



INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 01			
COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL			
Nº de páginas:	Data da 1ª Versão	Data da Modificação	Versão nº:
03	18/10/2021		01

A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Sobradinho, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 4588, de 16 de julho de 2019 e o Decreto Executivo nº 7054 de 11 de junho de 2021, ou as legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Considerando a necessidade de estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal combater as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal no âmbito serviço de inspeção municipal de Sobradinho – RS, de acordo com art. 218º do Decreto Executivo Municipal Nº 7054 de 11 de junho de 2021;

Determinam:

1. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017 e suas alterações e Decreto Executivo Municipal nº 7054 de 11 de junho de 2021.

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal combater as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal.

3. APLICAÇÃO

Aplica-se a todas as atividades de fiscalização realizadas nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção (S.I.M.). Quando forem atividade indiretas de estabelecimentos não registrados neste Serviço, as ações serão de responsabilidade da Vigilância Sanitária em parceria técnica/operacional com o S.I.M..

4. DEFINIÇÕES

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.

Constitui fraude em alimentos alterações, adulterações e falsificações realizadas com a intenção de obter maiores lucros. Essas alterações podem ser feitas por meio de



processos que visam atribuir aos produtos qualidades e requisitos que não possuem ou ocultar más condições estruturais e/ou sanitárias deles.

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.

5. PROCEDIMENTO

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, controle de rótulos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

5.1 Análises Físico Químicas:

As análises físico-químicas dos produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios credenciados no serviço, através do cronograma estabelecido no S.I.M.

5.2 Controle de Formulação:

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação. O controle de formulação deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no S.I.M. e o produto escolhido de forma aleatória e/ou a critério do serviço. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo S.I.M.

5.3 Aferição de Peso e Volume:

Somente utilizada para produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 05 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado “*in loco*”. O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no S.I.M., com frequência mínima anual.

5.4 Controle de Rótulos Aprovados:

O Serviço de Inspeção de Municipal – SIM efetua o controle o rótulos aprovados através da verificação “*in loco*” na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM. A verificação é realizada no momento da VOEC.

5.4 Outros métodos de combate à fraude:

Também são avaliados os métodos de controle de rastreabilidade da empresa. 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.

Para o combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, devem ser realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Para isso



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SOBRADINHO

Rua General Osório, 200 – CEP 96900-000 – SOBRADINHO – RS CNPJ 87.592.861/0001-94 – Fones Fones (51)3742.1098

podem ser realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral, além do desenvolvimento de ações em conjunto com órgãos de interesse. Neste mesmo princípio, outra atividade que deve ser desenvolvida é de Educação Sanitária, através de panfletagem, reportagens em jornal, entrevista em rádio, palestras, entre outras.

6. Ações Fiscais:

Conforme Decreto Executivo Municipal nº 7054 de 11 de junho de 2021 e instruções normativas do serviço.

7. Registro das Ações:

As ações desta instrução de trabalho serão registradas nos formulários das verificações oficiais de autocontrole (VOEC) e auto de infração (AI) quando for o caso.

Sobradinho, 18 de outubro de 2021.

Adriano Jeferson Dreher

Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Simeão Setembrino da Silveira Filho

Diretor do Serviço de Inspeção Municipal