



## INSTRUÇÃO DE SERVIÇO – IS 04/2024 GESTÃO ADMINISTRATIVA DA FISCALIZAÇÃO E RITO DE APURAÇÃO DE INFRAÇÕES

Rev. 01 – 27/12/2024

### **Identificação do Serviço de Inspeção**

#### **1.1 Identificação do Serviço**

<b>Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI</b>	<b>CNPJ</b>
SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE SÃO JOSÉ DO SUL – SIM/SJS	04.208.358/0001-65
<b>E-mail:</b> sim@saojosedosul.rs.gov.br	
<b>Localização</b>	
Rua Edmundo Lothário Kunrath, 221. Centro. São José do Sul/RS. CEP: 95748-000	
<b>Coordenadas Geográficas:</b> 29.537746,-51.484230	
<b>Plus Code Google Maps:</b> FG68+V8R São José do Sul, Rio Grande do Sul, Brasil	
<b>Telefone:</b> 51-99754.2399	

### **Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização**

#### **- INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE ROTINA**

##### **- Inspeção Permanente**

NÃO HÁ ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS COM INSPEÇÃO PERMANENTE.

##### **- Inspeção Periódica**

Atualmente o SIM/SJS só possui estabelecimentos com inspeção periódica, não havendo matadouro frigorífico registrado. Caso isso venha acontecer, os procedimentos de inspeção *ante-mortem* e *post-mortem* atenderão aos procedimentos e critérios sanitários de julgamento e destinação estabelecidos pela legislação.

O Serviço de Inspeção Municipal possui um calendário de ações dividido em inspeções de rotina quinzenais, inspeções de rotina mensais, verificação ou apuração de denúncias e programas específicos de treinamentos e capacitação, tanto dos estabelecimentos registrados (produtores, agroindústrias, técnicos, etc.) como dos servidores que atuam no SIM.

Deste modo, foram criados 2 tipos de formulários de inspeção: o primeiro mais reduzido para visitas quinzenais, com uma lista de ítems a serem observados com ênfase nos aspectos operacionais da atividade em questão e liberação das atividades diárias, como manipulação e beneficiamento, além de pontos específicos de produtos e insumos.

Basicamente, elencam-se os ítems: teto, parede, piso, equipamentos, manipuladores, odor, qualidade da água, resíduos, insumos, temperatura do alimento, da sala, da câmara, registros, organização geral. Desta forma, aplica-se o conceito de C (conforme), NC (não conforme) ou NSA (não se aplica).



O segundo formulário, mais completo, é composto de uma lista mais completa de itens a serem repassados nas visitas mensais ou para estabelecimentos novos, de acordo com material juntado **anexo**, dando-se ênfase aos aspectos estruturais do estabelecimento que necessitam de manutenção, onde, igualmente, se aplica o conceito de C (conforme), NC (não conforme) ou NSA (não se aplica).

O responsável pela inspeção local, de estabelecimentos com inspeção periódica, DEVE comparecer em cada estabelecimento sob sua inspeção pelo menos uma vez a cada 2 semanas, conforme regramento estabelecido no decreto regulamentador. Deve solicitar as empresas relação com dias e horários de produção e chegar antes do início da mesma para fazer a verificação para liberação, quando couber.

É obrigação da inspeção conhecer o processo 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 matéria prima e insumos. A critério do SIM, poderá acompanhar análises laboratoriais e controlará temperatura, embalagem e rotulagem, validade, consumo e qualidade desses dificultando, assim, a ocorrência de problemas sanitários e de fraude econômica.

O responsável pela inspeção deve preencher as planilhas de verificação, notificações e autos de infração. Todos os documentos devem ser preenchidos utilizando canetas, não devendo ser passados a limpo e evitando 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 notificações, conforme modelo. A notificação pode ser emitida pelo médico veterinário, técnico ou auxiliar da inspeção. A frequência e o andamento das mesmas estão descritas a seguir. A inspeção local deverá indicar, no verso da notificação, demais ações tomadas assim como o encerramento da mesma. Anexar resposta(s) da empresa junto à notificação. As notificações resultarão na emissão de auto de infração, quando:

- a notificação não for respondida dentro do prazo estipulado. Respostas insatisfatórias devem ser devolvidas e tratadas como não respondidas;
- a ação corretiva não tiver sido eficiente;
- não cumprir os prazos propostos, por descaso;
- imediatamente, nos demais casos descritos;
- após reincidência(s) das notificações, conforme descrito posteriormente. Nesses casos a contagem das notificações é zerada quando realizada a emissão do auto de infração.

O encarregado pela inspeção é o responsável por autuar, de acordo com a notificação. Quando o encarregado não for médico veterinário o auto de infração será emitido pelo coordenador do SIM, conforme modelo de auto de infração.

As verificações oficiais incluem avaliação dos programas de autocontrole implantados pelas empresas. Quando forem observadas falhas na higienização durante o processo operacional (PPHO) esse processo deverá ser interrompido, os produtos retirados e retomados após a higienização. Verificar a eficiência da higienização das caixas, carros e demais utensílios utilizados na produção.

Observando falhas na higienização, escoamento, acúmulo de águas residuais ou de resíduos sólidos, devem ser tomadas ações fiscais, podendo, até mesmo, interromper a produção para a resolução, se julgar necessário. Essa(s) NC deverão ser notificadas.



Sempre que for constatada uma NC ela deve ser seguida de uma ação fiscal. Todas NC observadas, mesmo as não previstas nesse documento, devem ser notificadas.

Todos os documentos verificados pela inspeção devem ser carimbados com a data da verificação e rubrica do médico veterinário da inspeção.

Em relação ao Cronograma de Trabalho, outro documento anexo (Planilha Excel), estabelece uma descrição mensal detalhada de todas as atividades do SIM com periodicidade anual, representado por data, atividade, área/especificação, responsável, frequência, data de entrega do ofício e situação atual do procedimento, ou seja, se realizado, não realizado ou pendente.

Sobre rastreabilidade, é ítem auditável conferir a rotulagem de todas as matérias-primas e insumos utilizados na indústria, bem como suas datas de fabricação e validade. Em relação aos procedimentos do estabelecimento, é observado e cobrado que os Manuais de Boas Práticas de Fabricação tenham planilha de rastreabilidade para os produtos elaborados.

### **- Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos**

É obrigação da inspeção conhecer o processo 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 matéria prima e insumos. A critério do SIM, poderá acompanhar análises laboratoriais e controlará temperatura, embalagem e rotulagem, validade, consumo e qualidade desses dificultando, assim, a ocorrência de problemas sanitários e de fraude econômica.

Sobre rastreabilidade, é ítem auditável conferir a rotulagem de todas as matérias-primas e insumos utilizados na indústria, bem como suas datas de fabricação e validade. Em relação aos procedimentos do estabelecimento, é observado e cobrado que os Manuais de Boas Práticas de Fabricação tenham planilha de rastreabilidade para os produtos elaborados.

### **- Programas de Autocontrole**

Em relação à normatização sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF), o SIM segue o preconizado pela Portaria Nº 368, de 04 de setembro de 1997, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores e/ou industrializadores de alimentos, ou a que vier a substituir, sendo o documento norteador para verificação e aprovação dos Manuais de Boas Práticas de Fabricação apresentados pelos empreendedores e seus respectivos responsáveis técnicos.

Este fundamento legal apontado serve, tão somente, como base para a análise do SIM sobre os Manuais de BPF, sendo adaptados de acordo com a realidade municipal, bem como incrementado com as orientações das auditorias de manutenção e cursos frequentados.

O artigo 12 do Decreto regulamentador do Serviço cita os POP's mínimos a integrarem o Manual de Boas Práticas de Fabricação das indústrias registradas, bem como o APPCC obrigatório no caso de equivalência do SISBI POA.

### **- Autuação e Aplicação de Penalidades**

Sendo observadas não conformidades (NC), essas devem originar notificações, conforme modelo. A notificação pode ser emitida pelo médico veterinário, técnico ou auxiliar da inspeção. A frequência e o andamento das mesmas estão descritas a seguir. A inspeção local



deverá indicar, no verso da notificação, demais ações tomadas assim como o encerramento da mesma. Anexar resposta(s) da empresa junto à notificação. As notificações resultarão na emissão de auto de infração, quando:

- a notificação não for respondida dentro do prazo estipulado. Respostas insatisfatórias devem ser devolvidas e tratadas como não respondidas;
- a ação corretiva não tiver sido eficiente;
- não cumprir os prazos propostos, por descaso;
- imediatamente, nos demais casos descritos;
- após reincidência(s) das notificações, conforme descrito posteriormente. Nesses casos a contagem das notificações é zerada quando realizada a emissão do auto de infração.

O encarregado pela inspeção é o responsável por autuar, de acordo com a notificação. Quando o encarregado não for médico veterinário o auto de infração será emitido pelo coordenador do SIM, conforme modelo de auto de infração.

Sempre que for constatada uma NC ela deve ser seguida de uma ação fiscal. Todas NC observadas, mesmo as não previstas nesse documento, devem ser notificadas.

O Decreto regulamentador do Serviço de Inspeção (Decreto nº1135 de 28 de fevereiro de 2023), em seu CAPÍTULO XII – DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES define os regramentos gerais do rito de apuração de infrações, conforme pode ser visualizado a seguir:

*“Art. 97. No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal nº 7.889 do dia 23 de Novembro de 1989, ou a que vier a substituir.*

*§ 1º. Fica criada a ferramenta “Termo de Responsabilidade”, a ser assinada pelo estabelecimento, onde o empreendedor atesta ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de São José do Sul, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas, de acordo com o elencado na Lei Nº 566 de 08 de julho de 2013 e Decreto em questão (Anexo 08).*

*§ 2º. Fica criada a ferramenta “Termo de Compromisso”, a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los (Anexo 09).*

*§ 2º. Fica criada a ferramenta “Advertência” a ser utilizada como auxílio na comunicação com os estabelecimentos nas situações prévias ao “Auto de Infração”;*

*Art. 98. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:*

- I-** Multa;
- II-** Multa diária;
- III-** Apreensão do produto, equipamento e utensílio;
- IV-** Perda do produto, equipamento e utensílio;
- V-** Inutilização do produto;
- VI-** Interdição do produto, equipamento e utensílio;
- VII-** Suspensão de fabricação de produto ou linha de produção;
- VIII-** Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX-** Suspensão das atividades;
- X-** Cancelamento do Registro do estabelecimento.

*§ 1º. A aplicação da penalidade seguirá o regramento dos artigos 110, 111, 112 e 113 deste decreto.*

*Art. 99. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:*

- I-** Ao proprietário do estabelecimento;
- II-** A quem tenha dado causa ao cometimento da infração;
- III-** A quem para a infração concorreu.

*§ 1.º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.*

*§ 2.º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.*

*§ 3.º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver atuando no estabelecimento ou atividade.*

*Art. 100. As infrações sanitárias classificam-se em:*



- I-** *Leves: em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;*
- II-** *Graves: em que forem verificadas alguma circunstância agravante;*
- III-** *Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes*

**Art. 101.** *A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, em Unidades de Referência Municipal (URM's):*

- I-** *Infrações leves: de 100 a 500 URM's;*
- II-** *Infrações graves: de 501 a 1.000 URM's;*
- III-** *Infrações gravíssimas: de 1.001 a 1.500 URM's.*

**§ 1.º** *Sem prejuízo do disposto nos demais artigos, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator, conforme art. 102*

**§ 2.º** *O valor da multa será calculado em URM ou valor equivalente ao referencial que a substituir.*

**§ 3.º** *Os valores arrecadados com taxas sanitárias e multas serão encaminhados para conta específica a ser criada vinculada ao Fundo Municipal de Defesa do Meio Ambiente, criado pela Lei Ordinária nº 36/2001 de 24 de Abril de 2001.*

**Art. 102.** *Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:*

- I-** *A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;*
- II-** *A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;*
- III-** *Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias;*
- IV-** *Elementos de convicção e provas complementares à presunção da veracidade nos atos do fiscal.*

**§ 1.º** *A decisão da multa será razoável quando:*

- I** – *For referente à situação de fato;*
- II** – *For coerente aos fatos;*
- III** – *Não for tomada passionadamente ou por capricho;*
- IV** – *A solução for proporcional e/ou adequada em relação ao fim que se pretende alcançar.*

**§ 2.º** *O Serviço de Inspeção deve rever e anular seus próprios atos, quando eivados de vício de legalidade, e pode revogá-los por motivo de conveniência ou oportunidade, respeitados os direitos adquiridos, em analogia ao Art. 53 da Lei nº 9.784 de 29 de janeiro de 1999, ou o que vier o substituir.*

**Art. 103.** *São consideradas circunstâncias atenuantes:*

- I-** *A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;*
- II-** *A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;*
- III-** *A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;*
- IV-** *Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;*
- V-** *Se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.*

**Art. 104.** *São consideradas circunstâncias agravantes:*

- I-** *Ser o infrator reincidente;*
- II-** *Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;*
- III-** *Existir coação de outrem para a execução material da infração;*
- IV-** *Ter a infração consequências danosa à saúde pública;*
- V-** *Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;*
- VI-** *Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.*

**Parágrafo único.** *A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.*

**Art. 105.** *Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.*

**Art. 106.** *São consideradas infrações sanitárias:*

- I-** *Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;*
- II-** *Prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM, principalmente de abate;*
- III-** *Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;*
- IV-** *Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;*
- V-** *Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;*
- VI-** *Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;*
- VII-** *Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.*

**Art. 107.** *Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:*

- I-** *Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos que não sejam oriundos do processo normal de fabricação, vinculado ou não à RTIQ, de caracteres físicos ou*



organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

- II-** Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III-** Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV-** Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;
- V-** Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

**Parágrafo único.** É de responsabilidade do estabelecimento fornecer creolina ou produto similar para desnaturação dos produtos apreendidos, sob pena de suspensão das atividades.

**Art. 108.** Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

**I- Adulterações - Multa no valor de 100 a 500 URM's (cem à quinhentas), quando:**

- a)** Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
- b)** No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c)** Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização da inspeção sanitária;
- d)** Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e)** Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

**II- Fraude – Multa no valor de 501 a 1.000 URM's (quinhentos e um a hum mil), quando:**

- a)** Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;
- b)** As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c)** Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- d)** Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;
- e)** Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

**III- Falsificações – Multa no valor de 1.001 à 2.000 (hum mil e um à dois mil), quando:**

- a)** Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b)** Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 109.** Não pode ser aplicada penalidade sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

**Parágrafo único.** Fica estabelecido o prazo limite de 5 (cinco) dias para o fiscal gerar o auto de infração após a verificação do fato.

**Art. 110.** O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, ou por duas testemunhas se houver, conforme modelo (anexo 24).

**Parágrafo único.** Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento ou, ainda, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

**Art. 111.** O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 2 (duas) vias; a primeira será entregue ao infrator e a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do SIM.

**Art. 112.** O aforamento para pagamento da multa é de no máximo 6 (seis) meses, onde findado este prazo o infrator deverá ser incluído em dívida ativa e ter o registro do estabelecimento suspenso.

§ 1.º O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

§ 2.º A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Agricultura, composta por 3 (três) integrantes preferencialmente servidores concursados e, em segunda instância, ao Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural (CMDR).

§ 3.º O valor da multa poderá ser reduzido em 90%, a critério do SIM, nos termos dos artigos 102 e 103 e em virtude de pagamento à vista do débito.

**Art. 113.** O descumprimento das normas contidas no presente Decreto ficará sujeito às sanções previstas no artigo 2º, da Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituir.”

Ainda, existe a **PLANILHA DE CONTROLE DO HISTÓRICO DE AUTUAÇÕES E APLICAÇÃO DE PENALIDADES**, anexo a este documento (Anexo I).

- Supervisões



O Serviço de Inspeção Municipal possui um calendário de ações dividido em inspeções de rotina quinzenais, inspeções de rotina mensais, verificação ou apuração de denúncias e programas específicos de treinamentos e capacitação, tanto dos estabelecimentos registrados (produtores, agroindústrias, técnicos, etc.) como dos servidores que atuam no SIM.

Deste modo, foram criados 2 tipos de formulários de inspeção: o primeiro mais reduzido para visitas quinzenais, com uma lista de itens a serem observados com ênfase nos aspectos operacionais da atividade em questão e liberação das atividades diárias, como manipulação e beneficiamento, além de pontos específicos de produtos e insumos. Basicamente, elencam-se os itens: teto, parede, piso, equipamentos, manipuladores, odor, qualidade da água, resíduos, insumos, temperatura do alimento, da sala, da câmara, registros, organização geral. Desta forma, aplica-se o conceito de C (conforme), NC (não conforme) ou NSA (não se aplica).

O segundo formulário, mais completo, é composto de uma lista mais completa de itens a serem repassados nas visitas mensais ou para estabelecimentos novos, de acordo com material juntado anexo, dando-se ênfase aos aspectos estruturais do estabelecimento que necessitam de manutenção, onde, igualmente, se aplica o conceito de C (conforme), NC (não conforme) ou NSA (não se aplica).

O responsável pela inspeção local, de estabelecimentos com inspeção periódica, DEVE comparecer em cada estabelecimento sob sua inspeção pelo menos uma vez a cada 2 semanas, conforme regramento estabelecido no decreto regulamentador. Deve solicitar as empresas relação com dias e horários de produção e chegar antes do início da mesma para fazer a verificação para liberação, quando couber.

O responsável pela inspeção deve preencher as planilhas de verificação, notificações e autos de infração. Todos os documentos devem ser preenchidos utilizando canetas, não devendo ser passados a limpo e evitando 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 notificações, conforme modelo. A notificação pode ser emitida pelo médico veterinário, técnico ou auxiliar da inspeção. A frequência e o andamento das mesmas estão descritas a seguir. A inspeção local deverá indicar, no verso da notificação, demais ações tomadas assim como o encerramento da mesma. Anexar resposta(s) da empresa junto à notificação. As notificações resultarão na emissão de auto de infração, quando:

- a notificação não for respondida dentro do prazo estipulado. Respostas insatisfatórias devem ser devolvidas e tratadas como não respondidas;
- a ação corretiva não tiver sido eficiente;
- não cumprir os prazos propostos, por descaso;
- imediatamente, nos demais casos descritos;
- após reincidência(s) das notificações, conforme descrito posteriormente. Nesses casos a contagem das notificações é zerada quando realizada a emissão do auto de infração.



## ***Identificação do Responsável e Data de Elaboração***

São José do Sul, 27 de dezembro de 2024.

---

**Cláudio Eduardo da Costa Alves**  
**Médico Veterinário**  
**CRMV RS: 08554 VP**  
**Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM**  
**Matrícula: 372**

## ***Registros das Alterações e Revisões***

<b>REVISÃO</b>	<b>DATA</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
00	13/08/2024	Geração do documento
01	27/12/2024	Revisão conforme pendências elencadas pelo MAPA/SISBI-POA: atualização Planilha de Controle do Histórico de Autuações e Aplicação de Penalidades.

