Não é lícito à autoridade julgadora argumentar sobre fatos estranhos ao processo ou deixar de avaliar os argumentos apresentados pelo autuado.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Para que uma penalidade seja aplicada é preciso que todas as formalidades processuais determinadas neste Manual e na Resolução de nº XX sejam cumpridas e a decisão seja condenatória.

A infração não é de menor importância em relação aos delitos comuns, já que é cometida contra a saúde pública. Portanto, o ordenamento processual deve ser obedecido e a decisão fundamentada. Portanto, ao decidir, não basta que a autoridade escreva no rodapé da manifestação do servidor autuante um despacho simplificado com os dizeres “de acordo com o parecer” e sua assinatura.

A decisão julgadora deve ser encaminhada para ciência do autuado, procedendo nos mesmos moldes da notificação inicial, descrita no item 5, desde Manual.

8. DO RECURSO

Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, para decidir o recurso em segunda e última instância.

9. DO CONTROLE HISTÓRICO DAS AUTUAÇÕES

O controle do histórico de autuações e aplicação de penalidades será realizado pelo Serviço de Inspeção Municipal, onde deverá informar número de Auto, data de emissão, dados do estabelecimento, não conformidade registrada, ação fiscal tomada, e quando aplicável, informações referentes a valor e pagamento das multas aplicadas (ANEXO I).

10. DOCUMENTOS DECORRENTES DO PROCESSO DE FISCALIZAÇÃO NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Para fins desta Resolução e seguindo o que rege a Resolução de regulamentação do SIM, são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos:

I – Auto de Apreensão (ANEXO II): é o documento hábil para reter matéria-prima, produtos, insumos, rótulos, embalagens e outros materiais pelo tempo necessário às averiguações indicadas e para procedimentos administrativos.

II – Termo de Doação e/ou Inutilização (ANEXO III): Termo de Doação é o documento que confere autorização de doação de produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados. Só poderão ser objeto de doação os produtos cujas amostras foram submetidas a análises laboratoriais e possuam laudos com parâmetros em conformidade para o consumo humano e que atendam as demais determinações estabelecidas na Resolução nº 8, de 21 de dezembro de 2022 e demais normas complementares. Termo de Inutilização é o documento hábil à descrição da providência e destino adotados, tais como condenação ou inutilização da matéria prima, produto, insumo, rótulo, embalagem ou outros materiais apreendidos.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

III – Termo de Fiel Depositário (ANEXO IV): é o documento hábil que nomeia o detentor da matéria-prima, produto ou rótulos, para responder pela sua guarda, até ulterior deliberação.

IV – Auto de Interdição (ANEXO V): é o documento hábil para interromper, parcial ou totalmente, as atividades de um equipamento, seção ou estabelecimento quando foi constatada a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e nos casos de adulterações ou falsificações habituais do produto.

V – Auto de Infração (ANEXO VI): é o documento hábil para a autoridade fiscalizadora autuar pessoa física ou jurídica quando constatada a violação de normas constantes neste Manual, nas Resoluções ou em legislação específica, referente à inspeção de produtos de origem animal, que dará início ao processo administrativo de apuração de infrações, nos moldes do item 4, deste Manual.

VI – Termo de Notificação (ANEXO VII): é o documento que cumpre a tarefa de informar ao autuado sobre a instauração do processo administrativo.

VII – Laudo de Desinterdição (ANEXO VIII): é o documento hábil a ser lavrado para tornar sem efeito o Auto de Interdição.

VIII – Termo de Revelia (ANEXO IX): é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal.

IX – Relatório de Instrução para Julgamento em 1ª Instância (ANEXO X): é a narração ou descrição ordenada e formal dos principais fatos observados e colhidos do processo administrativo, pelo relator, contendo manifestação conclusiva quanto ao cumprimento dos procedimentos legais estabelecidos na norma específica e a sanção administrativa sujeita.

X – Termo de Retificação do Auto de Infração (ANEXO XI): é o documento hábil que corrige qualquer equívoco ou erro no auto de infração, desde que a correção não implique na modificação do fato descrito no auto de infração.

XI – Termo de Julgamento em 1ª Instância (Auto de Infração Procedente) (ANEXO XII): é o documento lavrado pela autoridade julgadora, no caso o Coordenador do SIM, o qual decidirá pela procedência do Auto de Infração, confirmando as irregularidades ali apontadas de forma fundamentada e aplicando penalidade, de acordo com a Resolução de nº 1.2803/2025.

XII – Termo de Julgamento em 1ª instância (Auto de Infração Improcedente) (ANEXO XIII): é o documento lavrado pela autoridade julgadora, no caso o Coordenador do SIM, o qual decidirá pela inexistência de irregularidade no estabelecimento, de forma fundamentada, não havendo a aplicação de qualquer penalidade.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

XIII – Termo de Julgamento em 2ª instância (Manter a Sanção) (ANEXO XIV): é o documento lavrado nos casos em que não haverá modificação/reconsideração da decisão inicialmente proferida, que se aplica sanção ao autuado. Esta decisão deverá ser encaminhada para julgamento em instância superior, no caso, o Presidente do Consórcio.

XIV – Termo de Julgamento em 2ª instância (Aumentar a Sanção) (ANEXO XV): é o documento lavrado nos casos em que após proferida a decisão em 1ª instância, não houver a reconsideração e o auto de infração for mantido, passando para julgamento em instância superior.

XV – Termo de Julgamento em 2ª instância (Reduzir sanção) (ANEXO XVI): é o documento lavrado nos casos em que, em decisão de reconsideração ou em decisão proferida pela 2ª instância, a penalidade for minorada, passando a uma situação mais favorável para o autuado.

XVI – Termo de Julgamento em 2ª instância (Aplicar Advertência) (ANEXO XVII): é quando a decisão é reformada parcialmente em 2ª instância, para modificar a penalidade, aplicando-se apenas a penalidade advertência.

XVII – Termo de Julgamento em 2ª instância (Cancelar) (ANEXO XVIII): é quando a decisão é reformada em 2ª instância, ordenando o cancelamento do auto de infração.

XVIII – Termo de Advertência (ANEXO XIX): é o termo lavrado pela autoridade competente, para ciência do autuado da penalidade de Advertência, com descrição dos dispositivos infringidos e dos prazos para efetuar seu recurso.

XIX – Auto de Multa (ANEXO XX): é o termo lavrado pela autoridade competente, para aplicar a penalidade prevista na legislação, por infração sanitária cometida pelo estabelecimento, que deve ser estabelecida em uma quantia em dinheiro, dentro da gravidade da infração.

XX – Protocolo de Defesa (ANEXO XXI): é o documento lavrado que prova o protocolo da defesa do autuado.

XXI – Protocolo de Recurso Administrativo (ANEXO XXII): é o documento lavrado que prova o protocolo do recurso administrativo interposto pelo autuado pelo seu inconformismo com a decisão da autoridade competente.

XXII – Relatório de Não Conformidade - RNC (ANEXO XXIII): é o registro de quaisquer desvios que ocorrem na execução de qualquer processo dentro do estabelecimento fiscalizado, desde os serviços oferecidos ao desenvolvimento de um produto, ou ainda processos internos administrativos.

XXIII – Resposta a Relatório de Não Conformidade (ANEXO XXIV): trata-se da resposta do estabelecimento acerca das ações imediatas e das ações corretivas que promoveu diante

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

das não conformidades verificadas, bem como daquelas que serão promovidas e o prazo para sua conclusão.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdssustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

ANEXO I

[illegible]

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO II
AUTO DE APREENSÃO

AUTO DE APREENSÃO			Nº
DATA:	HORÁRIO:	MUNICÍPIO:	UF:

Eu, _____, ocupante do cargo _____, do Serviço de Inspeção Municipal de _____, na presença das testemunhas identificadas e assinadas abaixo, apreendi no estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, Localizado no endereço _____, os produtos abaixo identificados com a respectiva quantidade:

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE

A apreensão foi realizada com base na Lei _____, e Resolução _____, com infração _____ (informar qual artigo da lei ou Resolução).

Os produtos ficam sob custódia do Serviço de Inspeção Municipal de _____, não podendo ser comercializados, transferidos ou devolvidos, até posterior deliberação.

É possível que os produtos apreendidos sejam inutilizados ou doados, conforme a necessidade apontada por técnicos do SIM.

Diante das informações acima elencadas, lavro o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Local _____, data _____.

AutuanteAutuado

Testemunhas:

1. Nome completo e assinatura	2. Nome completo e assinatura
RG:	RG:
CPF:	CPF:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO III
TERMO DE DOAÇÃO E/ OU INUTILIZAÇÃO

DATA		MUNICÍPIO		UF	

O Serviço de Inspeção Municipal de _____, apreendeu os produtos descriminados na tabela, no estabelecimento _____, CPNJ/CPF _____, endereço _____, registro no S.I.M sob o número _____, conforme auto de apreensão nº _____.

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE	MOTIVO DA APREENSÃO

*Riscar as linhas não utilizadas na tabela.

ENCAMINHAMENTO:

	INUTILIZAÇÃO	MÉTODO:
	DOAÇÃO	ENTIDADE/CPNJ/ENDEREÇO:

Local _____, data _____.

Assinatura do Médico Veterinário responsável com CRMV

CIENTE EM:	_____ Assinatura e documento do responsável legal pelo estabelecimento

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

TERMO DE RECEBIMENTO

(Para uso exclusivo, caso haja doação)

A Instituição _____,
CNPJ _____, localizada _____,
Município _____ UF _____, telefone _____,
e-mail _____ atesta que recebeu do Serviço de
Inspeção Municipal _____, na data _____,
do estabelecimento _____,
do CNPJ/CPF _____ localizado _____,
Município _____ UF _____.
Conforme tabela abaixo:

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE

*rasurar as linhas não utilizadas no momento da assinatura deste documento.

Local _____, data _____.

Nome legível e documento de identidade do responsável pela Instituição

Testemunha 1	Testemunha 2
_____ Nome legível com documento de identidade	_____ Nome legível com documento de identidade

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO IV

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO			Nº
DATA:	HORÁRIO:	MUNICÍPIO:	UF:

O estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, registro no S.I.M _____ localizado _____, no Município de _____, ficará como FIEL DEPOSITÁRIO dos produtos relacionados na tabela abaixo e suas respectivas quantias, por ter havido a apreensão dos mesmos pelo Serviço de Inspeção Municipal de _____, conforme Auto de Apreensão nº _____, infringido a Lei _____, Resolução _____, conforme Auto de infração nº _____.

Os produtos descritos na tabela abaixo ficarão à disposição do Serviço de Inspeção Municipal _____, que lhe dará a destinação correta.

ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE

Assinatura do Médico Veterinário Responsável com CRMV

Local _____, data _____.

Ciente em: ____/____/____.

Assinatura do responsável legal pelo estabelecimento
Identidade:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO V
AUTO DE INTERDIÇÃO

Nº: _____/20xx.

ESTABELECIMENTO:	CNPJ/CPF:
E-MAIL:	TEL:
ENDEREÇO COMPLETO:	
RESPONSÁVEL LEGAL:	RG:
Fica o estabelecimento qualificado INTERDITADO nos termos do artigo ____, da Lei Municipal nº _____, e Resolução nº _____ em virtude de infringência à legislação municipal, conforme descrição abaixo.	
Descrever atos de infringência constatados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM:	
DISPOSITIVO LEGAL INFRINGIDO:	
PENALIDADE APLICÁVEL:	

INTERDIÇÃO				
		TOTAL		PARCIAL
	DATA:		HORA:	
	Fica o estabelecimento acima qualificado ciente de que não poderá exercer atividades isoladas, e que a inutilização ou remoção das faixas e/ou cartazes alusivos à presente interdição, assim como voltar a funcionar sem a devida desinterdição efetivada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, implicará falta grave, ensejando aplicação da penalidade de cassação do registro junto ao SIM, bem como caracterizará crime de desobediência culminando em sanções previstas em legislações pertinentes.			

Assinatura Responsável legal estabelecimento
CPF:

Assinatura Agente fiscal SIM
CPF:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

TESTEMUNHAS	
1. Nome completo: Assinatura: CPF: _____ RG: _____	2. Nome completo: Assinatura: CPF: _____ RG: _____

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VI
AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO			Nº
DATA:	HORARIO:	MUNICÍPIO:	UF:

Eu, _____, ocupante do cargo _____, do Serviço de Inspeção Municipal de _____, na presença das testemunhas identificadas e assinadas abaixo, constatei as infrações abaixo descritas, no estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____.
Localizado no endereço _____.

ITEM	INFRAÇÃO	BASE LEGAL

Diante das informações acima elencadas, lavro o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Autuante

Autuado

Testemunhas:

1. Nome completo e assinatura	2. Nome completo e assinatura
RG:	RG:
CPF:	CPF:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VII TERMO DE NOTIFICAÇÃO Nº XXX/ANO

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de _____, eu abaixo assinado, Médico Veterinário do Serviço de Inspeção do município de _____ - BA e no cumprimento da Lei Municipal nº _____ regulamentada pelo Decreto nº _____, NOTIFIQUEI, o estabelecimento _____ CNPJ _____, Responsável Legal _____, CPF _____, Estabelecido a _____, no Município de _____ - Bahia. Fiscalizando o estabelecimento foi detectado:

Concede-se o prazo de ____ (dias) para que, querendo apresente defesa/recurso.

(local) _____ -BA, em ____/____/____

AUTUADO

AUTUANTE

TESTEMUNHAS:

CPF:

CPF:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VIII

LAUDO DE DESINTERDIÇÃO Nº _____/20__

O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Art. xxxº da Lei nº xxxxx, de dd de mmm de aaaa, resolve:

DESINTERDITAR o estabelecimento _____
Localizado no(a) _____ em razão do
cumprimento das providências exigidas no Laudo de Interdição nº _____ de 20__.

Vistoria técnica para a desinterdição realizada no dia __/__/20__, às _____ horas.

OBSERVAÇÕES

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO E/OU RESPONSÁVEL LEGAL	
Nome:	
RG:	CPF:
Assinatura:	

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA DESINTERDIÇÃO
_____, ____ de ____ 20__
_____ Carimbo e assinatura

1ª Via (Branca): Proprietário 2ª Via (Azul): Processo 3ª Via (Verde): Arquivo

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO IX
TERMO DE REVELIA

Processo nº:
Auto de Infração nº:

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:

Razão Social:	
CPF/CNPJ:	
Nº SIM:	Município/UF:
Endereço:	CEP:
Responsável Legal:	CPF:

DATA LIMITE PARA APRESENTAÇÃO DA DEFESA: ____/____/____

Aos ____ dias do mês de ____ do ano de ____ declaro revel o representante legal do estabelecimento supra citado, qualificado nos autos, considerando que o mesmo foi regularmente intimado e notificado e deixou de apresentar defesa no prazo legal, nos termos da Lei Municipal nº ____ regulamentada pela Resolução nº ____.

_____-Ba, ____/____/____.

Serviço de Inspeção Municipal

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO X
RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA

1. Processo nº:
2. Razão Social ou Nome do interessado:
3. Localização (Município/Estado):
4. Registro (SIM Consorciado Nº):
5. Assunto: Auto de Infração N°
6. Dos fatos: O auto de infração fora lavrado em xx/xx/xxxx pelo Agente Público (Médico Veterinário oficial) xxxxxxxx em face da interessada pela constatação de “(transcrição das irregularidades conforme Auto de Infração)”. A ciência da autuada fora registrada em xx/xx/xxxx, por meio de assinatura do Auto de Infração / por meio do recebimento pelo Correio, conforme Aviso de Recebimento. Na oportunidade, também foram lavrados os documentos (citar outros termos emitidos, por exemplo, Termo de Apreensão...).
7. Base Legal/Artigos infringidos: Artigo xx, da Resolução XXXXX, combinado com xxxxxx.
8. Histórico do autuado: A autuada é (reincidente ou primária), conforme consulta ao histórico de infrações anexado ao presente processo.
9. Da defesa: A interessada apresentou defesa no dia xxxxx, atendendo o prazo estabelecido no artigo 59 da Lei N° 9.784, de 29 de janeiro de 1999, portanto considerada tempestiva, e argumenta que OU A interessada apresentou defesa no dia xxxxx tendo ultrapassado o prazo estabelecido no artigo 59 da Lei N° 9.784, de 29 de janeiro de 1999, portanto é considerada intempestiva OU A interessada não apresentou defesa, sendo considerada revel, conforme Termo de Revelia (ver modelo mais a frente).
10. Do mérito:
11. Conclusão:
12. Proposição da sanção:

Artigo Resolução XXXXX, combinado com xxxxxx :	Classificação da infração (constar na lei)	Infração	Valor da Multa:
Inciso xxxx	Leve Moderada Grave Gravíssima	Descrição da infração conforme Auto de Infração	X% do valor máximo = R\$ xxxx
Inciso xxxx	Leve Moderada Grave	Descrição da infração conforme Auto de Infração	X% do valor máximo = R\$ xxxx

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

	Gravíssima		
		Total:	R\$ (soma dos valores)

13. Local e Data: município/UF, xx de de 20xx.

Relator: xxxx Assinado digitalmente

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XI
TERMO DE RETIFICAÇÃO DO AUTO DE INFRAÇÃO Nº XXX/ANO

Documento de Referência: Auto de Infração n.º xxxxx
Processo nº:

IDENTIFICAÇÃO DO INTERESSADO:
Razão Social ou Nome:
SIM Consorciado Nº:
Endereço:
Município/UF:
CEP:
CNPJ ou CPF:

Ao(s) xx dia(s) do mês de xxxxxx do ano de xxxx, no município de xxxxxxxxxxxx, Estado de xxxxxxxx, eu, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, CARGO (MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL OU ANÁLOGO, IDENTIFICAÇÃO FUNCIONAL: xxxx, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº XXX, regulamentada pela Resolução XXXX, constatei erro material no documento acima referenciado e promovo a devida correção para:

Onde se lê: xxxxxxxx;
Leia-se: xxxxxxxx;
Ratifico os demais dizeres do referido documento.

Fica o interessado cientificado de que tem o prazo máximo de **10 (dez) dias**, para encaminhar a defesa por escrito, acompanhada das provas que entender necessárias, à representação **do Consórcio**.
Após o encaminhamento da defesa, ou vencido o prazo para tal, os autos serão julgados pela Autoridade Julgadora e o interessado receberá a respectiva Notificação, informando-lhe das decisões tomadas.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:
() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.
() O autuado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Médico Veterinário Oficial: _____
(nome e cargo)

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução, intimando-o a cumprir as exigências no prazo legal ou, em caso de discordância, recorrer à instância superior, no prazo previsto no Art. XXXX da Resolução / Lei nº XXXXX. *Em caso de pagamento da DAM, o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação do município. A não comprovação do recolhimento ensejará a inscrição na Dívida Ativa do Município, conforme previsto no Art. xxxxx da Resolução / lei.*

Local, xx de xxxxxxxx de 20xx

Chefe do SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR
SANÇÃO)

() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

() O autuado recebeu uma cópia deste documento em ____/____/____

Assinatura do Autuado: _____
(nome e documento)

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Chefe **SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO)**

() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

() O autuado recebeu uma cópia deste documento em ____/____/____

Assinatura do Autuado: _____
(nome e documento)

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XIV (**MANTER SANÇÃO**)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº **XXX/SERVIÇO XXX/ANO**

Processo nº:
Serviço de Inspeção:
Auto de Infração nº:
Autuado:
SIM Consorciado Nº:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Município/UF:

O **DIRETOR DO SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO)**, no uso das atribuições que lhe confere portaria (**de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA**), e com base no estabelecido pelo Art. **XXXX** da Resolução **XXX**, considerando as informações constantes no processo **xxxxxx** e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (**IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL**), e decide:

- I – Julgar procedente o Auto de Infração nº **xxxxxx**;
- II – Manter a sanção administrativa de multa no valor de R\$ **xxxxx** (**valor por extenso**), de acordo com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (nº **xxx**).;
- III – Manter, como sanção administrativa (outras sanções previstas no Art. 508, quando for o caso).**

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução. **Quando do pagamento do DAM, o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação do Município. A não comprovação do recolhimento ensejará a inscrição na Dívida Ativa do Município, conforme previsto no Art. xxxxx da Resolução / lei.**

Local, xx de xxxxxxx de 20xx

Diretor **SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO)**

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XV (AUMENTAR SANÇÃO)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:
Serviço de Inspeção:
Auto de Infração nº:
Autuado:
SIM Consorciado Nº:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Município/UF:

O Diretor **SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO)**, no uso das atribuições que lhe confere portaria **(de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA)**, e com base no estabelecido pelo Art. XXXX da Resolução XXX, considerando as informações constantes no processo xxxxxx e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório **(IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL)**, e decide:

- I – Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxxx;
- II – Aumentar a sanção administrativa de multa do valor de R\$ xxxx **(valor por extenso)** para R\$ xxxx **(valor por extenso)**, em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância **(citar o relatório)**;
- III – Aplicar, como sanção administrativa (outras sanções previstas, quando for o caso).*

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução, e cumprindo o Art. 64 da Lei nº 9.784/1999. **Quando do pagamento da MULTA (DOCUMENTO DE ARRECADAÇÃO DO MUNICÍPIO), o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação do município e conforme previsão legal.**

Local, xx de xxxxxx de 20xx

Diretor consórcio / prefeito **(pessoa que estiver na instância superior conforme previsão legal)**

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XVI (REDUZIR SANÇÃO)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:
Serviço de Inspeção:
Auto de Infração nº:
Autuado:
SIM Consorciado Nº:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Município/UF:

O Diretor **SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO)**, no uso das atribuições que lhe confere portaria **(de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA)**, e com base no estabelecido pelo Art. XXXX da Resolução XXX, considerando as informações constantes no processo xxxxxx e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (**IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL**), e decide:

- I – Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxxx;
- II – Reduzir a sanção administrativa de multa do valor de R\$ xxxx **(valor por extenso)**, para R\$ xxxx **(valor por extenso)**, em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (**IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL e citar**).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução. **Quando do pagamento da MULTA (DOCUMENTO DE ARRECAÇÃO DO MUNICÍPIO), o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação do município e conforme previsão legal.**

Local, xx de xxxxxx de 20xx

Diretor consórcio / prefeito **(pessoa que estiver na instância superior conforme previsão legal)**

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XVII

(APLICAR ADVERTÊNCIA)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:
Serviço de Inspeção:
Auto de Infração nº:
Autuado:
SIM Consorciado Nº:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Município/UF:

Diretor **SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO)**, no uso das atribuições que lhe confere portaria **(de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA)**, e com base no estabelecido pelo Art. **XXXX** da Resolução **XXX**, considerando as informações constantes no processo **xxxxxx** e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório **(IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL)**, e decide:

I – Julgar procedente o Auto de Infração nº **xxxxxx**

II – Cancelar o Auto de Multa **(sequencial)**, para que seja aplicada a penalidade de Advertência, em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância **(IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL e citar)**.

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Local, **xx** de **xxxxxxx** de 20**xx**

Diretor consórcio / prefeito **(pessoa que estiver na instância superior conforme previsão legal)**

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XVIII

(CANCELAR)

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº XXX/SERVIÇO XXX/ANO

Processo nº:
Serviço de Inspeção:
Auto de Infração nº:
Autuado:
SIM Consorciado Nº:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Município/UF:

O Diretor **SERVIÇO (AUTORIDADE QUE A RESOLUÇÃO RECONHECER PARA IMPUTAR SANÇÃO)**, no uso das atribuições que lhe confere portaria **(de nomeação para aquela função determinada pela Resolução como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA)**, e com base no estabelecido pelo Art. **XXXX** da Resolução **XXX**, considerando as informações constantes no processo **xxxxxx** e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório **(IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL)**, e decide:

- I - Julgar improcedente o Auto de Infração nº **xxxx**;
- II – Cancelar o Auto de Infração supracitado e seu respectivo Auto de Multa **(manter sequencial)**.

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Local, xx de xxxxxxx de 20xx

Diretor consórcio / prefeito **(pessoa que estiver na instância superior conforme previsão legal)**

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XIX
TERMO DE ADVERTÊNCIA

ADEVERTÊNCIA			Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	HORÁRIO:	MUNICÍPIO:	UF:

O Serviço de Inspeção _____, usando das prerrogativas que lhe confere o artigo _____, da Resolução nº _____, ADVERTE o estabelecimento _____, CNPJ/CPF _____, localizado _____, no Município de _____, em virtude da infração ao(s) artigo(s) _____ da Lei nº _____, Resolução nº _____, ocorrida em _____, durante _____, conforme auto de infração em **anexo**.
Fica o estabelecimento ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

Local _____, data _____.

Assinatura e carimbo do responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal

CIENTE EM:	
_____ Nome completo e assinatura do responsável legal pelo estabelecimento RG: _____ CPF: _____	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XX
AUTO DE MULTA

AUTO DE MULTA		Nº
DATA: (dd/mm/aaaa)	MUNICÍPIO:	UF:
SERVIDOR:	IDENTIFICAÇÃO:	

AUTUADO	
Razão social:	Nome fantasia:
CNPJ/CPF:	Inscrição Municipal:
Responsável legal:	Contato:
Endereço completo:	CEP:

ITEM	INFRAÇÃO	BASE LEGAL

VALOR DA MULTA EM VALOR DE REFERÊNCIA	VALOR DA MULTA EM REAIS	PARÂMETRO ESTABELECIDO /BASE LEGAL
TOTAL:	TOTAL:	

Diante das informações acima elencadas, lavro o presente Auto de multa, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Local _____, data _____.

Autuante /CPF/RG

Autuado/CPF/RG

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XXI
PROTOCOLO DE DEFESA

IDENTIFICAÇÃO			
Autuado:			
CPF/CNPJ:		Telefone:	() ____ - ____
Nº do Auto de Infração:		Processo nº:	
Nº de páginas da defesa (opcional):			

ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA					
Rua:					
Nº:		Complemento:		CEP:	
Bairro:			Distrito:		
Cidade:				Estado:	

Fica o autuado/procurador ciente que a notificação da decisão/deliberação sobre
apresente defesa será encaminhada para o endereço de correspondência acima indicado.
Caso o Correios não consiga efetivar a entrega, a notificação será feita por publicação de
edital no Diário Oficial do Município de _____.

RESPONSÁVEL PELA ENTREGA NO S.I.M.			
() Autuado		() Responsável legal	
() Advogado		() Correios/Outro: _____	
Nome:			
CPF:		Assinatura ¹ :	

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO			
Unidade Administrativa ² :			
Nome do servidor:			
Data de recebimento:		Assinatura e carimbo:	

¹ No caso de entrega pelo Correios, este campo ficará em branco.
² Nome ou sigla do setor, seção ou departamento.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XXII PROTOCOLO RECURSO ADMINISTRATIVO

IDENTIFICAÇÃO			
Autuado:			
CPF/CNPJ:		Telefone:	() ____ - ____
Nº do Auto de Infração:		Processo nº:	
Nº de páginas da defesa (opcional):			

ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA					
Rua:					
Nº:		Complemento:		CEP:	
Bairro:			Distrito:		
Cidade:				Estado:	

Fica o autuado/procurador ciente que a notificação da decisão/deliberação sobre o presente recurso será encaminhada para o endereço de correspondência acima indicado. Caso o Correios não consiga efetivar a entrega, a notificação será feita por publicação de edital no Diário Oficial do Município de _____.

RESPONSÁVEL PELA ENTREGA NO S.I.M.			
() Autuado		() Responsável legal	
() Advogado		() Correios/Outro: _____	
Nome			
CPF		Assinatura ³	

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO NO S.I.M.			
Unidade Administrativa ⁴ :			
Nome do servidor:			
Data de recebimento:		Assinatura e carimbo:	

³ No caso de entrega pelo Correios, este campo ficará em branco.

⁴ Nome ou sigla do setor, seção ou departamento.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO XXIII

	CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ – CDS IRECÊ Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba CNPJ N° 12.265.004/0001-80			
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE – RNC				
1. Data:		2. Relatório n°:		3. N° do SIM:
4. Estabelecimento:				
5. Responsável legal:				
6. Elemento de Controle:				
7. Indicadores de Classificação da Não Conformidade:				
Monitoramento ()	Ação corretiva ()	Verificação ()	Registro ()	Plano Descrito ()
8. Horário e local da ocorrência:				
9. Descrição da Não Conformidade:				
10. Ação Fiscal:				
11. Assinatura do Serviço de Inspeção Municipal:				
Este documento, que deve ser respondido à Inspeção Municipal através de formulário padrão em um prazo máximo de 72 horas, é uma notificação escrita da falha em atender às exigências regulamentares e pode resultar em ação administrativa e legal.				

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XXIV

	CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ – CDS IRECÊ Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba CNPJ N° 12.265.004/0001-80	
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM RESPOSTA A RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE – RNC		
1. Data:	2. Relatório n°:	3. N° do SIM:
4. Estabelecimento:		
5. Responsável legal:		
6. Resposta do Responsável pelo Estabelecimento:		
6.1. Identificação do item violado do programa de autocontrole:		
6.2. Ações imediatas e/ou paliativas:		
6.3. Ações planejadas e prazos:		
7. Assinatura do Responsável do Estabelecimento:		Data:
8. Verificação da correção da não conformidade (uso exclusivo do SIM):		
9. Assinatura do Responsável pelo SIM (uso exclusivo do SIM):		Data:
O verso poderá ser utilizado para complementação de informações.		

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO XXV
VERIFICAÇÃO DE RNC EMITIDOS ANO _____

Empreendimento _____ SIM _____ Município _____

Nº do RNC	Descrição da NC	Data Emissão	Data de resposta	Data de Verificação	Status	Ação Fiscal

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO XXVI

NÚMERO DE RNC EMITIDOS ANO _____

Empreendimento _____ SIM _____ Município _____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120
121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140
141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160
161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180
181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200
201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220
221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260
261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280
281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

NORMA TÉCNICA Nº 7.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Estabelece o Manual de procedimentos de combate às fraudes em Produtos de Origem Animal.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto no Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025;

ESTABELECE:

Art. 1º Estabelecer o Manual de procedimentos de combate às fraudes junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o qual segue em anexo, sendo parte integrante desta Norma.

Art. 2º Esta Norma entra em vigor na data de sua publicação.

Irecê/BA, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Manual de Procedimentos de Combate às Fraudes em Produtos de Origem Animal

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

1. APLICAÇÃO

Este manual se aplica 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.

2. DEFINIÇÕES

2.1 Fraude alimentar: comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor.

2.2 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.

3. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

4. PROCEDIMENTO

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.

4.1 Prevenção e Combate à Fraude Econômica:

O Serviço de Inspeção deve estabelecer um cronograma com programação anual (ANEXO I), prevendo a realização de, no mínimo, três ações de prevenção e combate à 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.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.2 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 categoria de produto produzido.

4.3 Controle de Formulação

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

4.4 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 III). O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma avaliação para cada categoria de produto produzido.

4.5 Outros métodos de combate à fraude

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

5. Ações Fiscais:

5.1 Desvio de análises Físico-Químicas:

Quando o resultado da análise se apresentar não conforme, devem ser tomadas as seguintes ações:

- O responsável pela avaliação do laudo ao verificar Não Conformidade, deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito. Dependendo a causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deve ser interditada a produção do produto envolvido através de Auto de Interdição.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

- Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e Auto de infração dependendo da causa e grau de desvio;
- Dependendo da causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação, é efetuado a liberação da produção; se a contraprova apresentar-se não conforme deverá ser efetuado auto de infração.
- Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interdita até que o resultado da análise se apresente conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação.
- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

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.

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. 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”.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

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.

6.1 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 Resolução XX, de XX de XXXXXX de 20XX.
- b. Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do auto de apreensão conforme modelo da Resolução XX, de XX de XXXXXX de 20XX.
- 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.

6.2 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.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

ANEXO I

[illegible]

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO III

CONTROLE DE CHECAGEM DE PESO E VOLUME					
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:			Nº SIM:		
MUNICÍPIO:			DATA:		
PRODUTO:			Nº REGISTRO:		
DATA	PRODUTO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	PESO DA EMBALAGEM	C/NC/NA

Médico Veterinário do SIM/POA

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

NORMA TÉCNICA Nº 8.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

**Estabelece o Manual de Procedimentos do
Programa de Combate a Clandestinidade
em Produtos de Origem Animal.**

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que a Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025;

ESTABELECE:

Art. 1º Estabelecer o Manual de procedimentos do programa de combate a clandestinidade junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o qual segue em anexo, sendo parte integrante desta Resolução.

Art. 2º Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Irecê-Ba, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Manual de Procedimentos do Programa de Combate à Clandestinidade

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

1. APLICAÇÃO

Este manual se aplica 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.

2. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

3. PROCEDIMENTO

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 I), onde devem ser realizadas, no mínimo, três ações de prevenção e combate as 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;
- Visitas a estabelecimentos comerciais que vendem produtos de origem animal, a fim de realizar verificação oficial destes, em parceria ou não com a Vigilância Sanitária para verificar se há presença de produtos rotulados, porém sem o registro;
- Vistorias no comércio local, em parceria ou não com a Vigilância Sanitária, a fim de identificar possíveis vendas e/ou produção de produtos e subprodutos de origem animal irregular;
- Ação conjunta com a Agência de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB e demais órgãos competentes visando identificar irregularidades no trânsito de produtos, bem como, no abate, produção e/ou comércio.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO I

CRONOGRAMA DE AÇÕES DE COMBATE A ATIVIDADES CLANDESTINAS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO -											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

NORMA TÉCNICA Nº 9.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

**Estabelece o Manual de Procedimentos do
Programa de Educação Sanitária em
Produtos de Origem Animal.**

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que a Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025;

ESTABELECE:

Art. 1º Estabelecer o Manual de Procedimentos do Programa de Educação Sanitária junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o qual segue em anexo, sendo parte integrante desta Resolução.

Art. 2º Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Irecê-Ba, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Manual de Procedimentos do Programa de Educação Sanitária em Produtos de Origem Animal

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

1. APLICAÇÃO

Este manual se aplica a todas as atividades de Educação Sanitária realizadas pelo Serviço de Inspeção as quais tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

2. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

3. PROCEDIMENTO

3.1 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.

Neste contexto, podem ser realizadas reuniões, palestras, oficinas, entrevista em rádio, publicação em mídias sociais, montagem de stand em feiras, entre outras. Confecção de materiais didáticos orientativos e explicativos sobre os diversos temas no intuito de informar e sensibilizar o público produtor e consumidor de alimentos, a serem distribuídos durante as atividades nos municípios ou disponibilizados através de mídia eletrônica e outros meios de comunicação. Deve-se considerar como frequência anual, a execução de no mínimo três ações de Educação Sanitária (ANEXO I).

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

ANEXO I

[illegible]

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

NORMA TÉCNICA Nº 10.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Institui o Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que a Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025;

ESTABELECE:

Art. 1º Fica instituído o Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Parágrafo único. Fazem parte da presente Norma, como anexos, o Manual de Procedimentos e modelos de Rotinas do Serviço.

Art. 2º O documento é dirigido aos Médicos Veterinários responsáveis pelas inspeções locais como ferramenta auxiliar das rotinas de trabalho e fiscalização.

Art. 3º Esta Norma entra em vigor na data de sua publicação.

Irecê-Ba, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Manual de Procedimentos e Rotinas do Serviço de Inspeção Local em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal Registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdssustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

1 – SUMÁRIO

Esse documento tem por finalidade auxiliar a inspeção local em sua organização e na realização das atividades. Orienta no preenchimento das planilhas de verificação, notificações, organização e modelos de documentos utilizados nas rotinas de inspeção e demais controles inerentes à inspeção sanitária.

2 – INTRODUÇÃO

Este manual visa orientar e padronizar os procedimentos e rotinas adotados pelo Serviço de Inspeção dos estabelecimentos com inspeção permanente e/ou periódica de produtos de origem animal, junto ao SIM – CDS Irecê. É dirigido aos Médicos Veterinários responsáveis pelas inspeções locais como ferramenta auxiliar das rotinas de trabalho e fiscalização.

3 – ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

3.1 – Sede da inspeção

Nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente é obrigatória a cessão de sala exclusiva para instalação da sede da inspeção local. É responsabilidade do Médico Veterinário responsável pela inspeção local a organização e o zelo das dependências cedidas ao SIM nos abatedouros. Conforme a Resolução nº XX de XX de XXXXXXXX de 20XX ou outras que vierem a substituí-la, as empresas são obrigadas a fornecer material à Inspeção, para seu uso exclusivo. O Fiscal deve, assim, garantir que as dependências possuam mobiliário necessário (escritaninha, mesa, cadeiras, armários, cabides, etc.), computador com impressora e internet (sendo estes dispensados se não houver viabilidade técnica para tal, devidamente comprovada), material básico de escritório (papel, pastas, canetas, pranchetas, grampeador, calculadora, etc.) e de trabalho (cronômetros, termômetros aferidos, luvas, kits para leitura de cloro livre, facas, chairas, etc.) e itens de conforto (geladeira, fogão, etc.) quando for o caso, respeitando as peculiaridades de cada local, tempo de permanência na empresa, número de pessoas, entre outros. Cabe à empresa a limpeza e manutenção das dependências da inspeção. O acesso às dependências é exclusivo aos funcionários da inspeção ou pessoas autorizadas pelo responsável. As dependências deverão permanecer chaveadas fora dos horários de abate ou, a critério do Médico Veterinário, deverá haver local para guarda segura de carimbos, lacres, documentos, etc.

3.2 – Uniformes

A empresa deve disponibilizar uniformes completos (calça, camisa, touca, macacão), limpos, em quantidade adequada e com troca diária para todos que trabalham na inspeção. Também deve fornecer EPI (botas brancas, jaquetas, mangas plásticas, luvas, protetores auriculares, capacete, capa de chuva etc.) conforme a necessidade local.

3.3 – Organização geral

O Médico Veterinário deve garantir a perfeita organização de todos os documentos e materiais inerentes ao Serviço, como notificações, ofícios, documentos recebidos, planilhas de verificação, análises etc., separados por pastas devidamente identificadas para

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

que estejam prontamente disponíveis para consulta local ou de supervisão. Deverão ficar afixadas em painel ou parede em local de fácil visualização cópia do título de registro e lista de produtos registrados. Os documentos relativos à empresa deverão ser armazenados na sala exclusiva da inspeção local.

3.4 – Do arquivamento na sala de inspeção local em estabelecimentos de inspeção permanente

Para o arquivamento físico de documentos deve ser utilizada, de preferência, as seguintes pastas:

- Ofícios;
- Laudos Técnicos de Condenação;
- Planilha de Controle de Carcaça em TF (Anexo I);
- Planilhas de Verificação *in loco*;
- Planilhas de Verificação documental;
- Planilhas de Procedimento Padrão de Higiene Operacional Pré-abate;
- Relatório de Não Conformidade (RNC);
- Controle de Pragas (relatórios das empresas terceirizadas);
- Certificados de Origem para Produto Não Comestível;
- Memorial Descritivo de Processo de Fabricação, Composição, Rotulagem e

Aprovação de Rótulos;

- Programas de Autocontrole;
- Registro de Recebimento de Matéria-Prima;
- Outros documentos.

Sempre que necessário, os documentos devem ser retirados das pastas em que estão guardados para serem arquivados em caixa arquivo. Todos os documentos permanecerão arquivados por, pelo menos, 5 (cinco) anos.

3.5 – Do arquivamento, na sede do SIM, de documentos de estabelecimentos de inspeção permanente

Para o arquivamento físico de documentos deve ser utilizada, de preferência, as seguintes pastas:

- Documentação de Aprovação de Projetos e Obtenção de Registro no SIM;
- Memorial Descritivo de Processo de Fabricação, Composição, Rotulagem e

Aprovação de Rótulos;

- Informativo de Abate e Inspeção *Ante mortem*;
- Mapa Nosográfico de Condenação;
- Guias de Trânsito Animal/GTA;
- Análises Laboratoriais de Água e Produtos de Origem Animal;
- Programas de Autocontrole;
- Controle de Entrada e Uso de Produtos/Controle de Produtos Comercializados;
- Outros Documentos.

Sempre que necessário, os documentos devem ser retirados das pastas em que estão guardados para serem arquivados em caixa arquivo. As GTA devem ser arquivadas diariamente na sala da inspeção local após lançamento dos dados enviados para a Agência de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), via site do Sistema de Defesa Agropecuária. Todos os documentos permanecerão arquivados por, pelo menos, 5 (cinco) anos.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

3.6 – Do arquivamento, na sede do SIM, de documentos de estabelecimentos de inspeção periódicos

Para o arquivamento físico de documentos deve ser utilizada, de preferência, as seguintes pastas:

- Documentação de Aprovação de Projetos e Obtenção de Registro no SIM;
- Memorial Descritivo de Processo de Fabricação, Composição, Rotulagem e Aprovação de Rótulos;
- Verificação *in loco*/Verificação documental;
- Controle de Pragas;
- Análises Laboratoriais de Água e Produtos de Origem Animal;
- Programas de Autocontrole;
- Controle de Entrada e Uso de Produtos/Controle de Produtos Comercializados;
- Outros Documentos.

Sempre que necessário, os documentos devem ser retirados das pastas em que estão guardados para serem arquivados em caixa arquivo. Todos os documentos permanecerão arquivados por, pelo menos, 5 (cinco) anos.

4 – DOCUMENTOS OFICIAIS DA INSPEÇÃO

As comunicações para a empresa ou para “fora” do Serviço devem ser feitas por meio de ofícios. Os ofícios gerados no Serviço de Inspeção devem seguir o Manual de Gerenciamento de Documentos do SIM – CDS Irecê. Os documentos endereçados à empresa ou autos de qualquer natureza (infração, multa, suspensão, liberação etc.) devem sempre ser recebidos e assinados pelo representante legal do estabelecimento ou alguém por ele autorizado. Fica a critério do responsável pela inspeção local, em casos específicos e de menor importância, comunicações diretas, por exemplo, ao setor de qualidade ou RT da empresa. Todos os documentos oriundos da empresa ou de terceiros deverão ser protocolados com a inscrição “recebido em (data)”, além da assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu, e se possível o carimbo do mesmo. Todas as cópias de documentos recebidas pelo Serviço Oficial deverão ser conferidas com os originais e conter a inscrição “confere com o original”, além de carimbo e assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu após comprovar sua autenticidade conforme o documento original. Abaixo segue descrição e uso dos documentos regulares da inspeção local e forma de organização dos documentos em geral:

4.1 – Ofício

Utilizado na comunicação entre a inspeção e a empresa ou terceiros. Normalmente utilizado para fazer solicitações ou comunicações de qualquer natureza ou repasse de informações do SIM. Uma cópia sempre deve ser arquivada na pasta específica de documentos emitidos pela inspeção local, após a devida ciência por escrito do destinatário no próprio documento.

4.2 – Relatório de Não Conformidade (RNC)

Utilizado para comunicação à empresa de não conformidade em alguma verificação realizada pela inspeção. O prazo de retorno da notificação devidamente preenchida com as ações corretivas propostas deve ser acordado previamente com o SIM. Deve se limitar à

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

descrição da não conformidade, data da ocorrência e, se for o caso, às ações fiscais tomadas pela inspeção. A definição da ação corretiva a tomar é de responsabilidade da empresa. Após o retorno do RNC, cabe ao Médico Veterinário a análise e a aceitação ou não das medidas propostas, relacionando suas conclusões no verso da folha, se necessário. Nos casos em que as ações corretivas e/ou preventivas adotadas pela empresa não sejam satisfatórias, ou não forem respeitadas, deverá a inspeção local marcar no campo 8 do documento “Resposta a Relatório de Não Conformidade” (Verificação da correção da não conformidade) como “não efetivas”, descrevendo no verso da folha o motivo do retorno do RNC, a data da revisão e a assinatura do Médico Veterinário que avaliou a não conformidade. O estabelecimento deverá responder as novas ações tomadas e as ações preventivas, quando necessárias, e também os novos prazos, ao qual serão analisadas pela inspeção local novamente. Após sanada a não conformidade, o RNC é encerrado e arquivado em pasta específica. O RNC será elaborado pela inspeção local e enviado à empresa impresso ou em arquivo PDF. A empresa por sua vez, deve responder as não conformidades em arquivo próprio fornecido pelo SIM denominado “Resposta a Relatório de Não Conformidade”. Os RNC devem ser preenchidos e entregues às empresas sempre que forem encontrados problemas que ponham em risco a inocuidade, integridade, qualidade e identidade do produto, ou quando forem encontrados desvios, durante as verificações *in loco* ou documentais. Irregularidades graves e recorrentes podem resultar em adicional ação administrativa e legal.

4.3 – GTA

As GTA ficarão arquivadas na sala da inspeção local conforme descrito anteriormente. Preferencialmente os animais constantes na GTA devem ser abatidos em sua totalidade, não sendo desejável seu fracionamento. O estabelecimento deve adquirir e receber animais conforme sua capacidade de abate. Quando da impossibilidade de abater todo o lote deve ficar descrito, no informativo de abate, o número de animais abatidos e o número de animais restantes, com seu respectivo número da GTA. Nesse caso a inspeção local deve verificar o arraçamento dos animais.

5 – DEFESA NO ABATE DE SUÍNOS

Com relação à defesa sanitária, a inspeção local deve atentar para animais com lesões compatíveis com doenças hemorrágicas. O Serviço de Inspeção Oficial, por ocasião da inspeção das vísceras dos animais abatidos, comunicará imediatamente ao Serviço Veterinário Oficial a ocorrência de lesões múltiplas que sejam compatíveis com doenças hemorrágicas, identificando a carcaça correspondente. A origem deste suíno será rastreada pelo Serviço Veterinário Oficial. Os lotes de suínos para abate devem ser acompanhados de boletim sanitário, o qual deve transcrever informações constantes na ficha de acompanhamento do lote. Deverá ser emitido e assinado pelo responsável pela segurança sanitária dos animais (Anexo III). Poderá ser utilizado o modelo de certificado oficial do Serviço de Inspeção Federal, desde que contemple os mesmos dados exigidos no certificado sanitário do SIM – CDS Irecê. Para maiores informações ler o Manual de Padronização de Monitoramento em Matadouros-frigoríficos de suídeos disponibilizado pelo Programa Nacional de Sanidade dos Suídeos.

6 – ANÁLISES

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

As coletas devem ser realizadas, de acordo com o cronograma que consta na sede do SIM. Caso a empresa não esteja produzindo o produto solicitado, ou por qualquer outro motivo que a fiscalização local julgar necessário, poderá alterar o produto a ser coletado. Se por algum motivo a coleta e a análise não forem realizadas, a fiscalização deve fazer uma justificativa, em forma de ofício de justificativa, informando o motivo da não realização da análise. Os laudos das análises devem ser anexados na pasta de análises laboratoriais de cada estabelecimento e devem ser marcadas as opções disponíveis nos resultados das análises e nas providências a serem tomadas, de acordo com o resultado obtido. As instruções de como proceder as coletas e documentações referentes a este quesito estão disponíveis no Manual de Coleta de Produtos de Origem Animal para Análises Laboratoriais, conforme Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025, ou outras do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê que vierem a substituí-la.

7 – PROGRAMA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL

7.1 – Dos Deveres do Servidor Oficial

É obrigação da inspeção local conhecer o processo de fabricação de todos os produtos de cada estabelecimento sob sua inspeção, devendo, para tanto, acompanhar e avaliar rotineiramente seus processos. Deve ter conhecimento e controle sobre a matéria-prima e insumos utilizados, além de conhecer os Programas de Autocontrole da empresa e verificar todos os elementos de controle descritos nos mesmos. A verificação oficial dos programas da empresa se dará por verificação *in loco* dos elementos de controle e verificação documental dos registros da empresa, tentando identificar alguma não conformidade por problemas sanitários ou fraude econômica, assim como desvios do programa da empresa, que coloque em risco a qualidade do produto. O responsável pela Inspeção Local, em suas atividades, deve preencher as Planilhas de Verificação Oficial, Relatório de Não Conformidades (RNC) e Autos de Infração. Os documentos devem ser preenchidos de forma digital ou à caneta e sempre devem ser rubricados e/ou assinados à caneta, não devendo ser passados a limpo, evitando-se rasuras. Quando ocorrerem erros no preenchimento das planilhas, esses deverão ser colocados entre parênteses, transcrito o valor correto e rubricado pelo avaliador. Sendo observadas não conformidades (NC), essas devem originar Relatórios de Não Conformidades (RNC), conforme descrito anteriormente. O RNC poderá gerar um Auto de Infração quando:

- O RNC não for respondido dentro do prazo estipulado. Respostas insatisfatórias devem ser devolvidas e tratadas como não respondidas;
 - A ação corretiva não tiver sido eficiente;
 - Não forem cumpridos os prazos propostos, por descaso;
 - Após reincidência(s) dos RNC.
- Sempre que for constatada uma NC, ela deve ser seguida de uma ação fiscal.

7.2 – Da inspeção Periódica

O responsável pela inspeção local de estabelecimentos com inspeção periódica deve comparecer em cada estabelecimento sob sua inspeção conforme Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025, ou outras que vierem a substituí-la. O fiscal deve solicitar às empresas uma relação com dias e horários de produção a fim de otimizar a

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

fiscalização dos mesmos. O fiscal responsável também poderá realizar outras visitas aos estabelecimentos, que não estejam dentro das frequências previstas na Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025, contanto que sejam previamente aprovadas pelo Coordenador do Serviço de Inspeção. Estas visitas têm como objetivo a orientação de procedimentos e rotinas de estabelecimentos novos, auxílio nas instruções de remodelações/reformas estruturais que porventura o estabelecimento tenha interesse em realizar, para a apuração de denúncias, entre outros.

7.2.1 – Volume de produção e frequência mínima de fiscalização para análise de risco

O volume de produção (RV) e a frequência mínima de fiscalização com base no risco estimado associado ao estabelecimento (R) não seguirão ao descrito na Norma Interna nº 01/DIPOA/SDA, de 2019, e sim a Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025 do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, devido à necessidade de adaptação ao volume de produção dos estabelecimentos registrados no SIM – CDS Irecê.

Quadro 1. Classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV).

ÁREA DO PRODUTO	CLASSIFICAÇÃO	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
Carne	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Até 5.000 Kg mês	P	1
	Abatedouro Frigorífico	Até 7.000 Kg mês		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	De 5.001 Kg a 10.000 Kg mês	M	2
	Abatedouro Frigorífico	De 7.001 Kg a 30.000 Kg mês		
	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	Acima de 10.000 Kg mês	G	3
	Abatedouro Frigorífico	Acima de 30.000 Kg mês		
Leite (Kg)		Até 3.000 Kg mês	P	1
		De 3.001 a 18.000 mês	M	2

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

	Acima de 18.000 mês	G	3
Leite (L)	Até 40.000 L mês	P	1
	De 40.001 a 100.000 mês	M	2
	Acima de 100.000 L mês	G	3
Mel	Até 20 ton. ano	P	1
	Acima de 20 ton. ano	M	2
Ovos	*	P	1
Pescado	Até 9.000 Kg mês	P	1
	De 9.001 Kg a 18.000 Kg mês	M	2
	Acima de 18.000 Kg mês	G	3

Quadro 2. Frequência mínima de fiscalização com base no risco estimado associado ao estabelecimento (R):

RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO	FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO
1	Anual
2	Semestral
3	Bimestral
4	Mensal

7.3 – Da rotina anterior ao abate em Inspeção Permanente

O responsável pela inspeção local DEVE comparecer diariamente ao abatedouro frigorífico e chegar antes do início das atividades para realizar a verificação *ante mortem* e dos setores para liberação, conforme planilha de PPHO Pré-Abate (ANEXO III) e de Cloração de Água (Anexo IV). Quando o estabelecimento não tiver abate diário este deve solicitar à empresa relação com dias e horários de abate.

7.4 – Da inspeção Ante e Post Mortem

Para o início do abate o Serviço de Inspeção Oficial deve estar de posse do Informativo de Abate (Anexo V), que contém informações sobre os lotes a serem abatidos como a procedência, a espécie e a quantidade de animais.

A inspeção *ante mortem* será realizada somente após a avaliação documental, observando inicialmente os seguintes itens na documentação:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

- Lote dos animais;
- N° GTA (Guia de Trânsito Animal);
- Curral ou pocilga em que se encontram os animais;
- Nome do produtor;
- Procedência (município);
- Horário de desembarque;
- Total de animais;
- Horário de liberação;
- Se houve tratamento(s) medicamentoso(s), verificar se os medicamentos utilizados e se foram respeitados os períodos de carência definidos.

Na inspeção *ante mortem* junto à plataforma de observação se observará o lote, a movimentação dos animais, possíveis claudicações, a necessidade de segregar algum animal para o curral de observação, podendo detectar doença que não seja possível a identificação no exame *post mortem*, especialmente, as que afetam o sistema nervoso e identificar lotes com suspeitas de problemas que, comprovadamente, justifiquem redução na velocidade normal de abate, para exame mais acurado ou abate de emergência. Na Inspeção *ante mortem* deverão também ser observadas as condições de alojamento dos animais, com atenção para a lotação e acesso à água. Deve ser preenchida, para o início do abate, a Planilha de Registro Diário de Condenações de suínos (ANEXO VIII), de bovinos/bubalinos (ANEXO IX), de ovinos/caprinos (ANEXO X) ou de aves (ANEXO XI) a fim de lançar os dados referentes ao abate. Esse lançamento deve ser diário e o arquivamento das fichas ocorrer conforme descrito anteriormente. Quando forem abatidos no mesmo dia animais de espécies diferentes, deverá ser preenchida uma Planilha de Registro Diário de Condenações para cada espécie. Para o preenchimento da Planilha de Registro Diário de Condenações deve ser registrada na planilha as lesões encontradas na linha de abate, nos seus respectivos lotes, que poderá ser preenchida pelo auxiliar de inspeção responsável.

8 – PREPARAÇÃO DA INSPEÇÃO LOCAL

Antes de iniciar os trabalhos de Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole do estabelecimento, a Inspeção Local deve assegurar-se que:

- a) Conhece plenamente o entendimento com relação aos Programas de Autocontrole do estabelecimento e leu os manuais;
- b) Conhece os programas desenvolvidos pela empresa, as formas de monitoramento dos Programas de Autocontrole, ações corretivas e os respectivos modelos dos registros (planilhas);
- c) Dispõe de instrumentos necessários à realização e documentação dos achados de inspeção.

Atendidas estas três condições preliminares, a inspeção local está apta a desenvolver a Verificação Oficial do Programa de Autocontrole da empresa.

9 – PLANILHAS DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ESTABELECIMENTOS SOB INSPEÇÃO PERMANENTE

9.1 – PPHO Pré-Abate e Cloração da água

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Verificação diária, com preenchimento das informações no momento em que está sendo realizada a verificação. Devem ser verificadas 100% das seções do estabelecimento antes do início das atividades, das trocas de turnos e do retorno dos intervalos. Em qualquer circunstância, se a inspeção local suspeitar que uma determinada seção apresente alguma deficiência, esta deverá ser verificada. A verificação das seções deverá incluir todos os equipamentos, forro, paredes, piso, ralos e outras estruturas presentes. Deverá ser registrado o horário de início da verificação, da resolução das não conformidades encontradas e o horário de liberação. Os trabalhos de verificação da Inspeção Local serão realizados mediante a observação, a inspeção visual e a comparação dos achados da inspeção com os registros do estabelecimento em questão. O início das atividades fica condicionado à vistoria prévia e liberação diária das instalações pela inspeção. Deve ser cobrada a higienização minuciosa das instalações e equipamentos. Antes da liberação do abate deve ser verificado o nível de cloro residual livre coletado em 1 (um) ponto da rede clorada do estabelecimento e documentado na planilha específica. O controle da cloração de água e do pH é fundamentado na mensuração do cloro livre e do pH nos pontos previamente definidos e mapeados pela indústria, devendo estes atenderem aos parâmetros de potabilidade de água, conforme portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, ou outras que vierem a substituí-la. Durante a verificação pré-operacional não será aceito nenhum tipo de sujeira, acúmulo de água ou condensação. Quando encontrado resultado não conforme (NC) este deve ser assinalado. Na coluna da ação fiscal, enumerar a NC e descrevê-la no espaço apropriado, ou no verso da folha a NC encontrada, a ação fiscal, o(s) procedimento(s) adotado(s) pela empresa e a(s) nova(s) verificação(ões). Será colocado o horário específico da NC verificada na coluna da primeira folha dessa planilha e os demais campos que não tiverem não conformidade deverão ser anulados com um traço. O início das atividades somente ocorrerá após sanadas todas as não conformidades encontradas. A realização do *checklist* pela inspeção deverá sempre ser acompanhada por funcionário da empresa que tenha capacidade e/ou poder de aplicar ações corretivas quando necessário (auxiliar da qualidade, líder etc.). O início da verificação por parte da inspeção somente ocorre após a empresa já ter concluído a higienização das instalações e o seu monitoramento, declarando as instalações aptas para realização do *checklist* da inspeção. Durante a realização da verificação oficial as instalações deverão permanecer vazias e com seus respectivos equipamentos abertos e/ou desmontados. Somente após a liberação da seção pela inspeção é que a empresa procederá ao abastecimento de caixas plásticas, facas, montagem de equipamentos e acesso de funcionários ao setor. Em caso de não conformidades graves ou repetidas, preencher a RNC objetivando a resolução permanente da situação observada.

10 – VERIFICAÇÃO OFICIAL “IN LOCO”

10.1 – Inspeção Permanente

Os estabelecimentos que realizam abate possuem inspeção permanente em razão dos riscos sanitários envolvidos nas atividades de abate, e da necessidade de exames *ante* e *post mortem* obrigatórios para que se tenha a garantia de sanidade dos rebanhos e das carcaças produzidas.

Fica definido que a frequência das verificações oficiais *in loco* seja realizada diariamente, abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte. Em caso de não conformidades observadas, deve-se preencher um RNC para cada situação encontrada.

10.2 – Inspeção Periódica

O responsável pela inspeção local de estabelecimentos com inspeção periódica de pescados, ovos, carnes, mel, leite e derivados deve comparecer em cada estabelecimento sob sua inspeção, conforme Resolução nº XX, de XX de XXXXXXXXXX de 20XX ou outras que vierem a substituí-la. O fiscal deve solicitar às empresas uma relação com dias e horários de produção a fim de otimizar a fiscalização dos mesmos. Fica definido que a frequência das verificações oficiais *in loco* seja em 100% das seções do estabelecimento abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento, além de outros documentos de suporte.

10.3 – Elementos de controle

Na verificação oficial, deverão ser consideradas, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

10.3.1 – Manutenção das instalações e equipamentos industriais (Incluindo calibração e aferição)

Avaliar se as AI, suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condições sanitárias de operação.

Avaliar se as AI dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

10.3.2 – Iluminação e Ventilação

Avaliar se as AI dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

Avaliar se as AI dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

10.3.3 – Água de Abastecimento e Águas Residuais

Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários.

Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade.

Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Avaliar se as AI dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e seja capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

10.3.4 – Higiene Industrial e Operacional

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as UI sejam limpas e sanitizadas durante as operações, de acordo com a natureza do processo de fabricação. A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito.

As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

10.3.5 – Hábitos Higiênicos e Saúde dos Colaboradores

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde.

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

10.3.6 – Procedimentos Sanitários Operacionais – PSO

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

10.3.7 – Controle Integrado de Pragas

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área do complexo industrial.

Avaliar *in loco* as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

10.3.8 – Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado.

Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.

Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional.

As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quanto a resistência e selagem ou recravação.

Avaliar a implementação do disposto na Instrução Normativa nº 49, de 14 de setembro de 2006.

10.3.9 – Controle de temperaturas

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação.

Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

10.3.10 – Controle de formulação de produtos e combate à fraude

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado *in loco*. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).

No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade *in loco* de matérias-primas e produtos. Exemplo: *dripping test*, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão.

Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado *in loco* corresponde ao registrado.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

10.3.11 – Análises Laboratoriais

Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

10.3.12 – Rastreabilidade e recolhimento de produtos (recall)

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produtivo do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado. Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

10.3.13 – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O sistema APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar as ações executadas considerando:

I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à saúde pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados. No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC de contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

10.3.14 – Bem-estar Animal

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção,

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na Portaria nº 365 de 16 de julho de 2021 do MAPA, ou outras que vierem à substituí-la.

10.3.15 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com o disposto na Portaria SDA Nº 651, de 8 de setembro de 2022, ou outras que vierem à substituí-la.

11 – VERIFICAÇÃO OFICIAL DOCUMENTAL

A verificação documental em estabelecimento de fiscalização permanente deve ser realizada mensalmente. Em estabelecimentos de inspeção periódica deve ser conforme análise de risco seguindo a Resolução nº XX de XX de XXXXXXXX de 20XX, ou outras que vierem a substituí-la; caso a frequência mínima de fiscalização seja classificada em bimestral ou menor, será realizada na mesma frequência. Consiste da revisão dos registros do estabelecimento para comparação com achados da verificação *in loco*, revisando as planilhas em dias alternados de registros gerados pela empresa dentro do período avaliado, distintos ou não, para cada elemento de controle.

As não conformidades encontradas e anotadas na planilha deverão ser respondidas pelo estabelecimento em plano de ação, o qual deverá ser respondido em no máximo dez dias a partir da data em que a verificação documental for recebida pelo estabelecimento. O plano de ação deverá conter os seguintes itens: elemento de controle e número, deficiência registrada, medida corretiva proposta ou realizada, data proposta ou de realização, medida preventiva proposta ou realizada, data proposta ou de realização, data e resultado da verificação oficial (atendido, não atendido, no prazo), rubrica do servidor do SIM responsável pela verificação oficial.

12 – CERTIFICADO DE ORIGEM PARA PRODUTO NÃO COMESTÍVEL

Documento que atesta que a origem de produtos não comestíveis, como o couro e a bile, provém de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial (ANEXO XIII), conforme a Instrução Normativa nº 34 de 28 de maio de 2008. Deve ser preenchido sempre ao final do abate, indicando a quantidade gerada.

13 – CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS

O estabelecimento deverá entregar mensalmente o Formulário de Controle de Entrada e Uso de Produtos (ANEXO XIV).

13.1 – REGISTRO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

Para os estabelecimentos com SISBI a origem da matéria-prima obrigatoriamente deverá ser com SISBI ou SIF. Para os estabelecimentos sem SISBI que poderão comercializar no âmbito do consórcio, a matéria-prima poderá ser com SIM pertencente ao Consórcio, SIE, SISBI ou SIF.

Toda recepção de matéria-prima que ocorrer na presença do Serviço de Inspeção deverá ser acompanhada pelo Serviço e deverá ser preenchido o Registro de Recebimento de Matéria Prima (ANEXO XIX).

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

O lacre deverá estar íntegro no momento da conferência, não demonstrando ter nenhuma alteração ou indício de violação da carga, deverá apresentar a numeração sequencial compatível com a numeração disposta na nota fiscal, bem como a temperatura e as condições higiênicas serem compatíveis com as características do produto (por exemplo: carcaças resfriadas deverão apresentar a temperatura mínima de 7°C). Também deverão estar em conformidade com seus respectivos regulamentos técnicos de identidade e qualidade, quando houver. O volume e peso da carga deverá ser compatível com as apresentadas nas notas fiscais. Em caso de não conformidade em que haja potencial risco à segurança alimentar, à integridade ou qualidade do produto, bem como indício de fraudes ou falsificação da carga, esta deverá ser novamente lacrada, com lacre oficial e numerado da inspeção local, e enviado a carga de volta à sua origem, relatando oficialmente o motivo da devolução da carga ao Serviço de Inspeção de origem do produto.

14 – CONTROLE DE PRODUTOS COMERCIALIZADOS

O estabelecimento deverá entregar mensalmente o formulário de controle de recebimento de matéria-prima, produtos produzidos e produtos comercializados (ANEXO XVI), contendo todos os produtos comercializados no mês, em quilos, além de identificar quais os produtos estão atualmente em seu estoque.

15 – SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE (SOA)

As amostras de produtos e água coletados nos estabelecimentos deverão ser acompanhadas pela SOA, que conterá informações sobre o estabelecimento e a amostra coletada, preenchendo também a cinta que deverá ser lacrada juntamente com a amostra, conforme Resolução nº 1.2803/2025, de 28 de março de 2025.

Caso seja utilizado o modelo de requisição padrão do laboratório credenciado, serão seguidas as recomendações do mesmo. Os campos não utilizados deverão ser preenchidos com NA – Não se aplica.

17 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

Espera-se que as orientações contidas neste documento auxiliem os Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) a desempenharem suas atividades nos estabelecimentos de produtos de origem animal de forma padronizada e sistemática. Levando-se em consideração sempre, que a responsabilidade pela qualidade, integridade, inocuidade e identidade do alimento produzido é da própria empresa, e a função do SIM é de verificadora dos Programas de Autocontrole desta.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO I

PLANILHA DE CONTROLE DE CARÇAÇA EM TF

Estabelecimento: _____SIM: _____

Nº Lacre: _____ N° do Laudo: _____

Data de entrada da carcaça: _____ Data de Saída da carcaça: _____

Fiscal responsável: _____

Data	Hora	Temperatura	C ou NC	Providência	Assinatura

Assinatura do Fiscal responsável pela liberação

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO II

BOLETIM SANITÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DE LOTE DE SUÍNOS					
Produtor:		Nº do Boletim Sanitário(Sequencial): ____ / ____			
Estabelecimento:					
Responsável Técnico:					
Nº Cadastro Órgão Estadual Defesa:					
Georreferenciamento:					
Município:		UF:			
Responsável pelas informações:					
Medico Veterinário Oficial/ Habilitado ()		Medico Vet. Particular ()		Proprietário ()	
Rastreabilidade:					
Ciclo Completo ()		Terminador ()		Reprodutores/ Descarte ()	
CARGA DE LEITÕES	Nº GTA DOS LEITÕES	Nº DE LEITÕES DECLARADOS NA GTA	Nº DE LEITÕES MORTOS NO TRANSPORTE	DATA ALOJAMENTO	Nº LEITÕES ALOJADOS
CARGA DE SUÍNOS PARA ABATE¹	Nº GTA DOS SUÍNOS PARA ABATE	DATA DA EMISSÃO DA GTA	DATA DE CARREGAMENTO	Nº DE SUÍNOS NA DATA DE EMISSÃO DO BOLETIM	% DE MORTALIDADE NA EMISSÃO DO BOLETIM²
¹ Número de suínos remanescentes do lote					
² % de mortalidade após finalização do lote					
SINAIS CLÍNICOS/DOENÇAS DETECTADAS PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO LOTE					
DROGAS ADMINISTRADAS NO LOTE					
PRINCÍPIO ATIVO	DATA DE INÍCIO	DATA DE LIBERAÇÃO PARA ABATE	ATENDEU O PERÍODO DE CARÊNCIA? (SIM/NÃO)		
VACINAÇÕES					
DATA DE VACINAÇÃO			VACINA ADMINISTRADA		
DATA E HORA DA RETIRADA DE ALIMENTAÇÃO NA GRANJA:					
O abaixo assinado declara que os registros e documentos relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, e os animais acima identificados, de acordo com os controles veterinários desenvolvidos na granja, foram considerados saudáveis durante a avaliação prévia ao abate, no momento da emissão do presente documento.					

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Qualquer suspeita/diagnóstico laboratorial de importância de saúde pública ou animal está notificado no verso.	
LOCAL, DATA E HORA	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES E SAÚDE DO LOTE
USO DO SERVIÇO OFICIAL - SIM VERIFICAÇÕES OFICIAIS/AÇÕES FISCAIS	
APRESENTAÇÃO DE SINAIS CLÍNICOS COMPATÍVEIS COM DOENÇA DE NOTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA NO ANTE MORTEM	
SIM ()	NÃO ()
LOTE VERIFICADO E LIBERADO PELO SIM PARA ABATE	
SIM ()	NÃO ()
OUTRAS OBSERVAÇÕES NO VERSO	
LOCAL E DATA	CARIMBO E ASSINATURA E CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO III

BOLETIM SANITÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DE LOTE DE AVES					
Produtor:		Nº do Boletim Sanitário(Sequencial): ____ / ____			
Estabelecimento:					
Responsável Técnico:					
Nº Cadastro Órgão Estadual Defesa:		Georreferenciamento:			
Município:	UF:				
Responsável pelas informações:					
Medico Veterinário Oficial/ Habilitado ()		Medico Vet. Particular ()		Proprietário ()	
CARGA DE AVES	Nº GTA DAS AVES	Nº DE AVES DECLARADAS NA GTA	Nº DE AVES MORTAS NO TRANSPORTE	DATA ALOJAMENTO	Nº AVES ALOJADAS
CARGA DE AVES PARA ABATE ¹	Nº GTA DAS AVES PARA ABATE	DATA DA EMISSÃO DA GTA	DATA DE CARREGAMENTO	Nº DE AVES NA DATA DE EMISSÃO DO BOLETIM	% DE MORTALIDADE NA EMISSÃO DO BOLETIM ²
¹ Número de aves remanescentes do lote					
² % de mortalidade após finalização do lote					
SINAIS CLÍNICOS/DOENÇAS DETECTADAS PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO LOTE					
DROGAS ADMINISTRADAS NO LOTE					
PRINCÍPIO ATIVO	DATA DE INÍCIO	DATA DE LIBERAÇÃO PARA ABATE	ATENDEU O PERÍODO DE CARÊNCIA? (SIM/NÃO)		
VACINAÇÕES					
DATA DE VACINAÇÃO		VACINA ADMINISTRADA			
DATA E HORA DA RETIRADA DE ALIMENTAÇÃO NA GRANJA:					
O abaixo assinado declara que os registros e documentos relativos a estes animais estão em conformidade com os requisitos legais, e os animais acima identificados, de acordo com os controles veterinários desenvolvidos na granja, foram considerados saudáveis durante a avaliação prévia ao abate, no momento da emissão do presente documento.					
Qualquer suspeita/diagnóstico laboratorial de importância de saúde pública ou animal está notificado no verso.					

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
condessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

LOCAL, DATA E HORA	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES E SAÚDE DO LOTE
USO DO SERVIÇO OFICIAL - SIM VERIFICAÇÕES OFICIAIS/AÇÕES FISCAIS	
APRESENTAÇÃO DE SINAIS CLÍNICOS COMPATÍVEIS COM DOENÇA DE NOTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA NO ANTE MORTEM	
SIM ()	NÃO ()
LOTE VERIFICADO E LIBERADO PELO SIM PARA ABATE	
SIM ()	NÃO ()
OUTRAS OBSERVAÇÕES NO VERSO	
LOCAL E DATA	CARIMBO E ASSINATURA E CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

[illegible]

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO V
VERIFICAÇÃO OFICIAL *IN LOCO* DO CLORO E pH DA ÁGUA

ESTABELECIMENTO: _____

Nº SIM: _____ DATA: _____

DATA	PONTO DE ANÁLISE	HORA	CLORO RESIDUAL LIVRE (PPM) ¹	Ph ²	RESULTADO (C OU NC)	ASSINATURA

¹ 0,2 a 5,0 ppm.
² 6,0 a 9,0.

DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO FISCAL
(UTILIZAR O VERSO DA FOLHA SE NECESSÁRIO)

LEGENDA DOS PONTOS DE COLETA DE ÁGUA
(LISTAR OS PONTOS DE COLETA DO ESTABELECIMENTO)

Auxiliar de Inspeção

Médico Veterinário Oficial

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VI
INFORMATIVO DE ABATE
() Suínos () Bovinos () Ovinos () Bubalinos

NOME DO ESTABELECIMENTO: Nº SIM:
DATA: / / HORA DA LIBERAÇÃO:

DESEMBARQUE DATA	HORA	LOTE	GTA	CURRAL	PRODUTOR	MUNICÍPIO	TOTAL DE ANIMAIS

Os animais abatidos em / / foram liberados para abate () Sim () Não

OBSERVAÇÕES:

Médico Veterinário Oficial

Responsável pelo Estabelecimento

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

ANEXO VII

CONTROLE MATÉRIA PRIMA - INSPEÇÃO ANTE MORTEM (AVES)

FREQUÊNCIA DIÁRIA

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____ MUNICÍPIO: _____ DATA: _____

[illegible]

OBS: EM CASO DE MORTALIDADE ACIMA DE 10%, PROCEDER A NECRÓPSIA ANEXANDO O Nº DE BOLETIM DE NECRÓPSIA CORRESPONDENTE.

AUXILIAR DE INSPEÇÃO

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VIII
CONTROLE MATÉRIA PRIMA - INSPEÇÃO ANTE MORTEM (SUÍNOS, BOVINOS, CAPRINOS E OVINOS)

FREQUÊNCIA DIÁRIA

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____ DATA: _____ ESPÉCIE: _____

ANIMAIS	CAUSA	QUANTIDADE	DATA DE LIBERAÇÃO PARA ABATE	DESTINO	GTA	MUNICÍPIO
PARA ABATE NORMAL						
PARA ABATE DE EMERGÊNCIA IMEDIATO						
PARA ABATE DE EMERGÊNCIA IMEDIATO						
RETIDOS NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO						
MORTOS						
PARA RETORNO	PARTO RECENTE/ABORTO					
	GESTÃO ADIANTADA					
	MAGREZA					
	NÃO CASTRADOS/RECÉM CASTRADOS					
	OUTROS					

AUXILIAR DE INSPEÇÃO

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO IX
PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIO DE CONDENAÇÕES – SUÍNOS

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____

DATA: _____ ESPÉCIE: SUÍNA

	ABATEDORES													
ORGÃO	PATOLOGIA													
Pulmão	Asp. Alimento													
	Asp. Sangue													
	Broncopneumonia													
	Bronquite													
	Congestão													
	Enfisema													
	Pleurite													
	Pneumonia													
Rim	Edema													
	Cisto Urinário													
	Congestão													
	Hemosiderose													
	Isquemia													
	Litíase													
	Nefrite													
	Nefrose													
Fígado	Uronefrose													
	Abcesso													
	Cisticercose													
	Congestão													
	Esteatose													
	Hepatite													
	Icterícia													
	Perihepatite													
Coração	Teleangiectasia													
	Cisticercose													
	Endocardite													
	Miocardite													
	Pericardite													
Baço														
	Atrofia													
	Congestão													
	Contaminação													
	Esplenite													
Mocotó	Esplenomegalia													
	Edema													
	Pododermatite													
	Traumatismo													
	Milíase													

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Língua	Cisticercose													
	Contaminação													
	Glossite													
	Traumatismo													
Cabeça														
	Abcesso													
	Adenite													
	Cisticercose													
Intestino														
	Parasitose													
	Aderência													
	Contaminação													
Estômago														
	Abcesso													
	Gastrite													
	Traumatismo													
Cauda														
	Abcesso													
	Contaminação													
	Traumatismo													
SANGUE														
TOTAL GERAL:														

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO X

PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIO DE CONDENAÇÕES – BOVINOS E BUBALINOS

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____

DATA: _____ ESPÉCIE: () BOVINA () BUBALINA

	ABATEDORES													
ORGÃO	PATOLOGIA													
Pulmão	Asp. Alimento													
	Asp. Sangue													
	Broncopneumonia													
	Bronquite													
	Congestão													
	Hemolinfocitos													
	Enfisema													
	Pleurite													
	Pneumonia													
Rim	Cisto Urinário													
	Congestão													
	Hemosiderose													
	Isquemia													
	Litíase													
	Nefrite													
	Nefrose													
	Uronefrose													
Fígado	Abscesso													
	Cisticercose													
	Congestão													
	Esteatose													
	Hepatite													
	Perihepatite													
	Teleangiectasia													
Coração	Endocardite													
	Miocardite													
	Pericardite													
	Cisticercose													
Baço	Congestão													
	Contaminação													
	Esplenite													
	Esplenomegalia													
	Atrofia													
Mocotó	Pododermatite													
	Traumatismo													
	Míase													
	Edema													
Língua	Contaminação													
	Cisticercose													
	Glossite													

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Cabeça	Traumatismo												
	Abscesso												
	Adenite												
	Cisticercose												
	Contaminação												
Rúmen + Retículo	Aderência												
	Abscesso												
	Contaminação												
	Gastrite												
Omaso	Aderência												
	Abscesso												
	Contaminação												
	Gastrite												
Abomaso	Aderência												
	Abscesso												
	Contaminação												
	Gastrite												
Cauda	Contaminação												
	Traumatismo												
	Abscesso												
TOTAL GERAL:													

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO XI
PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIO DE CONDENAÇÕES – CAPRINOS E OVINOS

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____
DATA: _____ ESPÉCIE: () CAPRINA () OVINA

	ABATEDORES													
ORGÃO	PATOLOGIA													
Pulmão	Asp. Alimento													
	Asp. Sangue													
	Broncopneumonia													
	Bronquite													
	Congestão													
	Enfisema													
	Pleurite													
	Pneumonia													
Rim	Cisto Urinário													
	Congestão													
	Hemosiderose													
	Isquemia													
	Litíase													
	Nefrite													
	Nefrose													
	Uronefrose													
Fígado	Abcesso													
	Cisticercose													
	Congestão													
	Esteatose													
	Hepatite													
	Icterícia													
	Perihepatite													
	Teleangiectasia													
Coração	Cisticercose													
	Endocardite													
	Miocardite													
	Pericardite													
Baço	Atrofia													
	Congestão													
	Contaminação													
	Esplenite													
	Esplenomegalia													
Mocotó	Edema													
	Pododermatite													
	Traumatismo													
	Miíase													
Língua	Cisticercose													
	Contaminação													

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

	Glossite													
	Traumatismo													
Cabeça	Abcesso													
	Adenite													
	Cisticercose													
Rúmen + Retículo	Abcesso													
	Aderência													
	Contaminação													
Omaso	Abcesso													
	Aderência													
	Contaminação													
Abomaso	Abcesso													
	Gastrite													
	Traumatismo													
Cauda	Abcesso													
	Contaminação													
	Traumatismo													
TOTAL GERAL:														

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XII
PLANILHA DE REGISTRO DIÁRIO DE CONDENAÇÕES – AVES

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____

DATA: _____

DATA:	HORÁRIO (TURNO):		LOTE/GTA:	
CONDENAÇÃO	TOTAL	%	PARCIAL	%
ABSCESO				
AEROSSACULITE				
ARTRITE				
ASPECTO REPUGNANTE				
CAQUEXIA				
CELULITE				
COLIBACIOSE				
CONTAMINAÇÃO				
CONTUSÃO/ FRATURA				
DERMATOSE				
ESCALDAGEM EXCESSIVA				
EVISCERAÇÃO RETARDADA				
NEOPLASIA (TUMOR)				
SALPINGITE				
SANGRIA INADEQUADA				
SEPTICIMIA				
SÍNDROME ASCÍTICA				
SÍNDROME HEMORRÁGICA				
TOTAL				

OBS: Outras causas de condenação não especificadas acima deverão ser relacionadas nos espaços em branco.

TOTAL DE AVES TRANSPORTADAS: _____

TOTAL DE AVES ABATIDAS: _____

TOTAL DE AVES MORTAS NO TRANSPORTE: _____

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário do SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XIII
DIF – DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL

ESTABELECIMENTO: _____ SIM: _____

DATA: _____ ESPÉCIE: _____

CAUSAS	LOTE/GTA	PEÇAS ATINGIDAS	DESTINO*

* L: liberada; TF: Tratamento pelo Frio; GX: Graxaria

Auxiliar de Inspeção

Médico Veterinário Oficial

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XIV
CERTIFICADO DE ORIGEM
PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL NÃO COMESTÍVEL

Nº ____/ANO 1ª VIA – TRÂNSITO 2ª VIA – SIM 3ª VIA – ESTABELECIMENTO

Certifico que os produtos discriminados neste documento foram obtidos em estabelecimento devidamente registrado no órgão competente e passaram por inspeção oficial.

Identificação do Produto comercializado:

Produto	Peso (Kg)	Número de volume	Natureza de volume
Nota Fiscal: Série:			

Estabelecimento de Origem: _____

Número de Registro: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ UF: _____

Meio de transporte: _____

Destinatário: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ UF: _____

Observação:

_____, ____ de ____ de _____

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário do SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XV
CONTROLE DE ENTRADA E USO DE PRODUTOS

ESTABELECIMENTO: _____ Nº SIM: _____

Data: ____/____/____

Identificação do produto: _____

Data de entrada do produto: _____

Identificação da Empresa Detentora do Produto:

Nome Empresarial:			
CNPJ:	Email:	Telefone:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Cidade:	UF:

Identificação do produto:

Nome do Produto:	
Marca:	
Peso Líquido:	Quantidade:
Data de Fabricação:	
Prazo de validade:	

Destinação do Produto:

- () Para uso no processo de fabricação do produto (matéria-prima ou ingrediente) de origem animal.
- () Para uso no acondicionamento do produto de origem animal.
- () Para uso na higienização pessoal, instalações, equipamentos.

_____, _____, de _____ de 20____

Responsável pelo estabelecimento

Assinatura e carimbo

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO XVI
MAPA MENSAL DE RECEPÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:		CLASSIFICAÇÃO:	
CNPJ/CPF:	MUNICÍPIO E NÚMERO DE REGISTRO:	MÊS/ANO:	

ENTRADA DE MATÉRIA - PRIMA					
DATA	PRODUTO	PROCEDÊNCIA	SIM/SIE/SIF	UNID.	QUANT.
TOTAL GERAL					

OBSERVAÇÕES

* anexar cópias das notas fiscais das comprar das matérias —primas.

Local _____, data _____.

Assinatura do representante legal do estabelecimento

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:	CLASSIFICAÇÃO:	
CNPJ/CPF:	MUNICÍPIO E NÚMERO DE REGISTRO:	MÊS/ANO:

PRODUÇÃO									
Data	Produto	Lote	Nº reg. rótulo	Unid.	Estoque anterior	Produção diária (qnt)	Perdas	Estoque atual	Saída/venda
TOTAL GERAL									
OBSERVAÇÕES									

Local _____, data _____.

Assinatura do representante legal do estabelecimento

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



MAPA MENSAL DE COMERCIALIZAÇÃO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:		CLASSIFICAÇÃO:	
CNPJ/CPF:	MUNICÍPIO E NÚMERO DE REGISTRO:	MÊS/ANO:	

SAÍDA DE PRODUTOS - COMERCIALIZAÇÃO						
Data	Destinatário	CPF/CNPJ	Local	Produto	Lote	Uni. Quant.
TOTAL GERAL						
OBSERVAÇÕES						

Local _____, data _____.

Assinatura do representante legal do estabelecimento

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

ANEXO XVII

RELATÓRIO ANUAL DE COMPILAÇÃO DE DADOS DE CONDENAÇÕES

RAZÃO SOCIAL:	
MUNICÍPIO:	
Nº DO SIM	
ANO:	

[illegible][illegible]

**MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO**

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



MAIO					JUNHO				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

JULHO					AGOSTO				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

SETEMBRO					OUTUBRO				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

NOVEMBRO					DEZEMBRO				
DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	NÃO CONFORMIDADE	QUANTIDADE	DESTINAÇÃO	TOTAL

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
ASSINATURA E CARIMBO

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO XVIII
CERTIFICADO SANITÁRIO PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL Nº
XX/SIM/ANO

EMPRESA REQUERENTE:	
CNPJ:	Nº SIM:
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	TELEFONE DE CONTATO:

EMPRESA FORNECEDORA (ORIGEM):	
CNPJ:	Nº SIM:
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	TELEFONE DE CONTATO:

DISCRIMINAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Quantidade em kg	Produto/Registro	Espécie

DATA:	
CARIMBO DA EMPRESA COM CNPJ:	IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

AUTORIZAÇÃO – PREENCHIMENTO PELO SERVIÇO OFICIAL DO SIM – CDS Irecê

DATA:	Nº LACRE: PLACA CAMINHÃO FRIGORÍFICO:
CARIMBO SERVIÇO OFICIAL:	ASSINATURA FUNCIONÁRIO OFICIAL:

RECEBIMENTO NO DESTINO – PREENCHIMENTO PELO SERVIÇO OFICIAL

LOCAL E DATA:	Nº LACRE: PLACA CAMINHÃO FRIGORÍFICO:
CARIMBO SERVIÇO OFICIAL:	ASSINATURA FUNCIONÁRIO OFICIAL:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



ANEXO XIX
RELATÓRIO DE VERIFICAÇÃO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ESTABELECIMENTO: _____ Nº DO SIM: _____
PERÍODO: _____

DATA	PRODUTO	FORNECEDOR	ORIGEM (SIF, SIE, SISBI)	NOTA FISCAL	LACRE	TEMPERATURA	VALIDADE	QUANTIDADE	FISCAL RESPONSÁVEL

Temperatura máxima dos produtos resfriados: 7ºC; Temperatura máxima dos produtos congelados: -12ºC

Ass. do Verificador

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

NORMA TÉCNICA Nº 11.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Estabelece os critérios e requisitos para o credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê e dá outras providências.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto no Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025;

ESTABELECE:

Art. 1º Esta Resolução estabelece os critérios e requisitos para o credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ, para a realização de análises físico-químicas, microbiológicas e demais análises que se fizerem necessárias para avaliação de conformidade de alimentos de origem animal e água de abastecimento em amostras oficiais.

§1º: Não estão submetidos a esta resolução, os laboratórios já credenciados na Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários – CGAL/Mapa.

§2º: Para os laboratórios credenciados na CGAL/Mapa, é exigido apenas a apresentação de documento que o comprove, para que passem a compor a lista de laboratórios credenciados no Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 2º O presente instrumento reger-se-á pela Legislação Federal que trata sobre o credenciamento de laboratórios do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA/Coordenação Geral de Laboratórios Agropecuários - CGAL e Legislação Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal, e, ainda, pelas CGAL e Resoluções do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 3º Os laboratórios que se habilitarem e forem aprovados farão parte da Rede de Laboratórios Credenciados para análises de alimentos e água do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, desde que atendam aos critérios estabelecidos neste ato.

Parágrafo único: A lista de laboratórios da Rede de Laboratórios Credenciados no Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, serão publicados no diário oficial e nos demais meios de comunicação do consórcio, dentre eles, site oficial do consórcio, das prefeituras dos municípios consorciados e nos demais meios de comunicação, que seja de fácil acesso aos empreendimentos que a utilizarão.

CAPÍTULO I **DA APLICAÇÃO**

Art. 4º Os critérios constantes deste documento aplicam-se a qualquer laboratório, público ou privado, que atenda às exigências desta Resolução e tenham por objeto social os serviços previstos no Anexo I.

Parágrafo único. O credenciamento destina-se a atender às demandas dos programas e controles oficiais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 5º O credenciamento de laboratório fundamentado nesta Resolução, além de atender aos requisitos desta Resolução, deve atender também aos requisitos da última edição do Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA.

Art. 6º A habilitação do laboratório interessado poderá ocorrer a qualquer tempo, para tanto, apresentar os documentos exigidos nesta resolução.

CAPÍTULO II **DO CREDENCIAMENTO**

Art. 7º Para fins de habilitação neste credenciamento, o laboratório deverá utilizar as mesmas metodologias conforme o Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA e suas atualizações.

Parágrafo único. Para os métodos não contidos no Manual, os mesmos deverão ser equivalentes e reconhecidos pelo MAPA.

Art. 8º Para solicitar o credenciamento o laboratório interessado deverá protocolizar, os seguintes documentos:

I - formulário de solicitação de credenciamento, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório, conforme Anexo II;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

II - cópia do contrato social do laboratório ou documento equivalente, válido e atualizado;
III - cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do laboratório, válido e atualizado;
IV - cópia do alvará de funcionamento do laboratório ou documento equivalente, expedido pelo órgão competente, válido e atualizado;

V – Cópia de documento que comprove que o laboratório tenha credenciamento a algum órgão de controle de qualidade;

VI - termo de compromisso com o credenciamento, assinado pelo representante legal do laboratório, com firma reconhecida em cartório, conforme formulário constante do Anexo III;

VII - termo de compromisso de responsabilidade técnica, de cada um dos responsáveis técnicos e dos responsáveis técnicos substitutos, com firma reconhecida em cartório, conforme formulário constante do Anexo IV;

VIII – Apresentação do atestado de atendimento do escopo de exames constantes no Anexo I, indicando quais, se não todas, as análises que o laboratório se propõe a fazer.

IX - Declaração do representante legal do laboratório informando que segue metodologia oficial conforme a última edição do Manual de Métodos para Análises de Alimentos de Origem Animal – MAPA e suas atualizações e quando esta não estiver no manual, deverá ser equivalente e reconhecida pelo MAPA.

§1º - Os laboratórios poderão participar de 01 (um) ou mais categorias especificadas o Anexo I, conforme o atendimento nas prerrogativas legais.

§2º - Quando não constar data de validade no documento apresentado, este será considerado válido por 90 (noventa) dias a partir da data de sua emissão.

§3º - O Serviço de Inspeção Municipal poderá solicitar dos proponentes, em qualquer tempo, no curso do processo de credenciamento, qualquer esclarecimento sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para prestar o esclarecimento, bem como solicitar a apresentação de novos documentos para inclusão no processo.

Art. 9º O laboratório deverá indicar um de seus representantes legais, denominado Responsável pela Direção do Laboratório no âmbito do credenciamento, que será responsável pela interlocução entre o laboratório e o Serviço de Inspeção Municipal – SIM do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 10. O credenciamento somente será concedido para ensaios demandados pelos programas e controles oficiais do MAPA.

Art. 11. O laboratório deverá comunicar ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no prazo de 48 horas, quaisquer fatos que impliquem a paralisação ou a suspensão de suas atividades, bem como mudança de endereço, a mudança de Responsável Técnico titular ou de seu substituto, a alteração do espaço físico ou a mudança do nome empresarial.

Parágrafo único. A omissão de qualquer informação que trata o caput deste artigo ocasionará o credenciamento do laboratório.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

CAPÍTULO III **DAS AMOSTRAS E DO ENSAIO**

Art. 12. O laboratório não poderá receber amostras para ensaios não previstos na habilitação de seu credenciamento.

Art. 13. As amostras recebidas deverão ser univocamente registradas e identificadas no laboratório.

Art. 14. Quaisquer dados relativos a amostras coletadas, assim como os registros das observações originais, dados derivados e demais informações referentes aos ensaios nelas realizados, são amostras oficiais, de propriedade do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê e somente poderão ser divulgados mediante autorização formal encaminhada por sua Coordenadoria do SIM.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade do laboratório credenciado o sigilo dos dados e informações dos exames.

Art. 15. As amostras que se destinam às análises de contraprova, reteste ou reanálise, que fiquem sob a guarda do laboratório credenciado, serão de sua inteira responsabilidade e deverão ser mantidas conservadas em condições adequadas, lacradas e invioladas até que seja autorizado seu uso ou descarte.

Art. 16 O laboratório só iniciará a análise de amostras que estejam acompanhadas da Solicitação Oficial de Análise - SOA ou outro documento/formato que venha a substituí-la, devendo, ainda, estar lacradas, para que garantam a segurança efetiva dos dados, por funcionário em exercício no SIM utilizando lacre com codificação unívoca numerado de forma indelével.

Parágrafo Único. Em caso de envio de amostras cujas Solicitações Oficiais de Análise necessitar de correção, deverá ser comunicado pelo laboratório ao responsável pelo envio da amostra, para conhecimento e tomada de medidas cabíveis.

Art. 17 Os relatórios de ensaio das análises oficiais devem ser encaminhados para o Médico Veterinário do Consórcio através do e-mail oficial da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, sendo vedado o envio para o estabelecimento inspecionado – demandante do serviço.

Art. 18 Para a realização dos ensaios das amostras, o laboratório deverá adotar métodos oficiais ou métodos normalizados ou métodos validados segundo protocolos de validação, nacional ou internacionalmente aceitos, desde que avaliados e aprovados pela CGAL/SDA.

Art. 19 É obrigatória a emissão dos resultados em Certificado Oficial de Análise (COA), em via eletrônica, formato PDF, assinado digitalmente utilizando ID digital e emitida por uma autoridade de certificação (CA) ou um provedor de serviços confiável (TSP) certificado.

§1º - Aos laboratórios é vedada a emissão de resultados em documento diverso do COA.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§2º - É vedado aos laboratórios o envio do COA ao estabelecimento, devendo este ser apresentado ao SIM – CDS Irecê.

Art. 20 Os laudos dos exames serão entregues no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis da data de sua realização, sendo obrigatório constar o nome do Médico Veterinário do Consórcio responsável pela coleta.

§1º - Os laboratórios devem possuir procedimentos estabelecidos para manter as amostras fiscais e amostras de contraprova devidamente armazenadas.

§2º - As amostras utilizadas para contraprova deverão ser identificadas no termo de coleta de amostras, onde constará o lacre de amostra de contraprova e ficarão sob a guarda do laboratório credenciado, sendo de sua inteira responsabilidade.

§3º - As amostras de alimentos, submetidas a ensaios, cujos resultados não sejam questionados em 15 dias úteis após liberação do relatório de ensaio, incluindo amostras de contraprova, poderão ser descartadas conforme rotina dos laboratórios credenciados.

§4º - Um Termo de Rejeição de Amostras – TRA deve ser emitido, pelo laboratório, para todas as amostras que não atenderem aos critérios de recebimento.

§5º - Em caso de necessidade de correção ou suplementação de informações expressas no COA ou TRA, o laboratório deverá emitir novo COA/TRA contendo as correções necessárias.

Art. 21 A responsabilidade para envio das amostras ao laboratório credenciado é do estabelecimento requerente, sendo, também, de sua inteira responsabilidade, o pagamento do exame, conforme determina o Art. 259, parágrafo único da Resolução nº 1.2803/2025.

Art. 22 O laboratório deverá, imediatamente, por escrito, através de seu representante legal, justificar ao SIM – Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, as razões técnicas alegadas quando da decisão de não realização de qualquer análise de amostra fiscais ou contraprova, que por ventura existir.

Art. 23 O laboratório credenciado deve ter procedimentos documentados para garantir:

I - a confiabilidade e os direitos de propriedade do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê sobre todos os dados referentes às amostras objeto do credenciamento;

II - a qualidade e rastreabilidade dos resultados analíticos;

III - a confidencialidade dos resultados obtidos.

Parágrafo único. Todos os registros gerados, visando o cumprimento deste artigo, deverão ser guardados pelo laboratório num prazo mínimo de cinco anos.

Art. 24 O laboratório deverá interromper imediatamente suas atividades e reter os respectivos relatórios de ensaio, quando for identificado trabalho não conforme que interfira, direta ou indiretamente, na qualidade do resultado do ensaio.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 25 O Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, como órgão fiscalizador, pode solicitar a qualquer tempo, relatórios e esclarecimentos ao laboratório credenciado a respeito das informações que se façam necessárias, visando a tomada de decisões preventivamente e corretivamente junto aos estabelecimentos para preservação da saúde pública e de outros interesses de ordem sanitária.

CAPÍTULO IV **DA SUSPENSÃO E DO CANCELAMENTO**

Seção I **Da Suspensão por Descumprimento dos Critérios e Requisitos**

Art. 26 A suspensão dar-se-á mediante o descumprimento de qualquer critério ou requisito estabelecido nesta Resolução, e, ainda, quando:

I - Não seguir o modelo, fluxo ou periodicidade para envio de relatórios solicitados pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

II - Não seguir as determinações sobre as informações que deverão constar nos modelos para emissão dos resultados das análises dos controles oficiais propostos pelo SIM;

III - For identificada falha, documental ou *in loco*, que interfira na qualidade do resultado da análise, em qualquer etapa de seu processamento;

IV - Modificar ou substituir o método analítico sem prévia comunicação da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

§ 1º - A suspensão abrangerá os ensaios comprometidos pela não conformidade evidenciada.

§ 2º - A suspensão do credenciamento será aplicada quando o disposto no § 1º envolver todos os ensaios do escopo de credenciamento do laboratório.

§ 3º - A suspensão será mantida até que as ações corretivas pertinentes sejam implementadas e consideradas satisfatórias pelo SIM – CDS Irecê.

§ 4º - O tempo máximo para a suspensão prevista no § 3º será de 12 (doze) meses.

Art. 27 Quando houver prejuízo à qualidade dos resultados dos ensaios, o SIM – CDS Irecê poderá adotar, sem a prévia manifestação do laboratório, a suspensão imediata dos ensaios como medida acauteladora, pelo prazo máximo de 30 (trinta) dias.

Art. 28 A Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, poderá realizar a suspensão parcial de laboratórios credenciados, por tempo determinado, caso constatado alguma irregularidade descrita nesta Resolução, até que o problema seja comprovadamente resolvido.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 29 No caso de suspensão do credenciamento deverá o laboratório ser comunicado e a suspensão será publicada no Diário Oficial deste Consórcio, até a solução das pendências.

Art. 30 Depois de perpassado o prazo de suspensão, ou, ainda, quando sanada a irregularidade que levou à suspensão, o SIM comunicará ao Laboratório para retorno às atividades e fará a devida publicação, também, em Diário Oficial deste Consórcio.

Seção II

Do Cancelamento por Descumprimento dos Critérios e Requisitos

Art. 31 O cancelamento do credenciamento ocorrerá quando:

- I - Os requisitos técnicos ou administrativos que regem a habilitação deixarem de ser atendidos;
- II - Ficar evidenciado que o funcionamento do laboratório constitui risco para a saúde pública e saúde animal;
- III - Não comunicar a Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê a ocorrência de doença de notificação obrigatória;
- IV - For identificada falsificação ou adulteração de resultados das amostras, ou, ainda, fraude de qualquer natureza;
- V - Em caso de realização de análises não previstas no escopo de credenciamento;
- VI - Descumprir o prazo previsto no § 4º, do art. 26.

Art. 32 O ensaio que deixar de atender a quaisquer alterações de programas e controles oficiais estabelecidos pelo MAPA será cancelado.

Parágrafo único. No caso previsto no *caput*, o laboratório será comunicado com, no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência.

Art. 33 Em caso de cancelamento, por qualquer motivo, o laboratório deverá entregar as contraprovas e suspender a realização das análises laboratoriais das amostras pendentes de processamento.

§1º - Todas as amostras oficiais e a respectiva documentação deverão ser entregues num prazo de 48 horas a seu representante legal.

§2º - Quanto aos documentos, o laboratório, após ser descredenciado, deverá manter rastreabilidade das informações inerentes as amostras oficiais para dirimir dúvidas sempre que for solicitado.

§3º - Quando o Laboratório credenciado não cumprir normas dispostas nesta Resolução.

§4º - Quando forem constatados erros recorrentes de emissão de laudos, falta de comunicação de laudos não conformes e relatórios solicitados, falta de atendimento as solicitações do Coordenador do Serviço de Inspeção do SIM – CDS Irecê, omissão de quaisquer informações que possam comprometer as atividades.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Seção III **A Pedido do Laboratório**

Art. 34 Para solicitar a suspensão ou o cancelamento do credenciamento, o laboratório interessado deverá protocolizar no Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, o formulário constante do Anexo V, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório.

Art. 35 Para solicitar a suspensão ou cancelamento do credenciamento de um ou mais ensaios de seu escopo de credenciamento, o laboratório interessado deverá protocolizar, o formulário constante do Anexo VI, preenchido e assinado pelo representante legal do laboratório.

Art. 36 Ao identificar falhas que comprometam a qualidade dos resultados emitidos, os quais não possam ser adotadas ações corretivas imediatas, o laboratório deverá solicitar prontamente ao SIM – CDS Irecê a suspensão do credenciamento dos ensaios comprometidos.

Art. 37 O tempo máximo de suspensão do credenciamento do laboratório ou de um ensaio, a pedido, será de 24 (vinte e quatro) meses, período após o qual o credenciamento do laboratório ou do ensaio será cancelado.

Parágrafo único. O credenciamento do laboratório será cancelado quando for solicitada a suspensão de todos os ensaios de seu escopo credenciado.

CAPÍTULO V **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 38 Os laboratórios Credenciados não poderão, sob qualquer hipótese, terceirizar os serviços a eles confiados, ainda que parcialmente, devendo ser prestados diretamente pelos profissionais deste estabelecimento, os quais assinaram a declaração do Anexo IV.

Art. 39 O laboratório deverá informar, imediatamente, ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê quando o resultado do ensaio ou qualquer outra informação de que disponha revelar a suspeita ou a existência de agente patogênico de notificação obrigatória, tais como, praga regulamentada, perigo químico ou biológico que constitua risco para a saúde pública, para a saúde animal ou para a sanidade vegetal.

Art. 40 Em obediência ao relevante interesse público, o laboratório, seus proprietários e suas equipes técnica e administrativa deverão estar isentos de envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles do SIM – CDS Irecê.

Parágrafo único. O disposto no *caput* se estende a atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como à participação em entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 41 O laboratório não poderá ter sua idoneidade comprometida devido à falsificação, adulteração ou fraude de resultado de ensaio.

Parágrafo único. O comprometimento da idoneidade do laboratório não se restringe às atividades relacionadas a seu credenciamento junto ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 42 O laboratório credenciado deverá atender às solicitações formais e cumprir os prazos estabelecidos pelo SIM – CDS Irecê.

Art. 43 O laboratório que tiver seu credenciamento suspenso ou cancelado deverá interromper imediatamente o ensaio e o recebimento de amostras.

§ 1º - No caso de suspensão ou cancelamento do ensaio ou do credenciamento, o laboratório deverá cumprir as orientações da Coordenação do SIM – CDS Irecê quanto à destinação das amostras oficiais que ainda estiverem lacradas e sua respectiva documentação.

§ 2º - O laboratório suspenso ou cancelado será responsável pelas despesas de envio das amostras para outro laboratório indicado pela Coordenação do SIM – CDS Irecê.

Art. 44 Os períodos de suspensão e cancelamento serão divulgados e mantidos no Diário Oficial do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 45 Não será concedido extensão nos casos elencados no art. 26, desta Resolução, que causem o descredenciamento.

Art. 46 Após análise e verificação do atendimento das normas descritas nesta Resolução, fica a critério do SIM – CDS Irecê conceder a extensão do escopo e emitir novo certificado quando for necessário.

Art. 47 Os laboratórios interessados em participar do presente credenciamento deverão atender a todos os requisitos desta Resolução, apresentando os documentos solicitados presencialmente na sede do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, em horário comercial, ou através do e-mail sim.cdsirece@gmail.com.

Art. 48 Após análise da documentação, será publicada em Diário Oficial a lista dos laboratórios credenciados.

Parágrafo único A lista poderá ser constantemente atualizada, à medida que novos laboratórios se credenciem ou laboratórios sejam descredenciados.

Art. 49 Será ofertado à ampla defesa e o contraditório ao laboratório antes de suspensão ou cancelamento deste credenciamento.

Art. 50 Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas acerca desta Resolução serão resolvidos pelo Coordenador do SIM – CDS Irecê.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 51 O Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê poderá expedir normas complementares necessárias à execução desta Resolução.

Art. 52 Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Irecê/BA, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO I – LISTA DE ANÁLISES

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE
LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Leites pasteurizados	Enterobacteriaceae/ml	5	0	10	*	IN nº 76, de 26 de novembro de 2018, alterada pela IN nº 58, de 6 de novembro de 2019 e pela IN nº 55, de 30 de setembro de 2020.
	Coliformes a 30°C	5	2	200	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	100	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
Queijos Baixa Umidade	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 30°C	5	2	1.000	5.000	
	Coliformes a 45º	5	2	100	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijo de alta umidade (excetuando os Queijos Quartirolo, Cremoso, Criolo e Minas Frescal)	Coliformes a 30°C	5	2	5.000	10.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	1.000	5.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê - BA

Queijos de muito alta umidade com bactérias lácticas em forma viável e abundantes	Coliformes a 30°C	5	3	100	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	10	100	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	10	100	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos de mais alta umidade sem bactérias lácticas em forma viável e abundantes	Coliformes a 30°C	5	2	100	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	50	500	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	100	500	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos Quartoirolo, Cremoso, Criolo e Minas Frescal	Coliformes a 30°C	5	2	10.000	100.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	1.000	5.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos Ralados	Coliformes a 30°C	5	3	200	1.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	100	1.000	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Fungos e Leveduras /g	5	2	500	5.000	
	Salmonela sp /25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes /25g	5	0	0	*	
Queijos Fundidos ou Reelaborados e Queijos Processados por UHT ou UAT	Coliformes a 30°C	5	3	10	100	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	2	100	1.000	
	Coliformes totais	5	2	10	100	
	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Manteiga						

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Creme de leite pasteurizado	Aeróbios mesófilos viáveis /g	5	2	30.000	100.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Fungos e leveduras /g	5	2	100	1.000	
	Aeróbios mesófilos viáveis /g	5	2	10.000	100.000	
	Coliformes totais	5	2	10	100	
	Coliformes a 45ºC	5	2	<3	10	
Creme de leite esterilizado e UHT	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Aeróbios mesófilos /g (após incubação a 35ºC por 7 dias)	5	2	100		
	*	*	*	*	*	
Gordura Anidra de Leite (Butteroil)	Coliformes a 30ºC	5	2	10	100	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 45ºC	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
Leite fluido a granel de uso industrial						
Caseína alimentar	Micro-organismos Aeróbios mesófilos viáveis/g	5	2	30.000	100.000	IN nº 18, de 9 de março de 2020.
	Enterobactérias / g	5	2	10	50	
	Estafilococos coag. Positiva/g.	5	1	10	100	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	100	1.000	
	Salmonella spp.	10	0	Ausência/25g	*	
Leite em pó	Microorganismos aeróbicos mesófilos estáveis /g	5	2	30.000	100.000	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes a 30ºC /g	5	2	10	100	
	Coliformes a 45ºC /g	5	2	<3	10	
	Estafilococos coag. Pos. /g	5	1	10	100	
	Salmonella sp. (25g)	10	0	0	*	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Leite UHT (UAT)	Aeróbios Mesófilos/ml	5	0	100	*	Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997.
Bebida láctea UAT ou UHT	Aeróbios Mesófilos/mL (ou /g)	5	0	100	*	
Bebida láctea pasteurizada	Aeróbios Mesófilos/mL (ou /g)	5	2	7,5 X 10 ⁴	1,5 X 10 ⁵	Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes/mL (ou/g) (30/35°C)	5	2	5	10	
	Coliformes/mL (ou/g) (45°C)	5	2	2	5	
	Coliformes/mL (ou /g) (30/35°C)	5	2	10	100	
Bebida láctea fermentada	Coliformes/mL (ou /g) (45°C)	5	2	<3	10	
	Aeróbios Mesófilos / mL (ou /g)	5	0	*	100	
	Aeróbios Mesófilos estáveis/ g	5	2	3,0 X 10 ⁴	1,0 x 10 ⁵	
	Coliformes g (30°C)	5	2	10	100	
Composto lácteo	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	IN nº 18, de 9 de março de 2020
	Stafilococos coag.	5	1	10	100	
	Salmonella sp (25g)	10	0	0	*	
	Sthaphilococcus Coag. Pos./g	5	2	10	100	
Doce de leite	Fungos e Leveduras/g	5	2	50	100	Portaria nº 354, de 4 de setembro de 1997.
Kefir	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	IN nº 46, de 23 de outubro de 2007.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	
	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	
Kumis	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	IN nº 46, de 23 de outubro de 2007.
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	
Leite aromatizado	O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 (cinquenta mil) germes por mililitro.	*	*	*	*	Instrução Normativa MAPA nº 26, de 12 de junho de 2007.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Leite condensado	Staphylococcus coagulase positiva	5	2	10	10 ²	Instrução Normativa SDA nº 47, de 26 de outubro de 2018.
	Contagem de Bolores e Leveduras, UFC/g	5	2	10	10 ²	
Leite cru refrigerado						
Leite pasteurizado						
Leite pasteurizado tipo A	Enterobacteriaceae (UFC/mL)	5	0	10	*	IN nº37, de 31 de outubro de 2000.
	Microrganismos Aeróbios mesófilos (UFC/mL)	5	2	1 x 10 ⁴	5 x 10 ⁴	
	Coliformes/mL (30/35 °C)	5	2	2	4	
	Coliformes/mL (45°C)	5	2	0	1	
	Salmonella spp./25 mL	5	0	0	*	
Leite de Cabra UHT	Microrganismos Aeróbios mesófilos (UFC/mL)	5	0	10	*	Instrução Normativa MAPA nº27, de 12 de junho de 2007.
	Coliformes/mL (30/35 °C)	5	0	0	*	
	Coliformes/mL (45°C)	5	0	0	*	
	Salmonella spp./25 mL	5	0	0	*	
Leite em pó modificado	Aeróbios Mesófilos estáveis / g	5	2	3,0 x 10 ⁴	1,0 x 10 ⁵	IN 53, de 1º de outubro de 2018.
Leite em pó	Microrganismos aeróbios mesófilos viáveis/g	5	2	30.000	100.000	
	Enterobacterias/g	5	0	10	*	
	Estafilococos coag. pos./g	5	1	10	100	
	Salmonela spp/25g	10	0	0	*	
Leite U.H.T	Aeróbios Mesófilos/ml	5	0	100	*	Portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997.
Leites Fermentados	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	IN nº46, de 23 de outubro de 2007.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
	Bolores e leveduras/g	5	2	50	200	
Mateiga comum	Microrganismos coliformes a 30°C, UFC/grama	5	2	10	100	Resolução nº 04, de 28 de junho de 2000.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Microrganismos coliformes a 45°C, UFC/grama	5	2	<3	10	
	Salmonella sp. / 25 gramas	5	0	0	*	
	Estafilococos coagulase positivos, UFC/grama	5	1	10	100	
	Bolores e Leveduras, UFC/grama	5	2	10 ³	10 ⁴	
Manteiga	Coliformes totais/g	5	2	10	100	Portaria MAPA nº 146, de 07 de março de 1996.
	Coliformes/g (a 45°C)	5	2	<3	10	
	Salmonella sp/25g	5	0	0	*	
	Estafilococcus cog.po	5	1	10	100	
Manteiga da terra ou Manteiga de garrafa	Coliformes a 30º-35º	5	2	10	100	IN nº 30, de 26 de junho de 2001.
	Coliformes a 45°C	5	2	3	10	
	Estafilococos coag. Pos./g	5	1	10	100	
	Aeróbios mesófilos / g	5	2	10.000	100.000	
Nata	Coliformes totais / g	5	2	10	100	IN nº 23, de 30 de agosto de 2012.
	Coliformes a 45ºC / g	5	2	<3	10	
	Estafilococos coagulase positivo / g	5	1	10	100	
	Aeróbios Mesófilos viáveis/g	5	2	10.000	100.000	
Queijo em Pó	Coliformes a 30º C/g	5	2	10	100	Portaria nº 355, de 04 de setembro de 1997.
	Coliformes a 45º C/g	5	2	<3	10	
	Estafilococos coagulase positivo/g	5	1	10	100	
	Fungos e leveduras	5	2	100	1.000	
	Salmonella spp/25g	5	0	0	*	
	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	
Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	Portaria nº 837, de 18 de junho de 2018.
	Estafilococos Coagulação Positiva/g	5	2	100	1.000	
	Salmonella spp/25g	5	0	0	*	
	Listeria Monocytogenes/25g	5	0	0	*	
	Coliformes/g (30°C)	5	2	200	1.000	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Queijo Ralado (variedade de baixa umidade) (Queijos ralados elaborados com uma única variedade de queijo)	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	Portaria nº 357, de 04 de setembro de 1997.
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	
Queijo Ralado (variedade de média umidade) (Queijos ralados elaborados com uma única variedade de queijo)	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes/25g	5	0	0	*	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
Queijos ralados elaborados com queijos de média umidade com ou sem queijos de baixa umidade	Coliformes/g (30°C)	5	2	1.000	5.000	
	Coliformes/g (45°C)	5	2	100	500	
	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	
	Salmonelas spp/25g	5	0	0	*	
	Listeria monocytogenes/25g	5	0	0	*	
	Fungos e Leveduras/g	5	2	500	5.000	
	Coliformes/g (30°C)	5	2	10	100	Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997.
	Coliformes/g (45°C)	5	2	<3	10	
Requeijão	Stafilococcus Coag. pos./g	5	2	100	1.000	IN nº 84, de 17 de agosto de 2020.
Sobremesas Lácteas	As sobremesas lácteas devem atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.	*	*	*	*	
Soro de Leite em pó	Aeróbios mesófilos viáveis/ g	5	2	3,0 x 10 ⁴	1,0 x 10 ⁵	IN nº 94, de 18 de setembro de 2020.
	Coliformes totais a 30°- 35°C / g	5	2	10	100	
	Coliformes termotolerantes a 45°C / g	5	2	<3	10	
	Staphylococcus aureus coagulase positivo / g	5	1	10	100	
	Salmonella spp/ 25g	5	0	0	*	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê

CDS de Irecê - BA

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE

LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Queijos	Matéria gorda no extrato seco	No mínimo 60% - Extra gordo ou duplo creme	Portaria 146/1996
		Entre 45,0 e 59,9% - Gordo	
		Entre 25,0 e 44,9% - Semigordo	
		Entre 10,0 e 24,9% - Magro	
		Menos que 10% - Desnatado	
	Umidade	Até 35,9% - Baixa umidade (massa dura)	
		Entre 36,0 e 45,9% - Média umidade (massa semidura)	
		Entre 46,0 e 54,9% - Alta umidade (massa branda ou macio)	
	Não inferior a 55% - Muita alta umidade (massa branda ou mole)		
Manteiga	Matéria gorda (%m/m)	Mínimo de 82 (no caso de manteiga salgada a percentagem de matéria gorda não poderá ser inferior a 82%)	Portaria 146/1996
	Umidade (%m/m)	Máximo 16	
	Extrato seco desengordurado (%m/m)	Máximo 2	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

	Acidez na gordura (milimoles/100g de matéria gorda)	Máximo 3	
	Índice de peróxido (meq. de peróxido/kg mat. gorda.)	Máximo 1	
Manteiga da terra ou Manteiga de garrafa	Matéria gorda (g/100g de amostra)	Mínimo 98,5	IN 30/2001
	Umidade (g/100g de amostra)	Máximo 0,3	
	Acidez (em soluto alcalino normal %)	Máximo 2,0	
	Sólidos não gordurosos (g/100g)	Máximo 1,0	
	Determinação de gordura de origem vegetal Negativa	*	
Queijo de coalho	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 35% e 60%	IN 30/2001
	Demais características estabelecidas na Portaria 146	*	
Queijo de manteiga	Teor de gordura nos sólidos totais (GST)	Entre 25% e 55%	IN 30/2001
	Teor máximo de umidade	54,9% m/m	
Creme de leite de baixo teor de gordura/leve/semi creme	Matéria gorda (% m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 10,0 Máximo 19,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% m/m) g de ac. Lácteo/100g creme)	Máximo 0,20	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Creme	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 20,0 Máximo 49,9	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/100g creme)	Máximo 0,20	
Creme de alto teor de gordura	Matéria gorda (% (m/m) g de gordura/100g creme)	Mínimo 50,0	Portaria 146/1996
	Acidez (% (m/m) g de ac. Lácteo/100g creme)	Máximo 0,20	
Doce de leite	Umidade g/100g	Máximo 30,0	Portaria 354/1997
	Matéria Gorda g/100g	Doce de leite 6,0 a 9,0	
		Doce de leite com creme Maior que 9,0	
	Cinzas g/100g	Máximo 2,0	
	Proteína g/100g	Mínimo 5,0	
Requeijão	Matéria gorda no extrato seco g/100g	Requeijão - 45,0 a 54,9	Portaria 359/1997
		Requeijão cremoso - Mínimo 55,0	
		Requeijão de manteiga - Mínimo 25,0 a 59,9	
	Umidade g/100g	Requeijão - Máximo 60,0	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



			Requeijão cremoso - Máximo 65,0 Requeijão de manteiga - Máximo 58,0	
Queijo Prato	Características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos		*	Portaria 358/1997
Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g		Máximo 60,0	portaria 364/1997
	Matéria Gorda ou Extrato Seco g/100g		Mínimo 35,0	
Massa para elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)	Umidade g/100g		Máximo 55,0	Portaria 366/1997
	Matéria Gorda em Extrato seco g/100g		Mínimo 35,0	
Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado ou Fundido U.H.T (UAT)	Umidade g/100g		Máximo 70,0	Portaria 356/1997
	Matéria gorda em extrato seco		Mínimo 35,0	
Queijo em pó	Umidade g/100		Máximo 5,0	Portaria 355/1997

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Matéria gorda		Máximo 60,0	
	Lactose g de lactose monohidrato/100g		Máximo 6,0	
	Proteína g/100g		Mínimo 22,0	
Queijo ralado	Umidade g/100g - Queijos Ralados Desidratados: Com predominância (>50% m/m) de queijos de baixa umidade		Máximo 20g/100g	Portaria 357/1997
	Com predominância (> 50% mim) de queijos de média umidade		Máximo 30g/100g	
	Matéria gorda no extrato seco g/100g		A matéria gorda no extrato seco deve corresponder a média ponderada dos valores da matéria gorda no extrato seco estabelecidos para as variedades nas proporções utilizadas	
Leite UAT (UHT) integral	Matéria Gorda % m/v		Mínimo 3,0	Portaria 370/1997
	Acidez g ác. láctico/100 ml		0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)		Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)		Mínimo 8,2	
Leite UAT (UHT) semi ou parcialmente desnatado	Matéria Gorda % m/v		0,6 a 2,9	
	Acidez g ác. láctico/100 ml		0,14 a 0,18	
	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)		Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)		Mínimo 8,3	
Leite desnatado	Matéria Gorda % m/v		Máximo 0,5	
	Acidez g ác. láctico/100 ml		0,14 a 0,18	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Estabilidade ao etanol 68% (v/v)	Estável	
	Extrato seco desengordurado % (m/m)	Mínimo 8,4	
Leite em pó integral	Gordura (% m/m)	Maior ou igual a 26,0	IN 53/2018
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0	
Leite em pó parcialmente desnatado	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
	Gordura (% m/m)	Maior a 1,5 e menor a 26,0	
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	
	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
Leite em pó desnatado	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0	
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
	Gordura (% m/m)	Menor ou igual que 1,5	
	Umidade (%m/m) (a)	Máx. 5,0	
	Teor de proteínas do leite no extrato seco desengordurado (%m/m) (a)	Mín. 34	
Leite em pó instantâneo integral	Acidez titulável (ml NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	Máx. 18,0	
	Índice de insolubilidade (ml)	Máx. 1,0. Para leite de alto tratamento térmico Máx. 2,0	
	Partículas queimadas (máx.)	Disco B	
	Umectabilidade (s)	Máx. 60	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Leite em pó instantâneo parcialmente desnatado	Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 85	Portaria 352/1997
	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
	Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 90	
	Umectabilidade (s)	Máx. 60	
Leite em pó instantâneo desnatado	Dispersabilidade (% m/m)	Mín. 90	
(a) O teor de água não inclui a água de cristalização da lactose; o teor de extrato seco desengordurado inclui a água da cristalização da lactose.			
Queijo Minas Frescal	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muito alta umidade e semi-gordos.		Portaria 352/1997
Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz	Corresponderá às características de composição e qualidade dos queijos de baixa umidade e conteúdo mínimo de 32g/100g de matéria gorda no extrato seco.		Portaria 353/1997
Queijo Danbo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 360/1997
Queijo Tilsit	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 361/1997
Queijo Tybo	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 362/1997
Queijo Pategrás Sandwich	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e semigordos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 363/1997
Queijo Tandil	Corresponde às características de composição e qualidade dos queijos de média umidade e gordos, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		Portaria 365/1997

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Queijo Petit Suisse	Correspondem às características de composição e qualidade dos queijos de muita alta umidade, estabelecidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos.		IN 53/2000
Bebida Láctea sem adição ou Bebida Láctea sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	IN 16/2005
Bebida láctea com adição ou Bebida Láctea com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	
Bebida láctea com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	
Bebida láctea fermentada sem adições ou Bebida Láctea fermentada sem produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,7	
Bebida láctea fermentada com adições ou Bebida Láctea fermentada com produto(s) ou substância(s) alimentícia(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,0	
Bebida láctea fermentada com Leite(s) Fermentado(s)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,4	
Bebida láctea tratada termicamente após fermentação	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 1,2	
Nota 1: A Bebida Láctea sem adição deve ter no mínimo 2g/100g de matéria gorda láctea. Nota 2: Bebida Láctea com Adições, que apresente características organolépticas iguais ou semelhantes à Bebida Láctea sem Adição, deve ter no mínimo 1,7g/100g de proteína de origem láctea e 2g/100g matéria gorda de origem Láctea.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem adição (Nota 5)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 13%	IN 28/2007
Composto Lácteo com ou Composto Lácteo sabor ou Composto Lácteo com sabor..... (Nota 6)	Teor de proteínas de origem láctea (g/100g)	Mín. 9%	
Nota 5: O Composto Lácteo ou Composto Lácteo sem Adição na cor branca pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.			
Nota 6: O Composto Lácteo com ou Composto Lácteo Sabor ou Composto Lácteo com Sabor....., pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,3g /100ml de proteínas lácteas.			
NOTA 6-A: O Composto Lácteo com Adição que apresentar características (cor, odor e sabor) semelhantes ao Leite em Pó, pronto para consumo, após reconstituição, deve ter no mínimo 1,9g /100ml de proteínas lácteas.			
Kefir	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
	Acidez (g de ácido láctico/100g)	0,6 a 2,0	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g)	<1,0	
	Em particular: Etanol (% v/m)	0,5 a 1,5	
(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glícidos (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Kumis	Matéria gorda láctea (g/100g) (*)	Com creme - Mín. 6,0	IN 46/2007
		Integral - 3,0 a 5,9	
		Parcialmente desnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	
		Acidez (g de ácido láctico/100g)	
	Proteínas lácteas (g/100g)	Mín. 2,9	
	Em particular: Acidez (g de ácido láctico/100g)	>0,7	
	Em particular: Etanol (% v/m)	Mín. 0,5	
(*) Os leites fermentados com agregados, açucarados e/ou saborizados poderão ter conteúdo de matéria gorda e proteínas inferiores, não devendo reduzir-se a uma proporção maior do que a porcentagem de substâncias alimentícias não-lácteas, açúcares acompanhados ou não de glícídios (exceto polissacarídeos e polialcoóis) e/ou amidos ou amidos modificados e/ou maltodextrina e/ou aromatizantes/saborizantes adicionados.			
Leite Condensado	Gordura	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 16,0g/100g	IN 47/2018
		Leite condensado integral - Mínimo de 8,0g/100g e inferior a 16,0g/100g	
		Leite condensado parcialmente desnatado - superior a 1,0g/100g e inferior a 8,0g/100	
		Leite condensado desnatado - máximo 1,0g/100g	
	Proteínas nos sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 34,0g/100g	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Leite condensado integral - mínimo de 34,0g/100g				
	Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 34,0g/100g				
	Leite condensado desnatado - mínimo de 34,0g/100g				
	Sólidos lácteos não gordurosos	Leite condensado com alto teor de gordura - mínimo de 14,0g/100g			
		Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 20,0g/100g			
		Leite condensado integral - mínimo de 28,0g/100g			
	Sólidos lácteos totais	Leite condensado parcialmente desnatado - mínimo de 24,0g/100g			
		Leite condensado desnatado - mínimo de 24,0g/100g			
O conteúdo dos sólidos lácteos totais e dos sólidos lácteos não gordurosos incluem a água de cristalização da lactose.					
Leite Cru Refrigerado	Gordura	Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018		
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g			
	lactose anidra	Mín. 4,3g/100g			
Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba CNPJ N° 12.265.004/0001-80					

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Sólidos não gordurosos	Mín. 8,4g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 11,4g/100g	
	Acidez titulável	Entre 0,14 e 0,18 gramas de ácido láctico/100 mL	
	Estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72% v/v	*	
	Densidade relativa a 15°C/ 15°C	Entre 1,028 e 1,034	
Leite Pasteurizado	Índice crioscópico	entre -0,530ºH e -0,555ºH, equivalentes a -0,512ºC e a -0,536ºC	IN 76/2018
	Gordura	Integral - Mín. 3,0g/100g	
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g	
		Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
	Acidez	0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL	
		Integral - 1,028 a 1,034	
	Densidade relativa 15/15°C	Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	
	Índice crioscópico	Entre -0,530ºH e -0,555ºH (equivalentes a -0,512ºC e a -0,536ºC)	
	Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)	
		Proteína total	
		Lactose anidra	
		Mín. 2,9g/100g	
		Mín. 4,3g/100g	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Testes enzimáticos	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	
Leite Pasteurizado Tipo A	Gordura	Integral - Mín. 3,0g/100g	IN 76/2018
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9g/100g	
		Desnatado - Máx. de 0,5g/100g	
	Acidez	0,14 a 0,18 em g de ácido láctico/100mL	
	Densidade relativa 15/15°C	Integral - 1,028 a 1,034	
		Semidesnatado ou desnatado - 1,028 a 1,036	
	Índice crioscópico	Entre -0,530°H e -0,555°H (equivalentes a -0,512°C e a -0,536°C)	
	Teor de sólidos não gordurosos	Mínimo 8,4 g/100g com base no leite integral e para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela fórmula Sólidos Não Gordurosos g/100g = 8,652 - (0,084 x Gordura g/100g)	
	Proteína total	Mín. 2,9g/100g	
	Lactose anidra	Mín. 4,3g/100g	
Leite de Cabra	Gordura, % m/m (ver Nota 1)	Prova da fosfatase negativa e prova de peroxidase positiva	IN SDA 37/2000
		Integral - teor original	
		Semidesnatado - 0,6 a 2,9	
		Desnatado - Máx. 0,5	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Acidez em % ácido láctico	0,13 a 0,18 para todas as variedades (ver Nota 2)	
	Sólidos Não Gordurosos % m/m	Mín. 8,20 para todas as variedades	
	Densidade 15/15°C	1,0280 - 1,0340 para todas as variedades	
	Índice Crioscópico °H	Entre -0,550 e -0,585 para todas as variedades	
	Proteína Total (N x 6,38) %m/m	Mín. 2,8 para todas as variedades	
	Lactose % m/v	Mín. 4,3 para todas as variedades	
	Cinzas % m/v	Mín. 0,70 para todas as variedades	
Nota 1: Serão admitidos valores inferiores a 2,9% m/m para as variedades integral c semi-desnatada, mediante comprovação de que o teor médio de gordura de um determinado rebanho não atinge esse nível.			
Nota 2: A faixa normal para a acidez titulável de leite de cabra cru congelado variará de 0,11% a 0,18%, expressa em ácido láctico.			
Nata	Acidez % (m/m) g de ácido láctico/100g	Máx. 0,20	IN 23/2012
	Matéria gorda % (m/m) g de gordura/100g	Mín. 45	
Queijo Azul	O Queijo Azul obedecerá às características de composição e qualidade dos queijos de média ou alta umidade e gordos estabelecidas no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos.		IN 45/2007
Queijo Cremoso ou Cream Cheese	Teor de matéria gorda no extrato seco	Mín. 25g/100g	IN 71/2020
	Teor de umidade	Máx. 78g/100g	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Queijo Minas Padrão	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 57,0g/100g	IN 66/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g a 45,9g/100g	
Queijo Minas Meia Cura	Teor de gordura no extrato seco	De 42,0g/100g a 59,9g/100g	IN 74/2020
	Teor de umidade	De 36,0g/100g e 45,9g/100g	
Queijo Provolone	Queijo provolone deve cumprir com os parâmetros físico-químicos estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para os queijos de alta, média ou baixa umidade, e semigordo, gordo ou extragordo, conforme sua classificação de acordo com os incisos I e II do art. 3º.		IN 73/2020
Queijo Regional do Norte	Corresponderão aos dos queijos de média umidade previstos na Portaria 146/96.		IN 24/2002
Queijo Reino	Teor de umidade	Máx. 40,0g/100g	IN 48/2018
	Teor de gordura no extrato seco	Mín. 45,0g/100g e máx. de 59,9g/100g	
Ricota	Fresca: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de muito alta umidade e desnatado, magro ou semigordo.		IN 65/2020
	Defumada: de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, como um queijo de baixa, média ou alta umidade e desnatado, magro, semigordo ou gordo.		
Sobremesa Láctea sem adições	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	IN 84/2020
Sobremesa Láctea com adições	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 10g/100g	
Sobremesa láctea fermentada sem adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 2g/100g	
	Sólidos totais	Mín. 20g/100g	
Sobremesa láctea fermentada com adições	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Mín. 1g/100g	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação sem adições	Sólidos totais	Min. 10g/100g	IN 94/2020 Portaria 386/2021 Portaria 658/222
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Min. 2g/100g	
Sobremesa láctea tratada termicamente após fermentação com adições	Sólidos totais	Min. 20g/100g	
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Min. 1g/100g	
Sobremesa láctea de soro sem adições	Sólidos totais	Min. 10g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Min. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Min. 10g/100g	
Sobremesa láctea de soro com adições	Proteínas de origem láctea	Min. 1g/100g	
	Sólidos totais	Min. 10g/100g	
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
Sobremesa láctea de soro fermentada, sem adições	Proteínas de origem láctea	Min. 1,7g/100g	
	Sólidos totais	Min. 10g/100g	
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
Sobremesa láctea de soro fermentada com adições	Proteínas de origem láctea	Min. 1g/100g	
	Sólidos totais	Min. 10g/100g	
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação sem adições	Sólidos totais	Min. 10g/100g	
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Min. 1,7g/100g	
Sobremesa láctea de soro tratada termicamente após fermentação com adições	Sólidos totais	Min. 10g/100g	
	Acidez	De 0,6g a 2g/100g	
	Proteínas de origem láctea	Min. 1g/100g	
Soro de Leite	Sólidos totais	Min. 10g/100g	
	pH	De 6,0 a 6,8	
Soro de Leite	Sólidos totais (g/100mL)	Min. 5,0*	

* Mínimo 4,5, para soros, obtidos de queijo de massa lavada.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE
OVOS E DERIVADOS

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS E IN 161/2022 E RDC 724/2022 - ANVISA

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/ METABÓLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Ovo íntegro cru (clara e gema)	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
Ovo integral pasteurizado	Contagem padrão	máximo de 5x10 ⁴				Portaria nº 728, de 26 de dezembro de 2022.
	Coliformes fecais	ausência em 1g				
	Salmonela spp.	ausência em 25g				
	Staphylococcus aureus	ausência em 1g				
Ovo desidratado	Contagem padrão	máximo de 5x10 ⁴				Portaria nº 728, de 26 de dezembro de 2022.
	Coliformes fecais	ausência em 1g				
	Salmonela spp.	ausência em 25g				
	Staphylococcus aureus	ausência em 0,1g				
Ovos em conserva, acidificados, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²	10 ³	
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração, não comercialmente estéreis.	Salmonella/25g	5	0	Aus	*	IN nº 161, de 1º de julho de 2022.
	Enterobacteriaceae/g	5	1	10 ²	10 ³	
	Bolores e leveduras/g	5	1	10 ³	10 ⁴	

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE
OVOS E DERIVADOS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS

CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Ovo integral pasteurizado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 23%	Portaria 728/2022
	pH	7 a 7,8	
	Cinzas	Máx. 1,1	
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 11,7%	
	Gorduras	Mín. 10%	
Ovo desidratado	Sólidos totais, mínimo (%)	Mín. 96%	Portaria 728/2022
	pH	7 a 9	
	Cinzas	Máx. 4	
	Proteínas (N.6,25)	Mín. 45%	
	Gorduras	Mín. 40%	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê

CDS de Irecê - BA

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS PARA ANÁLISE DE

PRODUTOS DAS ABELHAS

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS						
CATEGORIAS ESPECÍFICAS	MICROORGANISMO/TOXINA/METABÓLITO	n	c	m	M	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Geléia real	Coliformes a 45°C/g	5	0	0	*	IN nº 03, de 19 de janeiro de 2001.
	Salmonella ssp - Shigella ssp 25g	5	0	0	*	
	Fungos e leveduras UFC/g	5	2	10	100	

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE

PRODUTOS DAS ABELHAS

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA - RTIQ ESPECÍFICOS			
CATEGORIAS ESPECÍFICAS	PARÂMETRO	VALOR	LEGISLAÇÃO DE REFERÊNCIA
Mel floral	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 65g/100g	IN 11/2000
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 6g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 0,6/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Mel de melato	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	IN 11/2000
	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg.	
	Açúcares redutores (calculados como açúcar invertido)	Mín. 60g/100g	
	Umidade	Máx. 20g/100g	
	Sacarose aparente	Máx. 15g/100g	
	Minerais (cinzas)	Máx. 1,2/100g	
	Pólen	Presente	
	Fermentação	Sem indícios	
	Acidez	Máx. 50 mil mEq/kg	
	Atividade diastática	Como mínimo, 8 na escala de Göthe. Os méis com baixo conteúdo enzimático devem ter como mínimo uma atividade diastásica correspondente a 3 na escala de Göthe, sempre que o conteúdo de hidroximetilfurfural não exceda a 15 mg/kg.	
Cera de abelhas	Hidroximetilfurfural	Máx. de 60 mg/kg	IN 03/2001
	Ponto de fusão	61°C a 65°C	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Solubilidade	Insolúvel em água, solúvel em óleos voláteis, éter, clorofórmio e benzeno.	
	Índice de acidez	17 a 24 mg KOH/g	
	Índice de ésteres	72 a 79	
	Índice de relação ésteres e acidez	3,3 a 4,2	
	Ponto de saponificação turva	Máx. de 65°C	
Geleia real	Umidade	60 a 70%	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 1,5% (m/m)	
	Proteínas	Mín. 10% (m/m)	
	Açúcares redutores, em glicose	Mín. 10% (m/m)	
	Lipídeos totais	Mín. 3%	
	pH 3,4 a 4,5	3,4 a 4,5	
	Índice de acidez	23,0 a 53,0 mgKOH/g	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
Geleia real liofilizada	HDA	Mín. 2% (m/m) na base seca	IN 03/2001
	Umidade	Máx. 3,0 % (m/m)	
	Cinzas	2,0 a 5,0 (m/m)	
	Proteínas	Mín. 27% (m/m)	
	Açúcares redutores	Mín. 27% (m/m)	
	Amido	Aus.	
	Lipídeos totais	Mín. 8,0%	
	Sacarose	Máx. 5,0%	
Pólen apícola	HDA	Mín. 5,0% (m/m) base seca	IN 03/2001
	Umidade	Pólen apícola - Máx. 30%	
		Pólen apícola desidratado - Máx. 4%	
	Cinzas	Máx. 4% (m/m) na base seca	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



	Lipídeos	Mín. 1,8% (m/m) na base seca	
	Proteínas	Mín. 8% (m/m) na base seca	
	Açúcares totais	14,5 a 55,0% (m/m) na base seca	
	Fibra bruta	Mín. 2% (m/m) na base seca	
	Acidez livre	Máx. 300 mEq/kg	
	pH	4 a 6	
Própolis	Perda por dessecação	Máx. 8% (m/m)	IN 03/2001
	Cinzas	Máx. 5% (m/m)	
	Cera	Máx. 25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 5% (m/m)	
	Flavonóides	Mín. 0,5% (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Massa mecânica	Máx. 40% (m/m)	
	Solúveis em etanol	Mín. 35% (m/m)	
Extrato de própolis	Extrato seco	Mín. 11% (m/v)	IN 03/2001 e IN nº 42, de 24 de novembro de 2017.
	Cera	Máx. 1% do extrato seco (m/m)	
	Compostos flavonóides	Mín. 0,25% (m/m)	
	Compostos fenólicos	Mín. 0,50 (m/m)	
	Atividade de oxidação	Máx. 22 segundos	
	Teor alcoólico	Máx. 70° GL (v/v)	
	Metanol	Máximo 20 mg (vinte miligramas) de metanol /100 mL (cem mililitros)	
	Espectro de absorção de radiações UV visível	O extrato de própolis deve apresentar picos característicos das principais classes de flavonóides entre 200 nm e 400 nm.	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê

CDS de Irecê - BA

		Acetato de chumbo	Positivo	
		Hidróxido de sódio	Positivo	

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO II
SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE LABORATÓRIO

O abaixo assinado requer credenciamento de laboratório junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, e, para tanto, apresenta os seguintes dados, informações e documentação anexa:

Nome do Laboratório:						
Razão Social:						
CNPJ:						
Fone/Fax: () -						
Endereço:						
Município/UF:						
Site Eletrônico:						
E-mail:						
Responsável pela Direção do Laboratório:						
RG:		Órgão Expedidor/UF:				
CPF:						
E-mail:						
Responsável pelo Sistema de Gestão de Qualidade						
RG:		Órgão Expedidor/UF:				
CPF:						
E-mail:						
ESCOPO SOLICITADO						
Área de atuação						
	Determinação	Técnica	Procedimento / Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método	Responsável Técnico e Responsável Técnico Substituto

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO III

TERMO DE COMPROMISSO COM O CREDENCIAMENTO

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: () -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório:
E-mail:

Eu <nome completo>, CPF nº <número do CPF>, Carteira de Identidade nº <número da carteira de identidade e órgão expedidor>, na condição de representante legal do laboratório acima identificado, declaro sob as penas da lei que:

1 – o laboratório, seus proprietários, e sua equipe técnica e administrativa, se comprometem a cumprir os critérios e requisitos constantes na legislação, na Resolução de nº XX, de XX de XX de 20XX, que rege sobre os critérios de credenciamento de laboratórios junto ao serviço do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, bem como demais normas, assim como atender as orientações, decisões e procedimentos constantes nos documentos específicos emitidos pela Coordenadoria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, do referido Consórcio, declarando, desde já, conhecê-los, entendê-los e aceitá-los.

2 - o laboratório, seus proprietários e sua equipe técnica e administrativa estão isentos de envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

3 - o laboratório, seus proprietários e sua equipe técnica e administrativa não possuem envolvimento com atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não participam de entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos, ligados à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

4 - assumo a responsabilidade pelas atividades do referido laboratório, inclusive no caso de litígio. Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo de Compromisso.

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

ANEXO IV

TERMO DE COMPROMISSO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: () -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório:

Eu, <nome completo>, <formação>, <Conselho de Classe/UF/ Nº do Registro> domiciliado a <Endereço da Residência>, sob as penas da lei, assumo total responsabilidade técnica por todas as etapas dos ensaios, pelos resultados emitidos e pela assinatura dos Relatórios de Ensaio referentes às amostras oriundas dos programas e controles oficiais do MAPA, segundo escopo de credenciamento sob minha responsabilidade.

Assumo, ainda, o compromisso de cumprir os critérios e requisitos técnicos constantes na legislação e na Resolução de nº XX, de XX de XX de 20XX, que rege sobre os critérios de credenciamento de laboratórios junto ao S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal - de todos os Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, assim como atender as orientações, decisões e procedimentos constantes nos documentos específicos emitidos pela Coordenadoria do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, do referido Consórcio, declarando, desde já, conhecê-los, entendê-los e aceitá-los.

Declaro estar isento de qualquer conflito de interesse e não possuir envolvimento direto com atividades ligadas à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. – de nenhum dos Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Declaro, ainda, não possuir envolvimento com atividades de representação, consultoria e assistência técnica, bem como não participar de entidades de classe, especialmente associações, federações, cooperativas e sindicatos, ligados à produção ou à comercialização de insumos, produtos, animais e vegetais, alvos dos programas e controles oficiais do S.I.M. – de nenhum dos Municípios Consorciados ao Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Por ser a expressão da verdade, firmo o presente Termo de Compromisso.

(Cidade/UF, Data)

[Assinatura do responsável técnico]

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

ANEXO V

SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE CREDENCIAMENTO

Ao SIM – CDS Irecê,

O abaixo assinado requer suspensão/cancelamento de credenciamento de laboratório credenciado junto ao MAPA e, para tanto, apresenta os seguintes dados e informações:

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: () -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório
Portaria de Credenciamento
Solicitação pleiteada: ☐ Suspensão ☐ Cancelamento

Nestes termos, pede deferimento.

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

ANEXO VI
SOLICITAÇÃO DE SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DE ENSAIO DO ESCOPO DO
CREDENCIAMENTO

Ao SIM – CDS Irecê,

O abaixo assinado requer suspensão ou cancelamento de ensaio do escopo de credenciamento de laboratório credenciado e, para tanto, apresenta os seguintes dados e informações:

Nome do Laboratório:
Razão Social:
CNPJ:
Fone/Fax: () -
Endereço:
Município/UF:
Sítio Eletrônico:
E-mail:
Responsável pela Direção do Laboratório:
Portaria de Credenciamento:
Solicitação pleiteada: ☐ Suspensão ☐ Cancelamento

Suspensão					
ID	Técnica	Determinação	Procedimento /Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método

Cancelamento					
ID	Técnica	Determinação	Procedimento /Revisão	Matriz/Espécie	Referência do Método

ID = número sequencial de identificação de ensaio.

Nestes termos, pede deferimento.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

[Cidade/UF, Data]

[Assinatura do representante legal do laboratório]

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44.864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

RESOLUÇÃO Nº 1.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

**DISPÕE SOBRE A REGULAMENTAÇÃO DO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO EXECUTADO PELO
CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ, E DÁ
OUTRAS PROVIDÊNCIAS.**

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025 aprovou a seguinte resolução:

TÍTULO I **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, amparado pela Lei n. 11.107/2005, pelo Decreto nº 10.032 de 1º de outubro de 2019, pelo Protocolo de Intenções deste Consórcio e Leis Municipais dos Entes Consorciados, é órgão ligado diretamente à Coordenação de Inspeção pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Parágrafo único. As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e seus derivados, de competência dos Municípios que fazem parte do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, serão executadas pelo SIM – CDS Irecê.

TÍTULO II **DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO**

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem o comércio municipal e intermunicipal, nos municípios integrantes do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, abrangem:

I - os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, por meio da inspeção *ante* e *post mortem* dos animais destinados ao abate;

II - o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, embalagem, rotulagem, conservação, acondicionamento, armazenamento e o trânsito de produtos de origem animal.

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Página 1 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção, à reinspeção e à fiscalização, previstas nesta Resolução:

I - os animais domésticos, exóticos e silvestres, destinados ao abate, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II - o pescado e seus derivados;

III - o leite e seus derivados;

IV - os ovos e seus derivados;

V - os produtos das abelhas e seus derivados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização previstas no *caput* deste artigo são aplicáveis aos produtos comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.

§ 2º Excluem-se das disposições do § 1º deste artigo os produtos que tenham finalidade medicamentosa ou terapêutica e as preparações opoterápicas.

Art. 4º São privativas do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê a fiscalização e a inspeção dos produtos de origem animal, comestíveis ou não, e seus derivados, nos estabelecimentos registrados no SIM – CDS Irecê.

Art. 5º O servidor do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, mediante apresentação de documento de identificação funcional e no desempenho de suas funções, em qualquer horário, terá livre acesso aos estabelecimentos e às suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, aos armazéns ou a qualquer outro local ou instalação onde se abatem animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins, no âmbito do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 6º A fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão geridas, de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e sejam aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados pelo SIM – CDS Irecê, conforme sua classificação.

Art. 7º As atividades de fiscalização e de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas por um Médico(a) Veterinário(a) do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 2 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 1º O Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal deverá ser, preferencialmente, funcionário efetivo com formação na área de ciências agrárias e/ou da saúde do consórcio ou cedido por um ente consorciado.

§ 2º É atribuição do Médico(a) Veterinário(a) do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê a inspeção e a fiscalização previstas nesta Resolução, com previsão de suporte por técnicos de nível médio, respeitadas as devidas competências.

§ 3º Todos os servidores que realizem as atividades de inspeção e fiscalização deverão estar lotados na Coordenação de Inspeção do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 8º A inspeção e a fiscalização a que se refere ao art. 4º desta Resolução abrangem:

- I - inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;
- II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX - verificação da água de abastecimento;
- X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 3 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação federal ou em fórmulas registradas com base em legislação específica estadual ou municipal;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XV - certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVI - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

§ 1º A fiscalização e a inspeção abrangem também os produtos afins, tais como coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes e fermentos, entre outros, utilizados nos estabelecimentos de produtos de origem animal.

§ 2º Todos os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos inspecionados, poderão sofrer reinspeção quando forem utilizados como matéria-prima para a elaboração de outros produtos desta natureza.

§ 3º O Médico Veterinário do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê deverá officiar, de imediato, às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou de outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

§ 4º As inspeções e a fiscalização previstas no *caput* deste artigo são realizadas:

I – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas que sejam destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstos nesta Resolução, para abate ou para industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado para manipulação, distribuição ou para industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 4 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou para industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

Art. 9º A fiscalização executada pelo Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê prevista nesta Resolução será exercida por um único órgão e isenta a municipal, estadual e federal, a fim de evitar a duplicidade de fiscalização, resguardadas as competências específicas de cada órgão.

Art. 10. Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito desta Resolução, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como os locais onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 11. A inspeção industrial e sanitária e a fiscalização de que trata esta Resolução podem ser executadas de forma permanente ou periódica.

§ 1º A execução de inspeção e de fiscalização será instalada de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, compreendendo as espécies de açougue e caça.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam desta Resolução, as ações de inspeção e de fiscalização serão executadas de forma periódica, com a frequência estabelecida em normas complementares, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 3º As atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, exercidas em frigoríficos de animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável, serão realizadas somente mediante autorização do órgão ambiental competente.

Art. 12. Os procedimentos de inspeção poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, segundo os preceitos instituídos e universalizados, em níveis nacional ou internacional.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 5 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 13. Para fins desta Resolução, produto ou derivado é a definição dada ao produto ou à matéria-prima de origem animal julgados aptos para o consumo humano, pelo Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 14. O quadro de pessoal do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê é composto por servidores públicos municipais cedidos ao Consórcio e servidores do Consórcio, devidamente habilitados para o exercício das funções de inspeção e de fiscalização.

Art. 15. O Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê poderá celebrar parcerias com órgãos ou com entidades afins, dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou de aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 16. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 17. Para efeito desta Resolução, entende-se por:

I - inspeção: inspeção sanitária e industrial, de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário do SIM – CDS Irecê, que visa a execução das normas regulamentares e dos procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal, relacionados aos processos e aos sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

II - fiscalização: ação direta, privativa dos órgãos do Poder Público, efetuada por servidores do SIM – CDS Irecê, com poder de polícia sanitária, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

III – SIM – CDS Irecê: Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

IV – Servidor do SIM: servidor lotado no SIM – CDS Irecê com as atribuições de seu respectivo cargo e função, integrante de uma das categorias funcionais do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

V - legislação: conjunto de instrumentos que veiculam prescrições de conduta ou de estrutura, compreendendo a Constituição da República e a Constituição do Estado e Município; os acordos, ajustes, convênios ou tratados internacionais de que o Brasil faça parte; as leis de efeitos nacionais, estaduais e municipais; os decretos e demais atos normativos das autoridades administrativas; as decisões dos órgãos administrativos,

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 6 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

singulares ou coletivos, a que a lei atribua eficácia normativa, assim como os acordos, ajustes ou convênios que o Estado celebra com a União, outro Estado, Distrito Federal, Município ou entidade, pública ou privada, do País ou do exterior;

VI - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos, principalmente para a inocuidade dos alimentos;

VII - amostra: porção, fragmento ou unidade de um produto natural ou fabricado, destituído de valor comercial, em quantidade representativa e suficiente para demonstrar sua natureza, qualidade ou seu tipo;

VIII - coleta de amostra: tomada de quantidade representativa e suficiente de uma substância, produto, alimento ou bebida, necessária para realização de análises;

IX - análise de controle de qualidade: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias primas, insumos e dos produtos;

X - análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou, ainda, pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pelo SIM – CDS Irecê;

XI - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado;

XII - animais de açougue: bovídeos, suídeos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, lebres e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos sob inspeção veterinária;

XIII - animais exóticos: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna exótica, e que tenham sido:

a) criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro;

b) introduzidos pelo homem, inclusive os animais domésticos, em estado asselvajado;

c) introduzidos fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

XIV - animais silvestres: todos aqueles que pertençam às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 7 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

jurisdicionais brasileiras, cuja exploração, criação ou abate necessite da autorização do órgão de proteção ambiental estadual;

XV - insensibilização: processo aprovado pelo órgão de inspeção competente, aplicado ao animal, para proporcionar imediata e instantânea inconsciência e insensibilidade antes do abate;

XVI - bem-estar animal: diz respeito à saúde, das condições físicas e psicológicas adequadas e à possibilidade do animal expressar seu comportamento natural;

XVII - Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, identidade, integridade e a inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XVIII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XIX - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XX - sanitização: aplicação de agentes químicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXI - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável, das superfícies das instalações, equipamentos e dos utensílios;

XXII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos, por meio de tratamentos físicos ou de agentes químicos;

XXIII - caracteres organolépticos: aqueles que se referem à cor, ao odor e ao sabor dos alimentos e das bebidas;

XXIV - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ): ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXV - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, fixados por meio de RTIQ;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 8 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

XXVI - produto de origem animal: aquele obtido a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, que pode estar adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, que o torne comestível, quando destinado ao consumo humano, ou não comestível, quando não destinado ao consumo humano;

XXVII - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXVIII - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIX - produto de origem animal clandestino: todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

XXX - subproduto de origem animal: todas as partes ou os derivados, destinados ou não à alimentação humana, oriundos de processos realizados a partir da obtenção de produtos de origem animal;

XXXI - pescado: peixes, crustáceos, anfíbios, répteis, mamíferos de água doce ou salgada utilizados na alimentação humana;

XXXII - ratitas: aves corredoras que não possuem a capacidade de voar e que apresentam esterno sem quilha, constituindo-se das avestruzes e das emas;

XXXIII – programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes;

XXXIV - registro auditável: toda forma de armazenamento de dados em que há segurança quanto à operação ou à exclusão, pronta disponibilidade e possibilidade de rastreamento de quem efetuou o registro;

XXXV - qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXXVI - rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 9 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

XXXVII - contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

XXXVIII - entreposto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

XXXIX - estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluindo suas máquinas, equipamentos e seus utensílios, no qual são produzidas matérias-primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e os subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;

XL - aproveitamento condicional: utilização parcial ou total de um alimento ou de matéria-prima alimentar inadequado ao consumo humano direto que, após tratamento, adquire condições para seu consumo, seja na alimentação do homem ou de animais;

XLI - rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

XLII - embalagem: invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XLIII - visitante: toda pessoa não pertencente à área ou ao setor onde os alimentos são processados;

XLIV - carteira de saúde: instrumento de controle sanitário, que registra exames clínicos, dermatológicos e exames complementares, destinados aos funcionários das indústrias de alimentos;

XLV - auditoria: procedimento realizado sistematicamente por equipe composta por Médicos Veterinários do SIM – CDS Irecê com a função de:

a) verificar o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de classificação;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 10 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

b) determinar se as atividades e seus resultados se ajustam aos objetivos previstos nesta Resolução e em legislação específica;

XLVI - supervisão: procedimento realizado por equipe composta de Médicos Veterinários do SIM – CDS Irecê, com o objetivo de monitorar as atividades desenvolvidas nos estabelecimentos de produtos de origem animal;

XLVII - barreira sanitária: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e das mãos;

XLVIII - equivalência de Serviços de Inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes Serviços de Inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos.

XLIX - etiqueta-lacre: sistema de identificação de cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários de traseiros de bovinos e bubalinos, bem como das meias carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos obtidos nos estabelecimentos de abate.

TÍTULO III **DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal e intermunicipal no território do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, sob inspeção oficial, são classificados em:

- I – de carnes e derivados;
- II – de leite e derivados;
- III – de pescado e derivados;
- IV – de ovos e derivados;
- V – de produtos das abelhas e derivados;
- VI – de armazenagem.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem dispor de dependências, instalações e equipamentos compatíveis com o conjunto de operações e processos estabelecidos para cada produto.

CAPÍTULO I **DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS**

Art. 19. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico; e

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 11 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO II **DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III – unidade de beneficiamento de leite e derivados; e
- IV – queijaria.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins desta Resolução, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 12 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 4º Para os fins desta Resolução, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO III **DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS**

Art. 21. Os estabelecimentos de pescado e de derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico de pescado; e
- II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Para os fins deste Resolução, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização.

CAPÍTULO IV **DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - granja avícola; e
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 13 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

§ 3º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

a) é vedado o recebimento de produtos e de matérias-primas pré-beneficiadas de outros estabelecimentos de produtos de abelhas;

b) permite-se a utilização de unidade de extração móvel de produtos de abelhas provida de equipamentos e de instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais que respeitam as regras estabelecidas na legislação específica.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 24. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - entreposto de produtos de origem animal.

§ 1º Para fins do disposto no *caput* deste artigo, entende-se por:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 14 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

I - Entrepósito de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º No estabelecimento citado no item I, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

TÍTULO IV

CAPÍTULO I DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25. Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal ou intermunicipal nos municípios integrantes do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê deve estar registrado no Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, conforme disposto na Lei 1.283/1950, nas leis dos municípios e Decreto 10.032/2019, e utilizar a classificação que trata esta Resolução.

§ 1º O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos alimentos nele processados.

§ 2º O registro a que se refere este artigo será concedido à planta industrial.

Art. 26. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIM – CDS Irecê estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista nesta Resolução, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Art. 27. O registro será solicitado ao Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, com entrada pelo protocolo do Serviço, e será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I - A primeira etapa será composta pelos seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando a vistoria prévia do terreno ou do estabelecimento;
- b) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 15 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

- c) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- d) Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- e) Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;
- f) Laudo de vistoria prévia do terreno ou do estabelecimento com parecer favorável, elaborado por Médico Veterinário do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

§ 1º A etapa de aprovação prévia do terreno ou do estabelecimento é necessária inclusive para estabelecimentos já edificados, sendo que para estes estabelecimentos, além dos documentos listados nos incisos do caput, deve ser realizada vistoria para avaliação das dependências industriais e sociais existentes, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico Veterinário do SIM – CDS Irecê.

II - A segunda etapa será composta pelos seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando o registro do estabelecimento;
- b) Plantas, nas seguintes escalas:
 - 1 - de situação - escala 1:500;
 - 2 - baixa - escala 1:100;
 - 3 - fachada - escala 1:50;
 - 4 - cortes - escala 1:50;
 - 5 - *layout* dos equipamentos - escala 1:100;
 - 6 - hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);
 - 7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.
- c) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento – MTSE e cronograma de execução da obra;
- d) documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
- e) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;
- f) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento ou aprovação das plantas do estabelecimento já edificado.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 16 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 2º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas, antes da solicitação de vistoria e emissão do Laudo de Inspeção Final do estabelecimento.

III - A terceira etapa será composta pelos seguintes documentos:

- a) Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;
- b) Licença ambiental de operação emitida pelo órgão oficial competente – exclusivo para os escopos de abate e o processamento de anfíbios e répteis e produtos de abelhas sem ferrão;
- c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;
- d) Para fábrica de produtos lácteos, solicitar aos fornecedores os comprovantes de vacinação contra a febre aftosa e brucelose;
- e) Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável técnico;
- f) Apresentação dos Programas de Autocontrole;

IV - A quarta etapa é constituída por:

- a) Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após conclusão da obra;
- b) Laudo de Vistoria Final com parecer favorável do Serviço.

§ 3º O Laudo de Vistoria Final deve ser emitido por Médico Veterinário do SIM – CDS Irecê com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

§ 4º A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas nesta Resolução, em normas complementares editadas pelo SIM – CDS Irecê e que sejam equivalentes às normas federais.

V - A quinta etapa é constituída por:

- a) Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM – CDS Irecê;
- b) Instalação do Serviço de Inspeção.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 17 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 30. Os documentos e as plantas a que se refere o Art. 27 desta Resolução deverão ser apresentados sem rasuras e borrões.

§ 1º Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM – CDS Irecê, podem ser aceitos simples croquis ou desenhos.

§ 2º As plantas grosseiramente desenhadas (croquis) ou as que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas serão rejeitadas.

Art. 28. Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas nesta Resolução e em normas complementares, o Coordenador do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê expedirá o Certificado de Registro do Estabelecimento, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

Parágrafo único. O Certificado de Registro do Estabelecimento será emitido após publicação do registro no Diário Oficial do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê para as atividades que foram liberadas.

Art. 29. Após a emissão do Certificado de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM – CDS Irecê e elaboração de Ata de Instalação do Serviço assinado pelo Coordenador do SIM – CDS Irecê, indústria e demais autoridades presentes.

§ 1º Para fins de início de produção, os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SIM – CDS Irecê.

§ 2º Para fins de atendimento ao contido no caput, a Ata de Instalação do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê deve atestar as condições de funcionamento do estabelecimento, a existência dos programas de autocontrole descritos e dar ciência ao interessado da permissão para o início das atividades.

Art. 30. Qualquer remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art.31. Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os seguintes documentos:

I – Primeira etapa:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 18 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

a) requerimento ao Coordenador do SIM – CDS Irecê, solicitando aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento;

b) plantas nas seguintes escalas:

- 1 - de situação - escala 1:500;
- 2 - baixa - escala 1:100;
- 3 - fachada - escala 1:50;
- 4 - cortes - escala 1:50;
- 5 - *layout* dos equipamentos - escala 1:100;
- 6 - hidrossanitária – escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);
- 7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

c) Memorial descritivo da construção;

d) Licença Ambiental de Instalação emitida pelo órgão oficial competente - exclusivo para os escopos de abate e o processamento de anfíbios e répteis e produtos de abelhas sem ferrão;

e) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento – MTSE e cronograma de execução da obra;

f) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

g) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento.

II –Segunda etapa:

a) Requerimento ao Coordenador do SIM – CDS Irecê solicitando a Vistoria Final do estabelecimento, após conclusão da obra;

b) Apresentação dos Programas de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizados;

c) Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM – CDS Irecê.

§ 2º Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação, somente após emissão do Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIM – CDS Irecê.

§ 3º Para os casos que impliquem alteração de categoria, o SIM – CDS Irecê deverá emitir novo Certificado de Registro e autorização do início da nova atividade.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 19 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 32. Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no caput, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta ao SIM – CDS Irecê, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

Art. 33. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

Parágrafo único. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições desta Resolução e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente na sua atividade.

Art.34. O Registro do estabelecimento terá validade de 5 (cinco) anos. O SIM – CDS Irecê estabelecerá as condições e procedimentos para revalidação do registro em normas complementares.

Art. 35. O SIM – CDS Irecê poderá editar normas complementares sobre os procedimentos para aprovação prévia de projeto, reforma, ampliação e procedimentos para registro de estabelecimentos.

CAPÍTULO II **DA TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL**

Art. 36. Nenhum estabelecimento previsto nesta Resolução pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM – CDS Irecê.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM – CDS Irecê pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências desta Resolução.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 20 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 37. O processo de transferência ou alteração de razão social obedecerá, no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 38. Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao SIM – CDS Irecê os documentos:

a) Requerimento ao Coordenador do SIM – CDS Irecê solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;

b) Licença Ambiental de Operação emitida pelo órgão oficial competente - exclusivo para os escopos de abate e o processamento de anfíbios e répteis e produtos de abelhas sem ferrão;

c) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

d) Apresentação dos Programas de Autocontrole devidamente atualizados;

e) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;

f) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

g) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;

h) Inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado;

i) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

J) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 21 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 1º A documentação será analisada e, uma vez aprovada, um novo Certificado de Registro será emitido pelo SIM – CDS Irecê sendo mantido o mesmo número de registro.

Art. 39. Concomitantemente deverão ser encaminhados ao SIM – CDS Irecê os documentos para aprovação dos rótulos dos produtos tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Parágrafo único. Desde que acordado com a firma antecessora, a empresa que está locando, arrendando ou comprando e o SIM – CDS Irecê, poderá ser aceito o uso dos rótulos já aprovados por um período não superior a 6 (seis) meses.

CAPÍTULO III **DA SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO**

Art. 40. Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

I – A pedido do proprietário ou representante legal;

II - Quando deixar de funcionar pelo período de 1 (um) ano;

III – Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;

IV – Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;

V – Quando não realizar transferência da titularidade do registro do SIM – CDS Irecê no prazo de 30 (trinta) dias;

VI - Por cassação do registro pelo SIM – CDS Irecê.

§ 1º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 2º No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos documentos, lacres e carimbos oficiais do SIM – CDS Irecê.

§ 3º Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM – CDS Irecê a negação da realização da transferência pelos primeiros.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 22 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 4º Para fins de atendimento do inciso VI, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro do estabelecimento pelo SIM – CDS Irecê instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 41. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar oficialmente ao SIM – CDS Irecê a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da data da paralisação.

Art. 42. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador(a) do SIM – CDS Irecê.

Art. 43. Para fins de cancelamento de que trata o Art. 41 deverá ser atendido o que segue:

I - notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 (dez) dias para manifestação;

II - em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;

III - avaliação pelo SIM – CDS Irecê da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento e na ausência desta, laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e

IV – decisão sobre o cancelamento ou não do registro do estabelecimento no SIM – CDS Irecê.

Parágrafo Único. Da decisão caberá recurso administrativo para a autoridade superior do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no prazo de 10 (dez) dias.

TÍTULO V **DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS**

CAPÍTULO I **DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS**

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 23 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Art. 44. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado.

Parágrafo único. As instalações e o equipamento de que trata este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinário e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 45. O estabelecimento para obter o registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal deverá satisfazer as seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - estar situado em local distante de fontes produtoras de mau cheiro, de poluição e/ou de potenciais contaminantes de qualquer natureza, capazes de interferir na higiene e na sanidade dos produtos de origem animal;

II - ser construído em terreno com área suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;

III - dispor de área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou de qualquer outra barreira física que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;

IV - dispor de vias de circulação e de pátio do perímetro industrial pavimentado e em bom estado de conservação e de limpeza;

V - possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e aos demais parâmetros previstos em normas complementares;

VI - dispor de dependências e de instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento, apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VII - dispor de dependências, instalações e de equipamentos adequados à manipulação de produtos comestíveis devidamente separados dos produtos não comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

VIII - dispor de dependências anexas, para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas, dentre outras;

IX - dispor de dependências e de instalações apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos e de coadjuvantes de tecnologia;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 24 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

X - dispor de dependências apropriadas para armazenagem de embalagens e de rotulagem;

XI - dispor de instalações apropriadas para armazenagem de materiais de higienização, produtos químicos e de substâncias utilizadas no controle de pragas;

XII - dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, a fim de evitar estrangulamentos/contrafluxo operacional e de prevenir a contaminação cruzada;

XIII - dispor de luz e de ventilação natural ou artificial adequadas em todas as dependências, e que estas sejam orientadas de tal forma que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos;

XIV - dispor de paredes e de separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, de cor clara, devendo estas ser construídas de forma a facilitar a higienização e a desinfecção, preferencialmente com ângulos arredondados entre paredes e destas com o piso.

XV - dispor as seções industriais de pé-direito, em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, a fim de atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas;

XVI - possuir pisos impermeabilizados com material resistente, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, desinfecção, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto;

XVII - dispor de ralos sifonados de fácil higienização;

XVIII - dispor de barreiras sanitárias, que possuam equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção, onde se fizer necessário;

XIX - construir as janelas, portas e as demais aberturas com dispositivos de proteção contra a entrada de vetores e de pragas, a fim de evitar o acúmulo de sujidades, e que sejam de fácil higienização;

XX - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e de preparo de matérias primas e de produtos comestíveis, observado que nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e a proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

XXI - possuir telhado de meia-água, apenas quando puder ser mantido o pé-direito à altura mínima da dependência ou das dependências correspondentes;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 25 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

XXII - dispor de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XXIII - dispor de equipamentos e de utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes à corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

XXIV - dispor de equipamentos ou de instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXV - dispor de água potável, suficiente nas dependências de manipulação e de preparo, não só de produtos comestíveis, como de não comestíveis;

XXVI - possuir instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial, em número e em área suficientes, quando necessário, de acordo com a legislação específica;

XXVII - dispor de caldeiras ou de equipamentos geradores, com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento, quando necessário o provimento de água quente;

XXVIII - dispor de dependência para higienização de recipientes e de utensílios;

XXIX - dispor de dependência para higienização de veículos utilizados no transporte de matérias-primas e de produtos;

XXX - dispor de equipamentos e de utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;

XXXI - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e de equipamentos para tratamento de água;

XXXII - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e para outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXIII - dispor de rede de esgoto e de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 26 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

XXXIV - dispor de vestiários e de sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, com acesso independente da área industrial, de acesso fácil e protegido das intempéries;

XXXV - dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXXVI - dispor de local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXXVII - dispor de sede para a equipe do Serviço de Inspeção Municipal compreendendo a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias a qual, a critério do SIM – CDS Irecê, poderá ser compartilhada quando se tratar de estabelecimento sob inspeção periódica.

XXXVIII - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXXIX - apresentar a análise da água de abastecimento, com resultados que atendam aos padrões microbiológicos e físico-químicos estabelecidos na legislação vigente;

XL - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XLI - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

XLII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

Art. 46. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - a critério do SIM – CDS Irecê, instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III – a critério do SIM – CDS Irecê, instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 27 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatam mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 47. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de câmara de espera e área/equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 48. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 49. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 50. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de pragas, roedores, animais domésticos ou de outros animais capazes de expor a risco a higiene e a sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 51. O estabelecimento e as suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou de materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 52. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 53. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 28 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 54. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM – CDS Irecê, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos registrados no SIM – CDS Irecê.

Art. 55. O funcionamento de qualquer estabelecimento que se encontre completamente edificado, instalado e equipado, somente será autorizado para a finalidade a que se destine na forma desta Resolução e em ato complementar.

§ 1º No caso de estabelecimentos que realizem o abate de mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

§ 2º Os estabelecimentos de pescado devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 56. O SIM – CDS Irecê poderá exigir alterações na planta industrial, processos produtivos e fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a segurança alimentar.

CAPÍTULO II **DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

Art. 57. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 58. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 59. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 29 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 60. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 61. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 62. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 63. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 64. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 65. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 66. O SIM – CDS Irecê determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 30 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 67. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 68. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 69. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 70. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 71. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 72. As instalações ou fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 73. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 74. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 75. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 76. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 31 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM – CDS Irecê.

CAPÍTULO III **DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 77. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto nesta Resolução e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo SIM – CDS Irecê;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM – CDS Irecê, alimentando o sistema de informações do Serviço de Inspeção até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM – CDS Irecê, conforme estabelecido em normas complementares;

VI - comunicar ao SIM – CDS Irecê, com antecedência mínima de setenta e duas horas, a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VII – fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios, podendo essa exigência ser dispensada a critério do SIM – CDS Irecê;

VIII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

VIX - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

X - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 32 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIII - garantir o acesso de representantes do SIM – CDS Irecê a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos nesta Resolução e em normas complementares;

XIV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XV - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares expedidas pelo SIM – CDS Irecê ou legislação federal, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM – CDS Irecê.

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM – CDS Irecê.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM – CDS Irecê.

Art. 78. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nesta Resolução e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e o APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM – CDS Irecê.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 33 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 3º O SIM – CDS Irecê estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 79. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Resolução e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção executada pelo SIM – CDS Irecê.

Art. 80. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIM – CDS Irecê, seja de natureza fiscal ou analítica, e, ainda, registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 81. Os estabelecimentos registrados no SIM – CDS Irecê só podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado em Serviço de Inspeção oficial federal, estadual ou de um município integrante do SIM – CDS Irecê, na vigência da IN 29 de 2020 - MAPA.

Parágrafo único. Somente será permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal que não pertençam ao SIM – CDS Irecê quando este tenha sua equivalência reconhecida pelo órgão competente e o estabelecimento conste no Cadastro Geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal - SISBI, mantido pelo MAPA.

Art. 82. É proibido retornar às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 83. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 34 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

Art. 84. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o contido nesta Resolução e em legislação específica, será notificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§ 1º Quando houver a necessidade de execução de medidas corretivas no estabelecimento, o proprietário ou responsável legal deverá elaborar plano de ação, o qual deverá ser apresentado ao SIM – CDS Irecê para aprovação e concessão de prazos para a devida correção.

§ 2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas nesta Resolução.

TÍTULO VI **DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 85. Para os efeitos desta Resolução, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

I - pertence, de forma individual ou coletiva, a produtores urbanos e agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;

III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados; e

IV- atenda aos requisitos previstos na Lei complementar nº 123/2006.

Parágrafo único. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 86. As normas estabelecidas para os estabelecimentos definidos no Art. 85 serão fundamentadas visando tratamento diferenciado, a simplificação, racionalização e unicidade dos processos.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 35 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 87. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que realizem operação de abate deverão possuir inspeção permanente para seu funcionamento.

Art. 88. Para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, as análises laboratoriais de controle de qualidade dos produtos de origem animal poderão ser subsidiadas, a critério do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, diretamente ou através de parcerias, de modo a garantir o controle dos processos e a qualidade e inocuidade dos produtos beneficiados.

Art. 89. O SIM – CDS Irecê, se necessário, disponibilizará as diretrizes e os requisitos mínimos para elaboração dos Programas de Autocontrole a serem implantados por estes estabelecimentos.

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAS DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 90. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão as disciplinadas em normas complementares ou na ausência destas, em normas federais específicas.

Art. 91. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, é permitida a pasteurização lenta (*“Low Temperature, Long Time”* - LTLT, equivalente à expressão em português *“Baixa Temperatura, Longo Tempo”*) para produção de derivados de leite.

§ 1º O equipamento de pasteurização a ser utilizado deve ser apropriado, mantendo-se o leite com agitação mecânica e lenta.

§ 2º Não é permitida a pasteurização lenta para o envase de leite fluido.

Art. 92. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de dispor de escritório ou sala para o SIM – CDS Irecê, a critério deste, devendo, contudo, dispor de local apropriado para arquivar documentos do Serviço.

CAPÍTULO II

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 93. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte estará sujeito às sanções administrativas previstas nesta Resolução.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 36 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 94. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte para utilização das instalações e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de origem animal, desde que respeitadas as implicações tecnológicas e classificação do estabelecimento descritas nesta Resolução.

TÍTULO VII **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

CAPÍTULO I **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 95. Nos estabelecimentos registrados no SIM – CDS Irecê, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e coelhos, bem como dos animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado, desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade e desde que seja evidenciada a completa segregação entre as carnes das diferentes espécies durante todas as etapas do processamento, inclusive durante o abate propriamente dito, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º O abate de animais silvestres ou exóticos só pode ser feito quando os mesmos procederem de criadouros registrados pela entidade competente ou por ela autorizados.

SEÇÃO I **DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM**

Art. 96. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM – CDS Irecê.

Art. 97. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito (GTA).

Art. 98. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM – CDS Irecê.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 37 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 99. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 100. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais ao Médico Veterinário Oficial.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM – CDS Irecê poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder a coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIM – CDS Irecê julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência.

Art. 101. É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por Médico Veterinário Oficial do SIM – CDS Irecê.

§ 1º O exame de que trata o caput compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica a identificação e o isolamento dos animais envolvidos. Quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação do Médico Veterinário Oficial, que pode compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com o fim de diagnosticar e determinar a destinação, aplicando-se ações de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º O exame será repetido caso decorra mais de 24 horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

Art. 102. Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 38 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de doenças não previstas nesta Resolução ou em normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 103. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM – CDS Irecê:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 104. Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 105. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com esta Resolução e com as normas complementares.

Art. 106. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 107. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 39 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

levada ao conhecimento do SIM – CDS Irecê para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º A necropsia de aves será realizada por Médico Veterinário do SIM – CDS Irecê, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 108. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame *post mortem*, a critério do Médico Veterinário Oficial do SIM – CDS Irecê.

Art. 109. Quando o SIM – CDS Irecê autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

I - incinerados;

II - autoclavados em equipamento próprio; ou

III - submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 110. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destruídos conforme disposto nesta Resolução.

§ 1º O SIM – CDS Irecê levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 40 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Do abate dos animais

Art. 111. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM – CDS Irecê.

Art. 112. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. Os parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais são os estabelecidos pela legislação federal.

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 113. Os animais que chegarem ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 114. O SIM – CDS Irecê deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 115. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 116. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM – CDS Irecê deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 117. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Resolução ou em normas complementares.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 41 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Art. 118. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto nesta Resolução ou em normas complementares.

Subseção II Do abate normal

Art. 119. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

Parágrafo único. Os métodos empregados para cada espécie animal serão aqueles estabelecidos em normas federais complementares.

Art. 120. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente ou processo equivalente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 121. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pela legislação federal.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em legislação federal.

Art. 122. As aves podem ser depenadas:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua;
ou

III - por outro processo autorizado pelo SIM – CDS Irecê ou legislação federal.

Art. 123. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pela legislação federal.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 42 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

Art. 124. Quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM – CDS Irecê determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 125. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIM – CDS Irecê deve aplicar as medidas estabelecidas na Seção III, do Capítulo I, do Título VII, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 126. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM – CDS Irecê.

§ 1º É vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame *post mortem*.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 127. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolagem e desossa das espécies de abate.

Art. 128. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Art. 129. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 43 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Art. 130. O SIM – CDS Irecê deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 131. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatas espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em legislação federal.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 132. Nos procedimentos de inspeção *post mortem*, o Médico Veterinário Oficial do SIM – CDS Irecê, pode ser assistido por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 133. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas federais complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 134. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 135. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas federais complementares.

Art. 136. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 44 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Médico Veterinário Oficial do SIM – CDS Irecê.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM – CDS Irecê e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado será descaracterizado quando:

I - não for processado no dia do abate; ou

II - for transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 5º Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, o material condenado será desnaturado.

Art. 137. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM – CDS Irecê.

Art. 138. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas nesta Resolução, sob supervisão do SIM – CDS Irecê.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 139. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM – CDS Irecê disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 140. Durante os procedimentos de inspeção *ante mortem* e *post mortem*, o julgamento dos casos não previstos nesta Resolução fica a critério do SIM – CDS Irecê, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIM – CDS Irecê coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 45 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 141. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 142. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas e afetam os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e de outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 143. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 46 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangido o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 144. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VI - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VII - rubefação difusa do couro.

Art. 145. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados, quando estes estiverem em estado febril no exame *ante mortem*.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 47 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º Nas hipóteses dos §2º, §3º e §4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 146. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 147. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e a desinfecção deve ser iniciada imediatamente;

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 48 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

VII - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 148. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 149. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIM – CDS Irecê, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 150. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 151. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM – CDS Irecê devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 152. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput, desde que não estejam comprometidas.

Art. 153. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 154. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 49 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 155. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 156. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame *post mortem* devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

Art. 157. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 158. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 159. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepática* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 160. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 50 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 161. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 162. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 163. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 164. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM – CDS Irecê quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 165. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM – CDS Irecê.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM – CDS Irecê.

Art. 166. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 167. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 51 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 168. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM – CDS Irecê.

Art. 169. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenados, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 170. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 171. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 172. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 52 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Parágrafo único. Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

Art. 173. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 174. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 175. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 176. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 177. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 178. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame *ante mortem* o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 53 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

V - apresentem lesões miliare ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

VIII - existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput.

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 179. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem* e *post mortem*, nos termos do

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 54 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

disposto nesta Resolução e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM – CDS Irecê, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F_0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no caput deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no caput, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM – CDS Irecê deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I

Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 180. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 181. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 55 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

imediate, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no Art. 103, cabe ao Médico Veterinário Oficial interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 182. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM – CDS Irecê.

§ 2º O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 183. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM – CDS Irecê nas linhas de inspeção.

Art. 184. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 185. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 56 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Art. 186. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 187. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacoal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 188. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 189. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 190. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção II

Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

Art. 191. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 192. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 193. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 57 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III **Da inspeção post mortem de equídeos**

Art. 194. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), de que trata o Art. 213 são aplicáveis aos equídeos.

Art. 195. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobínúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 196. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame *post mortem*.

Art. 197. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I - o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 58 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção *post mortem*, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II - as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

III - todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção IV **Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos**

Art. 198. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 199. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 200. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 201. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 59 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 202. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção V Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 203. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 204. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página **60** de **150**

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 205. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 206. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 61 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 207. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 208. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 209. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 210. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 211. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 62 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

I - por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III - por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O SIM – CDS Irecê poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§ 3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 212. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

Art. 213. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI

Da inspeção post mortem de pescado

Art. 214. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 215. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 216. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 217. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 63 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

III - tratamento pelo calor.

Art. 218. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 219. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 220. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 221. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

Art. 222. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 64 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado; e
- i) odor próprio, característico da espécie.

II- crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estejam vivos e vigorosos.

III- anfíbios:

- a) carne de rã:
 - 1. odor suave e característico da espécie;
 - 2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
 - 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
 - 4. textura firme, elástica e tenra.

IV- répteis:

- a) carne de jacaré:
 - 1. odor característico da espécie;
 - 2. cor branca rosada;
 - 3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
 - 4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Os pescados de que tratam os incisos I e II do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 65 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 223. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos; e

III - bases voláteis totais inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e bases voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 224. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 225. Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o SIM – CDS Irecê obedecerá às normas federais complementares, relativas às espécies de pescado.

Art. 226. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 227. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20° C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35° C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Parágrafo único. Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família Anisakidae, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 66 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20° C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35° C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

Art. 228. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 229. Para os fins do disposto nesta Resolução, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 230. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 231. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 232. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas nesta Resolução e em normas federais complementares.

Art. 233. Para os fins do disposto nesta Resolução, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 234. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 235. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 67 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 236. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 237. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 238. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
- II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 239. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 240. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 68 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 241. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 242. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 243. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II - ovos de espécies diferentes.

Art. 244. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 245. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas nesta Resolução, abrange a verificação:

- I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 246. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 247. Para os fins desta Resolução, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 69 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 248. Para os fins desta Resolução, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 249. Para os fins desta Resolução, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 250. Para os fins desta Resolução, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 251. Para os fins desta Resolução, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 252. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 253. Para os fins desta Resolução, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento registrado no SIM – CDS Irecê e deve atender a norma complementar específica.

Art. 254. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 255. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 70 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou

VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 256. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 257. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do Art. 511, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 71 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 258. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 259. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I - contagem de células somáticas - CCS;
- II - contagem padrão em placas - CPP;
- III - composição centesimal;
- IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos em norma complementar.

Art. 260. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

- a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
- h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 72 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

i) índice crioscópico entre $-0,530^{\circ}\text{H}$ (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e $-0,555^{\circ}\text{H}$ (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a $-0,512^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a $-0,536^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas federais complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do SIM – CDS Irecê adotar outros padrões de leite.

Art. 261. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, previsto no Artigo 85 desta resolução, deve estar devidamente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§ 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório nas unidades de beneficiamento de leite e derivados ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 2º A dispensa de laboratório prevista no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase e alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

§ 3º Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 4º O SIM – CDS Irecê, se necessário, disponibilizará as diretrizes e os requisitos mínimos para elaboração dos Programas de Autocontrole a serem implantados por estes estabelecimentos, conforme previsto no Artigo 89 da presente resolução.

Art. 262. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 73 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 263. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas nesta Resolução e em normas complementares.

§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no Art. 260 pode ser beneficiado.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no Art. 260 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM – CDS Irecê a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 264. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pela legislação federal, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 74 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 265. Para os fins desta Resolução, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 266. Para os fins desta Resolução, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo SIM – CDS Irecê.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 267. Para os fins desta Resolução, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 268. Para os fins desta Resolução entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo SIM – CDS Irecê outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 75 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização;

II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5ºC (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2ºC (dois graus Celsius) e 5ºC (cinco graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 269. Entende-se por processo de ultra- alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130ºC (cento e trinta graus Celsius) e 150ºC (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32ºC (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 270. Para os fins desta Resolução, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110º C (cento e dez graus Celsius) e 130º C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM – CDS Irecê outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 271. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5º C (cinco graus Celsius);

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5º C (cinco graus Celsius);

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 76 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e

V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 272. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em unidades de beneficiamento de leite, conforme disposto nesta Resolução.

Art. 273. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 274. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 275. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 276. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 277. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 77 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 278. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas nesta Resolução, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 279. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto nesta Resolução e em normas complementares.

Art. 280. São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos de abelhas que evidenciem:

I - Características sensoriais anormais;

II - A presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico sanitários e tecnológicos; ou

III - A presença de resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor da saúde.

IV - Tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§ 1º Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em ato complementar e microbiota capaz de alterá-los.

§ 2º Em se tratando de pólen apícola, pólen de abelhas sem ferrão, própolis e própolis de abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem microbiota capaz de alterá-los.

§ 3º Em se tratando de geleia real, é considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, microbiota capaz de alterá-la e a presença microrganismos em níveis superiores ao estabelecido no padrão microbiológico.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 78 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 281. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 282. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 283. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VIII **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

CAPÍTULO I **DOS ASPECTOS GERAIS**

Art. 284. Ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica.

Art. 285. A utilização tecnológica de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve ser autorizada pelo SIM – CDS Irecê.

Parágrafo único. O uso dos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia deve atender ao regulamento técnico específico do órgão regulador da saúde.

Art. 286. Todos os ingredientes, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e percentuais na descrição dos processos de fabricação para registro dos produtos.

Art. 287. O sal e seus substitutivos empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias orgânicas ou minerais estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Art. 288. Serão observados os regulamentos técnicos de identidade e qualidade para os produtos de origem animal expedidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou, em casos específicos, os estabelecidos pelo órgão de inspeção estadual, em norma complementar.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 79 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Parágrafo único. Todos os produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos sob inspeção municipal ou executados por consórcios públicos devem atender aos parâmetros, e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos nesta Resolução, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 289. Sempre que necessário, o SIM – CDS Irecê solicitará ao estabelecimento documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais.

CAPÍTULO II **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS**

Seção I **Das matérias-primas**

Art. 290. Para os fins desta Resolução, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela Inspeção Veterinária Oficial.

Art. 291. Para os fins desta Resolução, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página **80** de **150**

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 292. Para os fins desta Resolução, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela Inspeção Veterinária Oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 293. Para os fins desta Resolução, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo SIM – CDS Irecê.

Art. 294. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo SIM – CDS Irecê.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 81 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 295. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 296. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II Dos produtos cárneos

Art. 297. Para os fins desta Resolução, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 298. Para os fins desta Resolução, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 299. Para os fins desta Resolução, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 300. Para os fins desta Resolução, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo SIM – CDS Irecê ou legislação federal, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 301. Para os fins desta Resolução, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 82 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 302. Para os fins desta Resolução, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 303. Para os fins desta Resolução, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 304. Para os fins desta Resolução, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 305. Para os fins desta Resolução, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 306. Para os fins desta Resolução, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*.

Art. 307. Para os fins desta Resolução, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 83 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 308. Para os fins desta Resolução, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 309. Para os fins desta Resolução, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 310. Para os fins desta Resolução, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 311. Para os fins desta Resolução, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 312. Para os fins desta Resolução, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 313. Para os fins desta Resolução, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 314. Para os fins desta Resolução, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 315. Para os fins desta Resolução, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 84 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 316. Para os fins desta Resolução, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 317. Para os fins desta Resolução, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 318. Para os fins desta Resolução, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 319. Para os fins desta Resolução, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 320. Para os fins desta Resolução, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 321. Para os fins desta Resolução, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 322. Para os fins desta Resolução, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 323. Para os fins desta Resolução, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

Art. 324. Para os fins desta Resolução, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

Art. 325. Para os fins desta Resolução, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos,

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 85 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 326. Para os fins desta Resolução, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.

§ 2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

Art. 327. Para os fins desta Resolução, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 328. Para os fins desta Resolução, carne bovina salgada curada dessecada ou jerked beef é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 329. Para os fins desta Resolução, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

Art. 330. Para os fins desta Resolução, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 331. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQ, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 86 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e

V - outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 332. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista nesta Resolução e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM – CDS Irecê.

Art. 333. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista nesta Resolução e em normas complementares, ou mediante aprovação do SIM – CDS Irecê.

Art. 334. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pela legislação federal.

Art. 335. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I - quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou

II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1º C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 87 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 336. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o caput será realizado de acordo com o disposto a seguir:

I - amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35° C (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8° C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;

II - caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32° C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38° C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5° C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e

III - se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5° C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 337. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I - as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II - a presença de indícios de estufamento;

III - o exame das superfícies das embalagens;

IV - o cheiro, o sabor e a coloração próprios;

V - a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

VI - a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 88 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

VII - o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção III

Dos produtos não comestíveis

Art. 338. Para os fins desta Resolução, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

Parágrafo único. As disposições desta Resolução não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:

- I - as enzimas e os produtos enzimáticos;
- II - os produtos opoterápicos;
- III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;
- IV - os insumos laboratoriais;
- V - os produtos para saúde;
- VI - os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;
- VII - os produtos gordurosos;
- VIII - os fertilizantes;
- IX - os biocombustíveis;
- X - os sanitizantes;
- XI - os produtos de higiene e limpeza;
- XII - a cola animal;
- XIII - o couro e produtos derivados; e
- XIV - os produtos químicos.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 89 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 339. Para os fins desta Resolução, produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo SIM – CDS Irecê.

Parágrafo único. O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes, conforme critérios definidos pelo SIM – CDS Irecê.

Art. 340. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a área de produtos não comestíveis deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, na forma estabelecida em legislação federal específica.

Art. 341. Os resíduos não comestíveis destinados às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 342. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM – CDS Irecê, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 343. A elaboração de ingredientes ou insumos destinados à alimentação animal tais como a farinha de carne, a farinha de sangue, a farinha de carne e ossos, a farinha de vísceras, a farinha de penas, a farinha de penas e vísceras, a farinha de pescado e outros, são de atribuição dos estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 344. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 90 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput.

Art. 345. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins desta Resolução, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 346. Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pelos, as penas, os chifres, os cascos, as conchas e as carapaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

Art. 347. Os estabelecimentos de abate podem fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos opoterápicos, de insumos farmoquímicos ou de seus intermediários, de insumos laboratoriais, e para outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo Serviço de Inspeção oficial, desde que disponham de instalações e equipamentos específicos, e atendam aos requisitos de produção definidos pelo órgão competente.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

Seção I

Dos produtos e derivados de pescado

Art. 348. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo único. Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 349. Para os fins desta Resolução, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 350. Para os fins desta Resolução, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 91 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 351. Para os fins desta Resolução, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

I - controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e

II - finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 3º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado.

Art. 352. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM – CDS Irecê.

Art. 353. Para os fins desta Resolução, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo SIM – CDS Irecê, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 354. Para os fins desta Resolução, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 92 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 355. Para os fins desta Resolução, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 356. Para os fins desta Resolução, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 357. Para os fins desta Resolução, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 358. Para os fins desta Resolução, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 359. Para os fins desta Resolução, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 360. Para os fins desta Resolução, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos nesta Resolução.

Art. 361. Para os fins desta Resolução, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salga úmida, seca ou mista.

Art. 362. Para os fins desta Resolução, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 363. Para os fins desta Resolução, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 364. Para os fins desta Resolução, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 93 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 365. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas nesta Resolução e o disposto em legislação específica.

Seção II

Dos produtos não comestíveis de pescado

Art. 366. Para os fins desta Resolução, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.

Art. 367. A elaboração de produtos não comestíveis de pescado é de atribuição dos estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 368. Para os fins desta Resolução, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo SIM –CDS Irecê ou legislação federal.

Art. 369. O SIM – CDS Irecê estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou atenderá o disposto em norma federal específica.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I

Do leite

Art. 370. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 94 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

- II - leite fluido a granel de uso industrial;
- III - leite pasteurizado;
- IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;
- V - leite esterilizado; e
- VI - leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos nesta Resolução, mediante novas tecnologias aprovadas em norma federal complementar.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Serviço de Inspeção oficial em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 371. Para os fins desta Resolução, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 372. Para os fins desta Resolução, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 373. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 374. Para os fins desta Resolução, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos nesta Resolução.

Art. 375. Para os fins desta Resolução, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido nesta Resolução.

Art. 376. Para os fins desta Resolução, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido nesta Resolução.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 95 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 377. Para os fins desta Resolução, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto nesta Resolução.

Art. 378. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas nesta Resolução e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II

Da classificação dos derivados lácteos

Art. 379. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

- I - produtos lácteos;
- II - produtos lácteos compostos; e
- III - misturas lácteas.

Art. 380. Para os fins desta Resolução, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins desta Resolução, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 381. Para os fins desta Resolução, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 382. Para os fins desta Resolução, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja "mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)".

Art. 383. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 96 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Do creme de leite

Art. 384. Para os fins desta Resolução, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 385. Para os fins desta Resolução, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Para os fins desta Resolução, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins desta Resolução, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 386. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação específicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQ dos produtos finais.

Subseção II Da manteiga

Art. 387. Para os fins desta Resolução, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 388. Para os fins desta Resolução, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III Dos queijos

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 97 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 389. Para os fins desta Resolução, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Para os fins desta Resolução, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins desta Resolução, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite proveniente de estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose, de acordo com as normas do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT) que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5° C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias, sem prejuízo das demais obrigações previstas em legislação específica.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 390. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 98 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 391. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob inspeção municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM – CDS Irecê para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 392. Para os fins desta Resolução, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 393. Para os fins desta Resolução, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 394. Para os fins desta Resolução, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 395. Para os fins desta Resolução, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 396. Para os fins desta Resolução, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 397. Para os fins desta Resolução, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 398. Para os fins desta Resolução, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 399. Para os fins desta Resolução, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 99 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§ 2º O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 400. Para os fins desta Resolução, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 401. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Subseção IV Dos leites fermentados

Art. 402. Para os fins desta Resolução, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Subseção V Dos leites concentrados e desidratados

Art. 403. Para os fins desta Resolução, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 100 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 1º Para os fins desta Resolução, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins desta Resolução, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 404. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas nesta Resolução e em norma federal complementar.

Art. 405. Para os fins desta Resolução, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 406. Para os fins desta Resolução, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM – CDS Irecê que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 407. Para os fins desta Resolução, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI **Dos outros derivados lácteos**

Art. 408. Para os fins desta Resolução, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 101 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 409. Para os fins desta Resolução, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 410. Para os fins desta Resolução, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 411. Para os fins desta Resolução, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 412. Para os fins desta Resolução, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 413. Para os fins desta Resolução, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 414. Para os fins desta Resolução, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 415. Para os fins desta Resolução, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 102 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 416. Para os fins desta Resolução, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 417. Para os fins desta Resolução, gordura anidra de leite ou *butter oil* é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 418. Para os fins desta Resolução, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 419. Para os fins desta Resolução, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 420. Para os fins desta Resolução, leitelho é o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 421. Para os fins desta Resolução, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 422. Para os fins desta Resolução, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 423. Para os fins desta Resolução, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 424. Para os fins desta Resolução, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo SIM – CDS Irecê.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 103 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 425. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção oficial.

Art. 426. Para os fins desta Resolução, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 427. Para os fins desta Resolução, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto nesta Resolução.

Art. 428. Sempre que necessário, o SIM – CDS Irecê solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E** **DERIVADOS**

Seção I **Dos produtos de abelhas**

Art. 429. Para os fins desta Resolução, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 104 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 430. Para os fins desta Resolução, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 431. Para os fins desta Resolução, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 432. Para os fins desta Resolução, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

Art. 433. Para os fins desta Resolução, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 434. Para os fins desta Resolução, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 435. Para os fins desta Resolução, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 436. Para os fins desta Resolução, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 437. Para os fins desta Resolução, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 438. Para os fins desta Resolução, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 105 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 439. Para os fins desta Resolução, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II

Dos derivados de produtos de abelhas

Art. 440. Para os fins desta Resolução, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

- I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou
- II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 441. Para os fins desta Resolução, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 442. Para os fins desta Resolução, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO IX

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 106 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

CAPÍTULO I **DO REGISTRO DE PRODUTOS**

Art. 443. Todo produto de origem animal produzido no território do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Parágrafo único. Para efeito de registro de rótulos, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação, de formulação, da composição do produto, das marcas e dos rótulos, assim como atender outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.

Art. 444. Para solicitação do registro, o estabelecimento deve encaminhar ao SIM – CDS Irecê a seguinte documentação:

I - Requerimento solicitando aprovação do produto e do rótulo;

II - Memorial descritivo de fabricação do produto, em modelo estabelecido pelo SIM – CDS Irecê, contendo:

III - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados e em ordem decrescente;

IV - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

V - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

VI - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento;

VII - Croqui do rótulo que represente fielmente a utilização das suas cores e tamanhos;

VIII - Fichas técnicas de cada aditivo, quando couber;

IX - A descrição das análises laboratoriais a serem realizadas e sua frequência;

X - Outros documentos julgados necessários pelo SIM – CDS Irecê.

§ 1º Para o registro de rótulo, o memorial descritivo de fabricação deve estar assinado e carimbado pelo responsável técnico.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 107 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 2º Para o cumprimento do inciso II do § 1º deste artigo, os croquis dos rótulos devem ser apresentados em papel, mesmo que venham a ser litografados, pintados ou gravados.

§ 3º A documentação citada nesse artigo deverá ser entregue pelo interessado diretamente na coordenação do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 445. Poderá ser permitida a fabricação de produtos de origem animal sem RTIQ e não previstos nesta Resolução ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Parágrafo único. Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do Art. 444, o requerente deve apresentar os documentos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Art. 446. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 447. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 448. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM – CDS Irecê.

CAPÍTULO II **DA EMBALAGEM**

Art. 449. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

§ 3º Os rótulos só podem ser usados para os produtos a que tenham sido destinados e nenhuma modificação em seus dizeres, cores ou desenhos pode ser feita sem prévia aprovação do SIM – CDS Irecê.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 108 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 450. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III **DA ROTULAGEM**

Seção I **Da rotulagem em geral**

Art. 451. Para os fins desta Resolução, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 452. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM – CDS Irecê e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 453. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 109 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 454. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM – CDS Irecê.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 455. O produto deve seguir a denominação do respectivo regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ.

Art. 456. Além de outras exigências previstas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - Nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito à natureza e às condições físicas do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - carimbo oficial do SIM – CDS Irecê;

IV - CNPJ ou CPF, o que couber;

V - marca comercial do produto, quando existente;

VI - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

VII - lista de ingredientes e aditivos;

VIII - indicação do número de registro do produto no SIM – CDS Irecê;

IX - identificação do país de origem;

X - instruções sobre a conservação do produto;

XI - conter a seguinte frase: “Produto Registrado no SIM de XXXXX operacionalizado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, sob nº 000/111”, onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao número de registro do estabelecimento no SIM – CDS Irecê;

XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e

XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 110 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “Fabricado por”.

§ 4º A prestação de serviços a que se refere o § 2º e § 3º deve ser aprovada pelo SIM – CDS Irecê mediante a apresentação do instrumento do contrato de prestação de serviço.

§ 5º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM – CDS Irecê.

§ 6º Nos rótulos de produtos de origem animal, que apresentem em sua formulação produtos de abelhas como ingredientes, à exceção dos derivados dos produtos de abelhas, devem constar no painel principal, o percentual utilizado destes produtos.

§ 7º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

§ 8º A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.

§ 9º Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”, de forma bem visível e distinta das demais informações, indicando, ainda, nas mesmas proporções, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão “PESO DA EMBALAGEM”.

Art. 457. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 111 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 458. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos à símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 459. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 460. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

Art. 461. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 462. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM – CDS Irecê.

Art. 463. Os rótulos e carimbos do SIM – CDS Irecê devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 112 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 464. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 465. Os estabelecimentos sob inspeção do SIM – CDS Irecê devem ser responsabilizados por eventuais riscos causados à saúde, segurança ou aos interesses dos consumidores, devido a quaisquer irregularidades apresentadas nos rótulos, tais como ausência de dizeres obrigatórios ou informações incorretas sobre sua natureza, qualidade, quantidade, composição e prazo de validade dos produtos entre outros.

Art. 466. Sempre que necessário, o SIM – CDS Irecê solicitará ao estabelecimento, documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de crianças de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Seção II **Da rotulagem em particular**

Art. 467. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma federal complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas nesta Resolução e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM – CDS Irecê.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 113 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 468. Os produtos modificados, enriquecidos e dietéticos para regimes especiais deverão ser rotulados de acordo com as legislações específicas.

Art. 469. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM – CDS Irecê diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta- lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas nesta Resolução e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM – CDS Irecê conforme normas complementares.

§ 3º Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do território de Irecê.

Art. 470. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 471. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 472. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins desta Resolução, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 114 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 473. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 474. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 475. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 476. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 477. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM – CDS Irecê, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV **DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

Art. 478. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM – CDS Irecê e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 479. As iniciais “SIM” e a palavra “INSPECIONADO” representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal executada pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados nesta Resolução.

§1º A expressão “SIM – CDS Irecê” traduz “Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 115 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 2º O carimbo do SIM – CDS Irecê representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos a fiscalização sanitária de produtos de origem animal pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 480. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados nesta Resolução.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, “XXXX-UF”, na borda superior interna;

II - palavra “INSPECIONADO”, ao centro;

III - o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra “INSPECIONADO”; e

IV - as iniciais “S.I.M.” na borda inferior interna.

§ 2º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 481. Os carimbos do SIM – CDS Irecê devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados nesta Resolução e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 482. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM – CDS Irecê.

Art. 483. Os diferentes modelos de carimbos do SIM – CDS Irecê a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM – CDS Irecê devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 116 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

- a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);
- b) forma: elíptica no sentido horizontal;
- c) dizeres: deve constar na curva superior interna do círculo o nome do município onde está localizado o estabelecimento e a sigla do estado, "XXXX-UF"; o número de registro do estabelecimento, colocado horizontalmente e no centro dentro do círculo, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO" e na borda inferior interna devem constar as iniciais "S.I.M" que acompanham a curva inferior interna do círculo;
- d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

II - modelo 2:

- a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);
- b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e
- c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III - modelo 3:

- a) dimensões:
 - 1. 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
 - 2. 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
 - 3. 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
 - 4. 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
- b) forma: circular;
- c) dizeres: deve constar na curva superior interna do círculo o nome do município onde está localizado o estabelecimento e a sigla do estado, "XXXX-UF"; o número de registro do estabelecimento, colocado horizontalmente e no centro dentro do círculo, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO" e na borda inferior interna devem constar as iniciais "S.I.M" que acompanham a curva inferior interna do círculo.
- d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - modelo 4:

- a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
- b) forma: retangular no sentido horizontal;
- c) dizeres: dispostas verticalmente as iniciais "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 117 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

V - modelo 5:

a) dimensões: 15 mm (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar na curva superior interna do círculo o nome do município onde está localizado o estabelecimento e a sigla do estado, "XXXX-UF"; o número de registro do estabelecimento, colocado horizontalmente e no centro dentro do círculo, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO" e na borda inferior interna devem constar as iniciais "S.I.M" que acompanham a curva inferior interna do círculo.

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, e pode ser de material plástico ou metálico.

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.

§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

CAPÍTULO V **DA IDENTIFICAÇÃO DO CONSÓRCIO**

Art. 484. A identificação do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê é a garantia de que o produto é procedente dos municípios integrantes do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê atendidos os requisitos estabelecidos em ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o Decreto 10.032/2019, poderão ser comercializados em quaisquer dos municípios integrantes do consórcio o qual o estabelecimento se encontre registrado, conforme previsto na IN 29 de 2020 - MAPA.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 118 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 485. Os rótulos dos produtos registrados no SIM – CDS Irecê devem ser identificados com a denominação do consórcio, endereço, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), logomarca oficial do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê e a expressão “SIGLA - UF” (sigla do consórcio) com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do serviço de inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca;

§ 1º Os rótulos devem conter a relação dos municípios/UF consorciados ou a expressão “LISTA DE MUNICÍPIOS DISPONÍVEL NO SITE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ”.

§ 2º O Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê deve manter em seu endereço eletrônico, de forma clara, objetiva e na página principal a relação atualizada dos municípios integrantes do consórcio.

§ 3º Os rótulos dos produtos devem conter a data de cadastro do consórcio público junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o código de barras do produto, na forma que estabelece esse órgão.

TÍTULO X **DA ANÁLISE LABORATORIAL**

Art. 486. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM – CDS Irecê julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 487. Estão sujeitos às análises os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

Art. 488. A colheita de amostra de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidor do Serviço de Inspeção oficial.

§ 1º Não deve ser colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.

§ 2º Nos casos previstos no §1º, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 119 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 489. As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a colheita.

Art. 490. Para os casos onde existem dúvidas da inocuidade de produtos devido ao comprometimento das condições industriais ou higiênico sanitárias das instalações e do processo tecnológico de qualquer produto, a partida ficará sequestrada, sob a guarda e conservação do responsável pelo estabelecimento como fiel depositário, até o laudo final dos exames laboratoriais.

Art. 491. As metodologias analíticas devem ser aquelas padronizadas e validadas por norma federal específica.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 492. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM – CDS Irecê ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do Serviço de Inspeção oficial.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 120 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

Art. 493. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM – CDS Irecê notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 494. É facultado ao interessado requerer ao SIM – CDS Irecê a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM – CDS Irecê em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Na hipótese de que trata o § 5º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM – CDS Irecê.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 495. O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 121 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.

§ 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 496. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 1º Aplica-se à contagem do prazo de que trata o caput o disposto nos § 1º e § 2º do Art. 546, considerada, para este fim, como data da certificação oficial a data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

§ 2º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 497. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal previstas em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 498. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM – CDS Irecê pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 499. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM – CDS Irecê em normas complementares.

Art. 500. Os estabelecimentos arcarão com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais.

Art. 501. Nos casos de análises fiscais de produto com padrões microbiológicos não previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou em legislação

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 122 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

específica, permite-se seu enquadramento nos padrões estabelecidos para um produto similar.

Art. 502. Confirmada a condenação do produto ou da partida, o SIM – CDS Irecê determinará a sua inutilização.

TÍTULO XI **DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

Art. 503. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo ou para seu comércio.

Art. 504. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;

III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;

V - a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;

VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

VII - o número e a integridade do lacre do Serviço de Inspeção oficial de origem, quando couber.

Art. 505. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos nesta Resolução e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM – CDS Irecê.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 123 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM – CDS Irecê e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 506. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção oficial desde que:

- I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;
- II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
- III - seja observado o disposto no inciso XV do caput do Art. 77.

Art. 507 - É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, sem conhecimento e avaliação do SIM – CDS Irecê, matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

CAPÍTULO I **DAS DOAÇÕES**

Art. 508 - Os produtos apreendidos durante as atividades de inspeção e fiscalização nos estabelecimentos registrados, unicamente em decorrência de fraude econômica ou com irregularidades na rotulagem, poderão ser objeto de doação destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome a juízo do Médico Veterinário do SIM – CDS Irecê.

Art. 509 - Não serão objeto de doações os produtos apreendidos sem registro em Serviço de Inspeção oficial da entidade sanitária competente.

TÍTULO XII **DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

CAPÍTULO I **DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 510. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, de modo a garantir a manutenção da sua integridade e permitir a sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 124 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

Art. 511. Todos os produtos de origem animal em trânsito no território do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê devem estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto nesta Resolução, podendo ser reinspecionados pelos Médicos Veterinários do SIM – CDS Irecê em postos fixos ou volantes.

Art. 512. Os produtos e matérias-primas de origem animal registrados, procedentes de estabelecimentos sob inspeção oficial, atendidas as exigências nesta Resolução e legislação específica, têm livre trânsito no território do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê desde que rotulados, sem prejuízo das instruções específicas à sanidade animal e podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

§ 1º Quanto se tratar de estabelecimentos aderidos ao SISBI, estes terão livre trânsito no Brasil.

§ 2º Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito intermunicipal no território do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê estão sujeitos à fiscalização pelo SIM – CDS Irecê nos limites da sua competência.

Art. 513. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

§ 3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão ser providos de isolamento térmico e dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.

CAPÍTULO II **DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 125 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 514. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

§ 1º A critério do SIM – XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, pode ser dispensada a certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido nesta Resolução e em normas complementares, observada a legislação de saúde animal.

§ 2º Os procedimentos de emissão dos documentos de certificação sanitária assim como os modelos serão definidos pelo SIM – CDS Irecê em normas complementares.

Art. 515. É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação.

§ 1º Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados ao aproveitamento condicional, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

§ 2º Nos casos de matérias-primas ou de produtos condenados, após desnatuação na origem, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

TÍTULO XIII

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 516. Serão responsabilizadas pela infração às disposições desta Resolução para efeito da aplicação das penalidades nela previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM – CDS Irecê;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 126 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM – CDS Irecê onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II **Das medidas cautelares**

Art. 517. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM – CDS Irecê adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no Art. 497.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 127 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 518. O SIM – CDS Irecê poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no Art. 497.

CAPÍTULO II **DAS INFRAÇÕES**

Art. 519. Constituem infrações ao disposto nesta Resolução, além de outras previstas:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM – CDS Irecê;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 128 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM – CDS Irecê;

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos nesta Resolução e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX- desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM – CDS Irecê relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção oficial;

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM – CDS Irecê;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares;

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM – CDS Irecê e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM – CDS Irecê;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 129 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII - embaraçar a ação de servidor do SIM – CDS Irecê no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV- desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM – CDS Irecê;

XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVII- utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM – CDS Irecê e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXVIII - fraudar documentos oficiais;

XXIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM – CDS Irecê nos prazos regulamentares;

XXXI - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM – CDS Irecê;

XXXII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXIV - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXV - não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

XXXVI - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados utilizados pelo SIM – CDS Irecê;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 130 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

XXXVII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM – CDS Irecê;

XXXVIII - não apresentar para reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória;

XXXIX - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;

XL - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XLI - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XLII - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 520. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica;

VII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 131 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

VIII - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

IX - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

X - apresentem embalagens estufadas;

XI - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

XIV - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM – CDS Irecê;

Art. 521. Além dos casos previstos no Art. 520, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos nesta Resolução e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofo seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 522. Além dos casos previstos no Art. 520, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 132 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM – CDS Irecê ou legislação federal específica;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 523. Além dos casos previstos no Art. 520, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 524. Além dos casos previstos no Art. 520, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 133 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 525. Além dos casos previstos nos Art. 520 e Art. 524, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 526. Para efeito das infrações previstas nesta Resolução, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 134 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Resolução, em normas complementares ou no registro de produtos junto SIM – CDS Irecê;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM – CDS Irecê e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 527. O SIM – CDS Irecê adotará a legislação federal específica quanto aos critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano.

Art. 528. Nos casos previstos no Art. 519, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III **DAS PENALIDADES**

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 135 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 529. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 530. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto nesta Resolução ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em Lei de criação do SIM dos municípios integrantes do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de um a quinze por cento do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de quinze a quarenta por cento do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo;

e d) para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;

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

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

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

VI - cassação de registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do caput serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 538 e art. 539.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 136 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 531. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do Art. 530, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXX do caput do Art. 519;

II - infrações moderadas as compreendidas nos VIII a XVI, inciso XXXI e inciso XXXII do caput do Art. 519;

III - infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII e incisos XXXIII a XXXV do caput do Art. 519; e

IV - infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXIX e incisos XXXVI a XLII do caput do Art. 519.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a esta Resolução ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no Art. 532.

Art. 532. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do Art. 530, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 137 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;

VII - a infração não afetar a qualidade do produto;

VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente específico;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 138 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo desta Resolução, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 533. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro de estabelecimento cabe à Coordenação do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê.

Art. 534. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada

Art. 535. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do Art. 530, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões desta Resolução, nos casos definidos no Art. 526.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 536. A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 530 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões desta Resolução, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 139 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

X - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XI - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM – CDS Irecê e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XII - prestação ou apresentação ao SIM – CDS Irecê de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

XIII - fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM – CDS Irecê;

XIV - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XV – aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no Serviço de Inspeção oficial;

XVI - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 140 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

XVII - início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XVIII - expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

XIX - recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;

XX - descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e

XXI - não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 537. A sanção de que trata o inciso IV do caput do Art. 530 será aplicada, nos termos do disposto no Art. 538, quando o infrator:

I - embarçar a ação de servidor do SIM – CDS Irecê no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor SIM – CDS Irecê;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM – CDS Irecê e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VI - fraudar documentos oficiais;

VII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM – CDS Irecê;

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 141 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

IX - prestar ou apresentar ao SIM – CDS Irecê, declarações ou documentos falsos;

X - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

XI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do Art. 530 será aplicada também, nos termos do disposto no Art. 538, sem prejuízo de outras previsões desta Resolução, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I - não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM – CDS Irecê, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II - prestação ou apresentação ao SIM – CDS Irecê informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

III - não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

IV - utilização de forma irregular ou inserção de informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas utilizados pelo SIM – CDS Irecê;

V - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM – CDS Irecê e ao consumidor.

Art. 538. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no Art. 532, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 142 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 539. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:

I - parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou

II - total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 143 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Art. 540. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 541. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no Art. 538; ou

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV **DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

Art. 542. O descumprimento às disposições desta Resolução e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 543. O auto de infração será lavrado por Médico Veterinário do SIM – CDS Irecê que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais;

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 144 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Art. 544. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 545. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 546. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na sede do SIM – CDS Irecê no prazo de dez dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 547. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por pessoa não legitimada;

IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 145 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 548. O Médico Veterinário oficial do SIM – CDS Irecê, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e o Coordenador do SIM – CDS Irecê deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 549. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 550. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 551. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa da União.

Art. 552. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 553. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 554. Para fins do disposto no Art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos nesta Resolução ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 146 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

TÍTULO XIV **DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

Art. 555. O SIM – CDS Irecê poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

- I - doenças, exóticas ou não;
- II - surtos; ou
- III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM – CDS Irecê deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 556. Os estabelecimentos de pequeno porte que elaboram produtos alimentícios de origem animal de forma artesanal, deverão estar registrados no SIM – CDS Irecê e atender as normas estaduais e federais para obtenção do selo ARTE.

Art. 557. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução desta Resolução serão resolvidos pelo Coordenador do SIM – CDS Irecê com base em informações técnico-científicas.

Art. 558. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação ao fato praticado depois do início da vigência desta Resolução.

Art. 559. O Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, a partir da proposição do Serviço de Inspeção Municipal, fica autorizado a expedir normas complementares necessárias à execução desta Resolução.

Art. 560. Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Irecê-BA, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 147 de 150

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Página 148 de 150

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



MODELOS DOS CARIMBOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Modelo 1: 7x5cm



Modelo 2: 5x3cm



Modelo 3:



Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Modelo 4: 7X6CM

7 CM

NOME DO MUNICÍPIO-BA

S.I.M.

E

5 CM

6 CM

7 CM

NOME DO MUNICÍPIO-BA

S.I.M.

S

5 CM

6 CM

7 CM

NOME DO MUNICÍPIO-BA

S.I.M.

C

5 CM

6 CM

7 CM

NOME DO MUNICÍPIO-BA

S.I.M.

TF

5 CM

6 CM

7 CM

NOME DO MUNICÍPIO-BA

S.I.M.

FC

5 CM

6 CM

Modelo 5: 15MM DE Diâmetro



Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

RESOLUÇÃO Nº 2.2803/2025, DE 28 DE MARÇO DE 2025

Estabelece os procedimentos de avaliação dos registros de produtos enviados ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada.

Márcio Antônio Messias da Silva, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que na Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025 aprovou a seguinte resolução:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 1.2803/2025, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 28 de março de 2025;

RESOLVE:

Art. 1º Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM – CDS Irecê, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Art. 2º A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

Parágrafo único. Entende-se como registro de produtos a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos.

Art. 3º Todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (ANEXO I) juntamente com o croqui do rótulo em cores e com as indicações das dimensões do rótulo e do carimbo de inspeção, devendo ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM em 02 vias.

Art. 4º Além de outras exigências previstas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível a seguinte frase: “Produto Registrado no SIM de Município operacionalizado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê, sob nº 000/111”, onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao número de registro do estabelecimento no SIM – CDS Irecê.

Rua Rio de Janeiro, Nº 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ Nº 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Art. 5º Os rótulos dos produtos registrados no SIM – CDS Irecê devem ser identificados com a denominação do consórcio, endereço, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), logomarca oficial do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê e a expressão “Município - UF” com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do Serviço de Inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca.

§ 1º Os rótulos devem conter a relação dos municípios/UF consorciados ou a expressão “LISTA DE MUNICÍPIOS DISPONÍVEL NO SITE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ”.

§ 2º O Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê manterá em seu endereço eletrônico, de forma clara, objetiva e na página principal a relação atualizada dos municípios integrantes do consórcio.

§ 3º Os rótulos dos produtos devem conter a data de cadastro do consórcio público junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o código de barras do produto, na forma que estabelece esse órgão.

Art. 6º O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente especificada através do checklist de rotulagem (ANEXO II), considerando os RTIQ específicos, e dará o parecer final quanto ao registro do produto.

§ 1º Depois de avaliados e aprovados as cópias serão distribuídas uma na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as cópias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa ao entregar no serviço, o SIM fará sua avaliação e também deverá assinar e rubricar todas as páginas.

§ 2º Após aprovados, os produtos recebem um Laudo Técnico com aprovação e autorização para impressão dos rótulos (ANEXO III), o qual deverá ser atualizado sempre que um novo produto for registrado ou alterado.

Art. 7º Para aprovação de produto não regulamentado nos empreendimentos registrados no SIM, deverá ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com o laudo de análise microbiológica, que atesta a inocuidade e análise físico-química estabelecendo o padrão que deverá ser mantido.

Art. 8º Para aprovação de produto não regulamentado nos empreendimentos registrados no SIM e que possuam selo SISBI, a documentação será encaminhada para avaliação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA.

Art. 9º Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



**Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA**

Art. 10 O controle de estoque de rótulos e embalagens deve ser realizado pelas empresas, as quais devem preencher mensalmente planilha de controle de rotulagem, ficando disponível para a verificação do SIM quando solicitado.

Art. 11 O Serviço de Inspeção efetua o controle dos rótulos aprovados através da verificação *in loco* na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

§ 1º Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC.

§ 2º Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

Art. 12 O registro de produto poderá ser cancelado a pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento ou ainda quando houver descumprimento do disposto na legislação e se fará por meio da emissão do Termo de Cancelamento de Produto (ANEXO IV).

Art. 13 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Irecê/BA, 28 de março de 2025.

MÁRCIO ANTÔNIO MESSIAS DA SILVA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DO TERRITÓRIO DE IRECÊ

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Total		

6 – PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever detalhadamente todas as etapas da fabricação do produto – recepção da matéria-prima, sistema de embalagem, até expedição do produto final)

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

8 – ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS (parâmetros, legislação de referência – quando houver, frequência)

Local, data.

Representante legal do estabelecimento

9 – CONCLUSÃO (para uso do Serviço de Inspeção Municipal)

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Anexo II

CHECKLIST DE ROTULAGEM SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 – DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:	Município:	
CEP:	UF:	

2 – DENOMINAÇÃO DE VENDA (nome do produto)	C	NC	NA
2.1. Denominação de venda de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto, RIISPOA ou CODEX.			
2.2. Denominação de venda está no papel principal em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres.			
2.3. O tamanho da letra utilizada está proporcional ao tamanho empregado para indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam.			
2.4. Indicação de uso de aroma na denominação de vendas, conforme o caso.			
3 – LISTA DE INGREDIENTES	C	NC	NA
3.1. A lista de ingredientes está em ordem decrescente de quantidade, precedida da expressão "Ingredientes:" ou "Ingr.:".			
3.2. Os aditivos estão declarados após os ingredientes.			
3.3. A função principal do aditivo, o nome completo ou número INS está declarado na lista de ingredientes. Obs.: Os aromas podem ser declarados como aromas ou aromatizantes.			
3.4. Os ingredientes compostos contidos no alimento estão declarados como tal na lista de ingredientes, acompanhados imediatamente de uma lista entre parênteses de seus componentes. Obs.: Este item não se aplica para os ingredientes compostos estabelecidos em Regulamento Técnico específico e que representa menos de 25% do produto acabado (exceção para aditivos que exercem função tecnológica no produto final).			
3.5. O produto cárneo que contém água em sua composição traz esse componente na lista de ingredientes. Obs.: Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 3%, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.			
4 – INFORMAÇÕES METROLÓGICAS	C	NC	NA
4.1. O conteúdo líquido é declarado no painel principal, em cor contrastante com a do fundo e de forma que possa transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação sobre a quantidade comercializada.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Rua Mato Grosso | 51 | Antigo Fórum | Irecê-Ba
consdessustentavelterritorioirece.ba.ipmbrasil.org.br

Este documento foi assinado digitalmente por SERASA Experian
CCF536F39AA1BAD80DC44F6EB17EABCC

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.2. O produto será vendido como pré-medido: Se sim: O conteúdo líquido é declarado no painel principal do rótulo, expresso em caracteres contrastantes visíveis. A unidade de medida, bem como seus símbolos estão conforme a Portaria do INMETRO Nº 157/2002. Se não: O produto informa o peso da embalagem.			
4.3. No caso de queijos e requeijões que não conseguem ter suas quantidades padronizadas ou sofram alterações de peso, impossibilitando a indicação de peso líquido, apresentam a inscrição "deve ser pesado em presença do consumidor" precedida da expressão "peso da embalagem" e da indicação do peso da embalagem.			
5 – IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM	C	NC	NA
5.1. Nome do produto ou Razão Social.			
5.2. Categoria do estabelecimento conforme a legislação do SIM.			
5.3. Endereço completo do estabelecimento.			
5.4. CNPJ ou CPF (caso previsto na legislação).			
5.5. Indicação de procedência: Indústria Brasileira.			
6 – LOTE, VALIDADE E CONSERVAÇÃO	C	NC	NA
6.1. Dispõe e/ou informa o local e forma de apresentação da data validade e lote.			
6.2. Apresenta uma das seguintes expressões: "consumir antes de ...", "válido até ...", "val.: ...", "validade ...", "vence. ...", "vencimento ...", "vto: ...".			
6.3. Caso exija condições especiais para a sua conservação, é apresentada uma legenda com caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, com as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo garantido de sua durabilidade nessas condições.			
6.4. Conservação e validade do produto após a abertura da embalagem, quando for o caso.			
7 – DADOS DE REGISTRO DO PRODUTO	C	NC	NA
7.1. O carimbo do SIM está conforme os modelos previstos na legislação.			
7.2. O número de registro do estabelecimento nos carimbo está correto.			
7.3. Frase indicativa e número do registro do rótulo /produto no SIM.			
8 – INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	C	NC	NA
8.1. Apresenta a informação nutricional de acordo com os modelos permitidos.			
8.2. Apresenta porção e medida caseira.			
8.3. Utiliza informação nutricional complementar de forma correta.			
9 – OUTROS	C	NC	NA
9.1. Existe a indicação da presença ou ausência de glúten por meio de uma das expressões: "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN", escritos de forma uniforme em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e negrito.			
9.2. Apresenta instruções de preparo e uso do produto, quando necessário.			
9.3. Não utiliza vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam induzir o consumidor a equívoco.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

4.2. O produto será vendido como pré-medido: Se sim: O conteúdo líquido é declarado no painel principal do rótulo, expresso em caracteres contrastantes visíveis. A unidade de medida, bem como seus símbolos estão conforme a Portaria do INMETRO Nº 157/2002. Se não: O produto informa o peso da embalagem.			
4.3. No caso de queijos e requeijões que não conseguem ter suas quantidades padronizadas ou sofram alterações de peso, impossibilitando a indicação de peso líquido, apresentam a inscrição "deve ser pesado em presença do consumidor" precedida da expressão "peso da embalagem" e da indicação do peso da embalagem.			
5 – IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM	C	NC	NA
5.1. Nome do produto ou Razão Social.			
5.2. Categoria do estabelecimento conforme a legislação do SIM.			
5.3. Endereço completo do estabelecimento.			
5.4. CNPJ ou CPF (caso previsto na legislação).			
5.5. Indicação de procedência: Indústria Brasileira.			
6 – LOTE, VALIDADE E CONSERVAÇÃO	C	NC	NA
6.1. Dispõe e/ou informa o local e forma de apresentação da data validade e lote.			
6.2. Apresenta uma das seguintes expressões: "consumir antes de ...", "válido até ...", "val.: ...", "validade ...", "vence. ...", "vencimento ...", "vto: ...".			
6.3. Caso exija condições especiais para a sua conservação, é apresentada uma legenda com caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, com as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo garantido de sua durabilidade nessas condições.			
6.4. Conservação e validade do produto após a abertura da embalagem, quando for o caso.			
7 – DADOS DE REGISTRO DO PRODUTO	C	NC	NA
7.1. O carimbo do SIM está conforme os modelos previstos na legislação.			
7.2. O número de registro do estabelecimento nos carimbo está correto.			
7.3. Frase indicativa e número do registro do rótulo /produto no SIM.			
8 – INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	C	NC	NA
8.1. Apresenta a informação nutricional de acordo com os modelos permitidos.			
8.2. Apresenta porção e medida caseira.			
8.3. Utiliza informação nutricional complementar de forma correta.			
9 – OUTROS	C	NC	NA
9.1. Existe a indicação da presença ou ausência de glúten por meio de uma das expressões: "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN", escritos de forma uniforme em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e negrito.			
9.2. Apresenta instruções de preparo e uso do produto, quando necessário.			
9.3. Não utiliza vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam induzir o consumidor a equívoco.			

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

9.4. Não atribui efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas.			
9.5. Não destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza, exceto se estiver previsto em Regulamento Técnico específico.			
9.6. Não indica que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas.			
9.7. Não aconselha seu consumo como estimulante, para melhorar saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.			
9.8. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos de abelha deve constar a advertência “este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.			
9.9. Para os ovos originados de raças de galinhas que produzam ovos de cores variadas, poderão ser acondicionados na mesma embalagem, sem necessidade da indicação da cor, desde que haja explicação ao consumidor sobre a raça, atendendo ao estabelecido em norma específica.			

10 – OBSERVAÇÕES FINAIS

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Anexo III

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE RÓTULO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

1 – DADOS DO REQUERENTE			
Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

2 – DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:	Município:	
CEP:	UF:	

3 – IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	
Nome do produto:	
Número do rótulo:	Marca:
Validade:	Forma de conservação:
Tipo de embalagem:	Peso líquido/volume:

4 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS

5 – OBSERVAÇÕES FINAIS

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

6 – CONCLUSÃO (para uso do Serviço de Inspeção Municipal)

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

7 – AUTORIZAÇÃO PARA IMPRESSÃO DE RÓTULOS

O Serviço de Inspeção Municipal _____, diante de suas competências legais, () autoriza / () não autoriza a impressão de rótulos conforme as especificações do produto _____, descritas acima, conforme a solicitação do estabelecimento _____, CPF/CNPJ _____.

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80

Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do



Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê
CDS de Irecê - BA

Anexo IV

TERMO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Ao (s) dia (s) _____ do mês de _____ de _____, o (s) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Território de Irecê – CDS do Território de Irecê, abaixo nominado (s) e assinado, de acordo com o Decreto _____ de _____, vem CANCELAR O REGISTRO DO PRODUTO _____, registrado sob o número _____, produzido pelo Estabelecimento _____, CNPJ _____, registrado no SIM CDS do Território de Irecê sob o número _____, localizado no (s) _____, no Município de _____, devido a _____.

COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM

Ao Responsável:

Estabelecimento: _____

Nome: _____

Assinatura: _____

CPF: _____

Ciente em: _____

Rua Rio de Janeiro, N° 422, Bairro Fórum, Cep: 44864-226, Irecê-Ba
CNPJ N° 12.265.004/0001-80