

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

Período de Execução do Programa	
Data de Início	01/06/2025
Data de Fim	30/05/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Serviço de Inspeção Municipal AMEG – SIM-AMEG	35.617.360/0001-11

1.2. Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios, e com leis harmonizadas

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Serviço de Inspeção Municipal	18.241.752/0001-00	Alpinópolis	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.243.287/0001-46	Carmo do Rio Claro	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.610.710/0001-68	Guapé	MG
Serviço de Inspeção Municipal	23.767.031/0001-78	Itaú de Minas	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.241.745/0001-08	Passos	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.241.356/0001-82	Pratápolis	MG
Serviço de Inspeção Municipal	01.616.458/0001-32	São José da Barra	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.241.364/0001-29	São Tomás de Aquino	MG
Serviço de Inspeção Municipal	18.241.349/0001-80	São Sebastião do Paraíso	MG

1.3. Escopo do Serviço de Inspeção:

Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA (Marque com "X" as áreas correspondentes)		
Integrado	Nova Integração ou Ampliação	I – Abatedouro frigorífico
		a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
		b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados (<u>apenas para répteis e anfíbios</u>)
Integrado	Nova Integração ou Ampliação	II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento
	X	a) Carne e derivados

Serviço de Inspeção Municipal

Consórcio AMEG

		b) Leite e derivados
		c) Mel e produtos apícolas
		d) Ovos e derivados
		e) Pescado e derivados

1.4. Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
1-Integração	01/06/2025	Versão 1.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1. Organização Administrativa

Presidente da AMEG - Marcelo Moraes

1º Vice-presidente da AMEG - Daniel Ferreira da Silva

2º Vice-presidente da AMEG - Marcio Domingos de Andrade

Membro do Conselho Fiscal - Marcelo Rodrigues da Silva

Membro do Conselho Fiscal - Diego Rodrigo de Oliveira

Membro do Conselho Fiscal - Danilo Oliveira Campos

Membro Suplente do Conselho Fiscal - Everilson Cleber Leite

Membro Suplente do Conselho Fiscal - Cristiano Geraldo da Silva

Membro Suplente do Conselho Fiscal - Nirlei Cristiani

Secretária Executiva: Olga Bastos

Coordenadora do Serviço de Inspeção AMEG lotada na sede: Dra. Marina Barbosa Andrade

Auxiliar de Inspeção lotado na sede: Denis de Souza

2.1.1. Controle de Documentos

2.1.1.1. REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

O processo de registro de estabelecimentos é iniciado de forma física, através de requerimento próprio. O processo é iniciado pelo "Requerimento de Vistoria Inicial" juntamente com cópia dos documentos pessoais do interessado e recebe um número de processo, conforme Portaria AMEG nº 317, de 04 de outubro de 2022.

Todos os documentos entregues, requerimentos, memoriais e cópia de documentos pessoais solicitados, são protocolados, paginados, rubricados e anexados ao processo na ordem requerida.

A entrada de documentos para o registro do estabelecimento é controlada através de planilha digital onde são descritos nº do processo, data de entrada, nome do requerente, nº de registro e status e deverão seguir as normas técnicas pré-definidas na Portaria AMEG nº 335, de 14 de dezembro de 2022.

2.1.1.2. REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS

Os produtos e rótulos são descritos em formulário próprio denominado MEMORIAL DESCRITIVO DE PRODUTO conforme anexo II da Portaria AMEG nº 323 de 04 de outubro de 2022.

Após dar entrada no serviço e ser protocolado o requerimento solicitando Aprovação Prévia para Cadastro, Inclusão, Alteração e/ou Cancelamento de Produtos, Rótulos e/ou Embalagens é incluído no processo e segue para análise e parecer. Se aprovado o requerente recebe um certificado de aprovação do layout e autorização para impressão de rótulos, conforme croqui apresentado.

Se reprovado o requerente receberá a reprovação do Memorial de Produto com a análise contendo as não conformidades e respectivas correções a serem feitas.

2.1.1.3. REGISTRO DE DADOS DE PRODUÇÃO

Conforme disposto na Portaria AMEG nº 322 de 04 de outubro de 2022, os dados de produção, recepção de matéria prima, comercialização e dados nosográficos, devem ser encaminhados



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

para a sede do Serviço de Inspeção, via e-mail, em mãos ou via AR, até o 10º dia útil do mês subsequente.

Esses documentos ao serem recebidos são protocolados, registrados na tabela de controle digital da indústria e arquivados em pasta individual da indústria, além de alimentarem planilha digital para facilitar o acesso às informações.

2.1.1.4. REGISTROS DE OFÍCIOS E CORRESPONDÊNCIA

Ofícios e correspondências são protocolados e registrados em tabela própria denominada Registro de Correspondências Recebidas, com as informações de: data, remetente, assunto, veículo e responsável. Após solicitação os registros são encaminhados para atendimento conforme a solicitação, e anexados em arquivo próprio.

2.1.1.5. PROCESSOS ADMINISTRATIVOS DISCIPLINARES – PAD

Para a instauração de processo administrativo os trâmites a serem seguidos e os prazos de cada etapa estão disciplinados nas Portarias AMEG nº 318 e 324 de 04 de outubro de 2022.

Os processos são físicos, montados em pastas individuais, cada processo recebe um número, as folhas são numeradas e rubricadas. Os modelos utilizados nos processos administrativos estão anexados na Portaria AMEG nº 325 de 04 de outubro de 2022.

O controle de PAD (Processos Administrativos Disciplinares) é realizado em planilha digital contendo: nº do processo, nº do auto de infração, nome do infrator, defesa, resultado.

2.1.1.6. SISTEMA DE ARQUIVAMENTO

O processo de registro de estabelecimento é arquivado em pasta individual para cada estabelecimento. Na capa fica registrado o número do processo e a tramitação. A contra capa possui um checklist com a relação dos documentos solicitados e entregues.

O processo de registro de produtos e rótulos é arquivado em pasta individual separado por estabelecimento. Cada produto Registrado é arquivado em subpastas.

Os relatórios provenientes das inspeções de cada indústria após o protocolo, registro e conferência, são arquivados em pasta individual de cada indústria.

2.1.1.7. SAÍDA DE DOCUMENTOS

Os ofícios são relacionados em planilha denominada Ofícios expedidos e identificados por: nº, data, destinatário, assunto e responsável. Os outros tipos de correspondências como e-mail, convites, comunicações, são registrados em tabela denominada Correspondências Expedidas onde são informados data, destino, assunto, veículo, responsável e tipo.

A comunicação com qualquer órgão ou entidade externa é realizada via ofício e e-mail. Quando se tratar de assuntos internos a comunicação é formalizada via Comunicação Interna- CI.

2.1.2. Sistemas de Informação

Atualmente o sistema de gerenciamento do baco de dados, assim como o cadastro de estabelecimentos, atualização das informações de registro dos produtos, dados de comercialização, produção e quantitativos são realizados de forma centralizada pela AMEG.

Foram elaborados modelos de fichas de cadastro de estabelecimentos, bem como modelos de requerimentos, relatórios, memoriais, termos e autos e encaminhados aos municípios consorciados para preenchimento. Tais dados podem ser preenchidos tanto pelos interessados quanto pelos responsáveis pelo SIM da AMEG da AMEG, então, arquivados através de um Sistema de Documentos, Processos e Ouvidoria e poderão ser colhidos na sede



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

do.

Estamos nos preparando para podermos atender da melhor forma os interessados em inscrever seus estabelecimentos no Serviço de Inspeção Municipal.

2.2. Infraestrutura Administrativa

2.2.1. Estrutura Física

A sede do Consórcio AMEG se encontra localizado à Rua Benedita da Silveira Maia, nº 144, Jardim Pinheiros, Passos, MG, CEP 37.903-660. É em nossa sede que funciona a área administrativa, conta com mesas, computadores impressoras, armários e demais mobiliários, além de todo o material de escritório, para uso do Médico Veterinário responsável, agente administrativo e agente de inspeção. Conta ainda com sala de reuniões com capacidade para 37 pessoas e auditório para 191, conta também com copa-cozinha sanitários masculinos e femininos, garagem interna e externa e depósitos.

2.2.2. Materiais e Equipamentos

Presentes na sede do Serviço e de uso compartilhado:

01 veículo VW/Gol
04 veículos FIAT/Argo
01 veículo FIAT/Uno
01 veículo FORD/F1000
17 estações de trabalho com computadores e acesso à internet
12 armários grandes com 2 portas com prateleiras e porta arquivos
21 armários pequenos com 2 portas
17 gaveteiros com 4 gavetas cada
03 impressoras (sendo 1 colorida)

Em processo de aquisição para uso exclusivo:

O consórcio AMEG assinou em 2023, convênio nº 020/2023 com o FEDPC (Fundo Estadual de Proteção e Defesa do Consumidor) visando a aquisição dos seguintes itens para uma melhor prestação do serviço proposto.

03 computadores de mesa
03 impressoras portáteis
03 notebooks
03 pastas executivas
03 câmeras fotográficas digitais
03 GPS
Equipamentos para inspeção (termômetros, pHmetros, fotômetros, equipamentos de medição, lacres, sacos, frascos estéreis, etc)
06 caixas térmicas
Material de EPI
Material impresso para educação sanitária (folders)
Materiais de expediente

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

2.2.3. Laboratórios

O consórcio possui contrato com laboratório próprio. As Coletas Oficiais do Consórcio AMEG, são realizadas periodicamente pelos fiscais do Serviço de Inspeção Municipal da AMEG e enviados ao laboratório **credenciado ECO PASSOS LABORATÓRIO E CONSULTORIA AMBIENTAL LTDA CNPJ 43.163.248/0001-86**, sediado na Rua Monsenhor Messias Bragança 185 SL 01, Centro de Passos/MG CEP: 37900-084 que realiza os ensaios conforme metodologias preconizadas pelo MAPA.

Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

2.3. Inspeção Periódica

A frequência das inspeções oficiais, foi definida com base na Portaria AMEG nº 321, de 04 de outubro de 2022, que dispõe sobre o cálculo de análise de riscos (ANEXO 12), baseando-se em risco estimado que leva em consideração a classificação do estabelecimento o volume de produção e o desempenho do estabelecimento.

As inspeções serão executadas pelos médicos veterinários do Consórcio e suas ações serão registradas em relatório intitulado de PLANILHA DE VERIFICAÇÃO IN LOCO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE, Portaria AMEG nº 328, de 04 de outubro de 2022. As não conformidades detectadas serão relatadas no RNC (Relatório de Não Conformidades), durante a inspeção in loco e o interessado poderá informar a medida corretiva e o prazo para correção que deverão ser descritas no próprio RNC, ou o interessado poderá descrever no plano de ação e as medidas corretivas e respectivos prazos para correção e submeter o plano para análise e aprovação do SIM AMEG. As não conformidades, poderão gerar infrações as quais resultarão em PAD (Processo Administrativo Disciplinar), conforme Portarias AMEG nº 318 e 324 de 04 de outubro de 2022. Caberá aos fiscais do SIM AMEG acompanhar a conclusão das correções descritas nos planos de ação. O cronograma de inspeções será reorganizado semestralmente ou quando for inserido novo estabelecimento.

2.4. Inspeção Permanente

A fiscalização permanente é realizada por Médico Veterinário da AMEG, onde a carga horária deverá atender todo o período dos trabalhos do abate, processamento e transporte da matéria-prima.

Deverão seguir as regras descritas na Portaria AMEG nº 320.

Os modelos dos documentos utilizados nos procedimentos de ante e post mortem estão disponíveis no anexo da Portaria AMEG nº 322.

Mensalmente, os estabelecimentos deverão preencher e enviar os Mapas Estatísticos para a sede do consórcio, contendo as informações sobre entrada de matéria-prima, com as respectivas GTA's, volume de produção e expedição.

OBS: Os médicos veterinários serão designados através de Portaria, contendo os dados do profissional, número de registro no conselho de classe (modelo em anexo).

2.5. Programas de Autocontrole

Os programas de Autocontrole estão descritos nas Portarias AMEG nº 318 e 328 de 04 de outubro de 2022.

Os estabelecimentos registrados devem implantar e executar os autocontroles em seus procedimentos seja de abate, beneficiamento, fabricação, manipulação, transporte e ou armazenagem.

A verificação dos Programas de Autocontrole faz-se através da **PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE**, Portaria AMEG nº 328 de 04 de outubro de 2022

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

realizado durante as inspeções. Devem ser verificados os seguintes itens:

I. - Manutenção das instalações e equipamentos industriais:

Avaliar se as 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;

Avaliar se as salas 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 salas 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;

Avaliar se as instalações dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e sejam capazes de drenar o volume produzido, bem como se são capazes de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável;

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

II. - Água de Abastecimento:

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.

III. - 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 no complexo industrial;

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

IV. - Limpeza e Sanitização:

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as instalações 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 metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes;

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início

Serviço de Inspeção Municipal

Consórcio AMEG

das operações com intuito de indicar se a instalação está ou não em condições sanitárias;

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a instalação 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 descrito;

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 possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

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

V. – Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Funcionários:

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.

VI. - Procedimentos Sanitários Operacionais:

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 descrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

VII. - Controle de insumos:

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.

VIII. - 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-

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

primas, conforme o caso.

IX. - Controle Laboratorial e Análises:

Avaliar in loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso;
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.

X. - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle:

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação;

O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

- 1) Monitoramento: deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente;
- 2) Verificação: deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do limite crítico diretamente;
- 3) Ação corretiva/preventiva: deve-se avaliar as ações executadas considerando:
 1. As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
 2. As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
 3. As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?
 4. As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?
 5. Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados?

XI. - 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: 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;



Serviço de Inspeção Municipal

Consórcio AMEG

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;

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

XII. - Rastreabilidade e 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 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.

XIII.- 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 descrito bem como atendem a legislação;

XIV. - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER):

Avaliar se o estabelecimento de abate está atendendo seu plano descrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com o disposto no Memorando-Circular nº 001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos;

Os autocontroles devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelas empresas, e deverão contemplar, no mínimo:

- I. - Como são realizados, limites críticos e a frequência dos monitoramentos;
- II. - Embasamento legal no estabelecimento de limites críticos;
- III. - Atitudes a serem tomadas quando ocorrerem desvios dos limites, condições e situações aceitáveis;
- IV. - Quem são os responsáveis por tais monitoramentos;
- V. - Os formulários ou planilhas de controle usadas nas verificações e monitoramentos.

As não conformidades detectadas deverão ser relatadas em RNC (Relatório de Não Conformidades), durante a inspeção in loco, e o interessado poderá informar a medida corretiva e o prazo para correção que deverão ser descritas no próprio RNC, ou o interessado poderá descrever no plano de ação as medidas corretivas e respectivos prazos para correção e submeter o plano para análise e aprovação do SIM. As não conformidade, poderão gerar infrações as quais resultarão em PAD (Processo Administrativo Disciplinar), conforme Portarias nº 318 e 324 de 04 de outubro de 2022.

2.6. Autuação e Aplicação de Penalidades

Os procedimentos relativos a aplicação de penalidades, estão dispostos nas Portaria AMEG nº 318 e 324 de 04 de outubro de 2022.

Serviço de Inspeção Municipal

Consórcio AMEG

As infrações decorrentes das inspeções nas indústrias registradas serão apuradas através de Processo Administrativo Disciplinar – PAD. O registro do processo é realizado em pasta física individual numerada sequencialmente por processo. Dentro da pasta digital do estabelecimento possui uma planilha com uma aba destinada às informações inerentes ao PAD.

A lavratura do auto de infração é realizada pelos médicos veterinários do consórcio, os modelos de termos, autos e relatórios estão dispostos na Portaria AMEG nº 325 de 04 de outubro de 2022.

O PAD se inicia com a lavratura de autos e relatórios emitidos pelos médicos veterinários do consórcio, observando os prazos e procedimentos contidos na Portaria AMEG nº 324 de 04 de outubro de 2022. Para compor a ação do fiscal, junto com o auto de infração são anexados o RNC, ficha de atendimento e o checklist (da inspeção in loco) onde serão identificados o estabelecimento e as não conformidades.

O infrator será notificado pessoalmente ou pelo correio com aviso de recebimento. O prazo para recurso será de cinco dias úteis. Ficam instituídas duas instâncias para o julgamento e apuração das infrações, ambas podem instituir uma comissão de técnicos lotados no SIM AMEG ou em órgãos da administração pública para colaborar com o parecer conclusivo e tomada de decisão. Em caso de decisão condenatória na primeira instância, caberá recurso na segunda instância em prazo de 10 dias úteis. Caso seja decisão condenatória na segunda instância, o infrator não poderá recorrer.

O auto de imposição de penalidades considera os valores de multa base as penas aplicáveis:

- I. Advertência;
- II. Pena Educativa;
- III. Apreensão de produto, utensílio, equipamento máquina, ferramenta ou recipiente;
- IV. Inutilização do produto, utensílio, equipamento ou recipiente;
- V. -Interdição do produto, utensílio, equipamento, máquina, ferramenta, recipiente, ambiente, condição e processo de trabalho.
- VI. - Suspensão da fabricação de produto;
- VII. - Interdição parcial ou total do estabelecimento, seção ou veículo, ambiente, condição e processo de trabalho, máquina, equipamento e ferramenta;
- VIII.- Encaminhamento de processo para o órgão competente, com a recomendação de cancelamento de autorização de funcionamento e/ou autorização especial de funcionamento;
- IX. - Cassação do registro ou da licença, suspensão, impedimento ou interdição temporária ou definitiva do estabelecimento.
- X. - Multa.
 - a) - Leve: com MB = 100 (cem) UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais)
 - b) - Grave: com MB = 250 (duzentos e cinquenta) UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais)
 - c) - Gravíssima: com MB = 500 (quinhentos) UFEMG (Unidade Fiscal do Estado de Minas Gerais).

2.7. Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

As Portarias AMEG nº 318, 320 e 326, de 04 de outubro de 2022, e a Instrução de Trabalho nº 02 de 04 de outubro de 2022, estabelecem as orientações para o cumprimento do cronograma de análises oficiais. Os resultados devem ser avaliados seguindo os parâmetros descritos na Portaria AMEG nº 327 de 04 de outubro de 2022.



Serviço de Inspeção Municipal

Consórcio AMEG

O SIM AMEG verifica a conformidade dos produtos através das análises dos processos produtivos, e dos croquis dos rótulos, descritos nos formulários de registro de produtos e rótulos, avaliando se as descrições das etapas de fabricação estão de acordo com as regras da legislação.

No caso de análises de produtos não caracterizados na Portaria AMEG nº 318 ou sem RTIQ específico, deve-se considerar a similaridade da natureza e do processamento do produto em questão com o enquadramento nos padrões estabelecidos por um produto similar aos referidos no Anexo I da Portaria nº 327 de 04 de outubro de 2022.

Para as análises cujos resultados sejam não conformes é gerado um RNC e ou auto de infração, onde o fiscal responsável pelo parecer determinará as ações fiscais cabíveis diante das alterações constatadas e a empresa apresentará as ações corretivas preventivas e prazos para a conclusão das mesmas. Ainda sobre a verificação dos produtos, durante as inspeções nos estabelecimentos registrados, é feita a rastreabilidade analisando os mapas estatísticos.

3. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

3.1. Mecanismos de Controle

3.1.1. Coleta de Amostras

As análises fiscais de água e produtos seguem cronograma anual, aprovado conforme Portaria nº 326 de 04 de outubro de 2022. As matérias-primas, os produtos e toda e qualquer substância que entre na elaboração dos produtos de origem animal estão sujeitas a análises fiscais, microbiológicas e físico-químicas. As amostras são coletadas pelos fiscais do SIM AMEG, as quais são lacradas e acompanhadas do Termo de Coleta, anexo da Instrução de Trabalho nº 02 de 04 de outubro de 2022. A frequência das análises será no mínimo anual, podendo ser mais frequente para as empresas aderidas ao SISBI, e diante de dúvidas do fiscal nas inspeções, em relação a qualidade do produto. As empresas devem seguir cronograma próprio de análises de controle conforme previsto no PAC.

Quando um resultado da análise fiscal se apresentar não conforme, o fiscal responsável pela verificação do laudo deve notificar imediatamente a empresa, lavrar um RNC, e de acordo com o desvio encontrado, Auto de infração. Diante de resultados insatisfatórios imediatamente a empresa deverá investigar as possíveis causas e implementar as ações corretivas necessárias para evitar a reincidência dos resultados.

Para coleta de análises laboratoriais seguimos as Portarias AMEG nº 318 e 326 de 04 de outubro de 2022 e Instrução de Trabalho nº 02 de 04 de outubro de 2022.

3.1.2. Prevenção e Combate à Fraude Econômica

As ações e objetivos para a realização do Combate à fraude estão descritos no **Programa de Prevenção e Combate à Fraude Econômica em Produtos de Origem Animal** – Conforme Portaria AMEG nº 494 de 29 de julho de 2025. Os fiscais do SIM AMEG fazem a verificação in loco da matéria-prima, da composição dos produtos e dos rótulos para verificar a correspondência com o que foi declarado no registro do processo. Verificação dos autocontroles das empresas, dos Mapas Estatísticos, coleta de material para análises, e composição centesimal de produtos e checagem da formulação conforme RTIQ. No caso de ocorrência de desvios os fiscais devem adotar as medidas cautelares.

AÇÕES DE COMBATE A FRAUDE EM POA 2025/2026				
DESCRIÇÃO	EMPRESA	FREQ.MÍNIMA	PREVISÃO	REGISTRO AUDITÁVEL
Verificação Programa e Registros de Combate à Fraude Econômica	Todas	Semestral	conforme análise risco	relatório de inspeção
Verificação in loco	Todas	Semestral	conforme	relatório de

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

do croqui dos rótulos de acordo com o aprovado			análise risco	inspeção
Verificação in loco da matéria prima/ingredientes de acordo com formulação aprovada e cumprimento dos parâmetros definidos no processo	Todas	Semestral	conforme análise risco	relatório de inspeção
Verificação in loco pesagens e procedimentos controle adotados pela empresa	Todas	Semestral	Conforme análise risco	Relatório de inspeção
Verificação in loco rastreabilidade	Todas	Semestral	Conforme análise risco	Relatório de inspeção
Análise Processos de Registro de Produtos	Todas	Conforme demanda	Conforme demanda	Processo indústria
Análise Laboratorial Fiscal RTIQ/Normalizados	c/indicação ao SISBI	Trimestral	Cronograma de análises	Relatório de análise
Análise Laboratorial Fiscal Formulação RTIQ/Normalizados	Todas	Anual	Cronograma de análises	Relatório de análise
Análise Laboratorial produtos sem RTIQ	Todas	Antes da aprovação	Cronograma de análises	Relatório de análise
Desglaciamento e pesquisa de DNA em pescado	Pescado	Anual	Cronograma de análises	Relatório de análise
Pesquisa de amido em produtos lácteos e cárneos	Lácteos e embutidos	Anual	Cronograma de análises	Relatório de análise
Pesquisa de sacarose em mel	Mel	Anual	Cronograma de análises	Relatório de análise
Pesquisa de absorção de água em carcaça de frango	Frango	Anual	Cronograma de análises	Relatório de análise
Imposição de medidas cautelares no caso de desvios	Todas	Nas inspeções	Cronograma de inspeções	RNC

3.1.3. Combate à Atividade Clandestina

Algumas ações são realizadas na própria rotina dos inspetores, outras, pelas parcerias com

Serviço de Inspeção Municipal

Consórcio AMEG

órgãos de fiscalização (Vigilância Sanitária), órgãos de assistência técnica e Ministério Público. Nas redes sociais do Consórcio são divulgados diariamente informações e dicas para o consumidor. As denúncias são recebidas através do e-mail do Serviço de Inspeção, Ouvidoria da AMEG e por telefone. Nas feiras municipais de produtores são distribuídos folders com informações sobre o Serviço de Inspeção. Na Portaria AMEG nº 494 de 29 de julho de 2025, está descrito a Programação para as ações de combate a clandestinidade. A programação é dinâmica e podeser adequada de acordo com o necessário.

PROGRAMAÇÃO DAS AÇÕES DE COMBATE À CLANDESTINIDADE 2025/2026	
AÇÕES	PROGRAMAÇÃO
Visitas orientativas em feiras municipais, com a colaboração das secretarias de agricultura dos municípios aderidos para conscientização de feirantes e consumidores. Distribuição de folders	Sempre que necessário
Intensificar a divulgação do telefone e email do consórcio para denúncias de venda de produtos clandestinos	Regularmente
Comunicar a vigilância sanitária as suspensões, cancelamentos e paralizações das empresas	Conforme acontecimento
Divulgar na página do Consórcio as ações de combate a clandestinidade	A cada ocorrência
Encaminhar as denúncias as vigilâncias sanitárias e aos órgãos de segurança pública	Sempre que necessário
Inserir nas redes sociais do consórcio matérias sobre o consumo de alimentos com origem	Regularmente
Dar apoio a VISA em ações relacionadas à produtos de origem animal	Sob demanda
Manutenção da relação de estabelecimentos registrados.	Regularmente

3.1.4. **Habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI**

a) Para habilitação ao SISBI, os estabelecimentos interessados necessitam:

Ter os Programas de Autocontrole da empresa escritos e totalmente implantados, conforme determina a Portaria nº 328 AMEG, de 04 de outubro de 2022, ferramenta mínima para verificação *in loco* das condições para adesão.

Ter seu cadastro ativo na plataforma do e-SISBI/SGE com o devido lançamento dos seus dados e produtos.

Passar por vistoria orientativa com geração de laudo técnico, onde serão apontadas as não conformidades observadas caso encontradas.

Neste caso, a empresa deverá elaborar e enviar de Plano de Ação, o qual será acompanhado pelo Serviço de Inspeção, sendo o estabelecimento submetido a nova visita para conferência das correções, caso tenha cumprido a execução do plano de ação e toda documentação já tenha sido entregue e avaliada sua adesão ao SISBI será ativada.

Os rótulos deverão ser atualizados conforme as instruções disponíveis no manual de identidade visual da marca SISBI no site do Ministério da Agricultura e deverão ser enviados via e-mail para avaliação da equipe técnica do SIM.

b) Para desabilitação:

Critérios para exclusão do estabelecimento do SISBI:

1. Não cumprimento das normas sanitárias e de qualidade;



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

2. Falta de documentação ou irregularidades nos registros;
3. Não conformidade com os padrões estabelecidos pelo MAPA;
4. Recusa ou obstrução à inspeção;
5. Fraude ou falsificação de documentos ou produtos;
6. Reincidência em infrações graves;
7. Desativação ou fechamento do estabelecimento;
8. Decisão judicial ou administrativa.

Procedimentos para exclusão:

1. Notificação do estabelecimento;
2. Análise técnica pelo Coordenador do Serviço de Inspeção;
3. Inativação do SISBI do estabelecimento no e-SISBI.

Consequências da exclusão:

1. Perda do Certificado SISBI;
2. Proibição de comercialização nacional de produtos;
3. Restrição de acesso à mercados;
4. Impacto na reputação do estabelecimento.

3.1.5. **Supervisões/Auditorias Internas**

As supervisões são realizadas no mínimo anualmente de acordo com cronograma. A supervisão é realizada por médico veterinário diverso daquele que realiza a inspeção periódica ou permanente. Na supervisão o fiscal avalia a parte documental do processo da empresa arquivado no Serviço e Inspeção e em seguida a verificação dar-se-á no estabelecimento avaliando-se os requisitos higiênicos sanitários e as ações do serviço de inspeção. Em caso de não conformidades os procedimentos seguem o mesmo padrão das inspeções periódicas, preenchimento de RNC, e ou instauração de PAD, ou apresentação de plano de ação. O registro da supervisão é feito em relatório conforme modelo do anexo III da Portarias nº 318 de 04 de outubro de 2022. A supervisão é registrada na planilha digital do estabelecimento e arquivada em pasta física individual do estabelecimento intitulada relatório de supervisão. Cabe aos fiscais do SIM acompanhar a conclusão das correções descritas nos planos de ação.

Os procedimentos e frequência das supervisões estão descritos nas Portarias nº 318 e 320 de 04 de outubro de 2022, e na Instrução de Trabalho nº 01 de 041 de outubro de 2022.

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL RELATÓRIO DE SUPERVISÃO		Nº PAG 01/03	
ESTABELECIMENTO:				Nº SIM	
CLASSIFICAÇÃO:				MUNICÍPIO:	
MVO:			SUPERVISOR:		
I. ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES DO SERVIÇO OFICIAL					
1.	SUPERVISÕES		Descrição das Não Conformidades		
1.1	Plano de Ação	C NC			
1.2	Cumprimento do plano de ação	C NC			
II. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL/ESTRUTURAL)					
2	PAC 01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	Descrição das Não Conformidades			
2.1	Programa descrito	C NC			
2.2	Registros	C NC			
2.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C NC			
2.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C NC			
3	PAC 02- Água de abastecimento	Descrição das Não Conformidades			
3.1	Programa descrito	C NC			
3.2	Registros	C NC			
3.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C NC			
3.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C NC			
4	PAC 03- Controle integrado de pragas	Descrição das Não Conformidades			
4.1	Programa descrito	C NC			
4.2	Registros	C NC			
4.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C NC			
4.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C NC			
5	PAC 04- Higiene industrial e operacional	Descrição das Não Conformidades			
5.1	Programa descrito	C NC			
5.2	Registros	C NC			
5.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C NC			

Sede: Rua Benedita da Silveira Maia, 144 – Jd. Pinheiros – Telefax (35) 3521-9544 – CEP: 37903-660 – Passos – MG CNPJ 35.617.360/0001-11 – Site: www.ameg.org.br - E-mail: ameg@ameg.org.br

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

5.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C NC	
6	PAC 05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	Descrição das Não Conformidades	
6.1	Programa descrito	C NC	
6.2	Registros	C NC	
6.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C NC	
6.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C NC	
7	PAC 06- Procedimentos sanitários das operações- PSO	Descrição das Não Conformidades	
7.1	Programa descrito	C NC	
7.2	Registros	C NC	
7.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C NC	
7.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C NC	
8	PAC 07- Controle da matéria prima, ingrediente e de material de embalagem	Descrição das Não Conformidades	
8.1	Programa descrito	C NC	
8.2	Registros	C NC	
8.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C NC	
8.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C NC	
9	PAC 08- Controle das temperaturas	Descrição das Não Conformidades	
9.1	Programa descrito	C NC	
9.2	Registros	C NC	
9.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C NC	
9.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C NC	
10	PAC 09- Programa de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC	Descrição das Não Conformidades	
10.1	Programa descrito	C NC	
10.2	Registros	C NC	
10.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C NC	
10.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C NC	
11	PAC 10- Análises laboratoriais	Descrição das Não Conformidades	
11.1	Programa descrito	C NC	

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

11.2	Registros	C	
		NC	
11.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C	
		NC	
11.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C	
		NC	
12	PAC 11- Controle de formulação de produtos e combate à fraude	Descrição das Não Conformidades	
12.1	Programa descrito	C	
		NC	
12.2	Registros	C	
		NC	
12.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C	
		NC	
12.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C	
		NC	
13	PAC 12- Rastreabilidade e recolhimento	Descrição das Não Conformidades	
13.1	Programa descrito	C	
		NC	
13.2	Registros	C	
		NC	
13.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C	
		NC	
13.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C	
		NC	
14	PAC 13- Bem estar animal	Descrição das Não Conformidades	
14.1	Programa descrito	C	
		NC	
14.2	Registros	C	
		NC	
14.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C	
		NC	
14.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C	
		NC	
15	PAC 14- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	Descrição das Não Conformidades	
15.1	Programa descrito	C	
		NC	
15.2	Registros	C	
		NC	
15.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	C	
		NC	
15.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa	C	
		NC	
III. OUTRAS NÃO CONFORMIDADES			

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

IV. CONCLUSÃO	
ESTABELECIMENTO	
	O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório e está apto a integrar/se manter no SISBI/POA.
	O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção: 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 remoção das ações está condicionada à verificação oficial de retomada do autocontrole do processo.
Descrição	

EQUIPE DE INSPEÇÃO	
	O SIM AMEG executa suas atividades de forma satisfatória, ainda que tenham sido apontadas necessidades de melhoria na atuação do serviço oficial descritas nos comentários finais. As melhorias indicadas deverão ser objeto de plano de ação.
	O SIM AMEG não executa de forma satisfatória. Foram identificadas necessidades de melhorias na atuação do serviço oficial que demandaram tratativas excepcionais durante a supervisão e/ou acompanhamento posterior por parte do respectivo serviço de inspeção de produtos de origem animal. As melhorias durante a supervisão ou ações complementares recomendadas aos fiscais devem ser referenciadas no campo "Descrição".
Descrição (Em caso de Não Conformidades)	

V. IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURAS		
	Nome	Assinatura
SUPERVISOR		
RESPONSÁVEL ESTABELECIMENTO		



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DO ESTABELECIMENTO

Estabelecimento:

CPF/CNPJ:

Registro no SIM/POA:

Endereço:

Nº do Relatório de Supervisão:

Data da supervisão:

Item	Não conformidade	Ação corretiva imediata	Ação corretiva planejada	Prazo

Local, dia/mês/ano.

Identificação e assinatura do responsável pelo estabelecimento



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

PARECER TÉCNICO DO PLANO DE AÇÃO DE SUPERVISÃO DO ESTABELECIMENTO

INFORMAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Estabelecimento:

CPF/CNPJ:

Registro no SIM:

Endereço:

Parecer técnico:

Data da aprovação do plano:

Nº ofício/ano (quando reprovado):

Item	Anexo do registro de comprovação (quando houver)	Ação foi efetiva?	Nº do RNC	Data e Hora	Novo prazo para efetivar a ação	Anexo do registro de comprovação (quando houver)

Local, Dia de Mês de Ano.

Identificação e Assinatura do Fiscal do SIM/POA

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

Melhorias Continuadas

3.1.6. Educação Sanitária

Um dos principais canais de educação hoje em dia são as redes sociais, o Consórcio faz divulgação semanal de temas relacionados ao serviço de inspeção e aos produtos de origem animal, com informações sobre compras conscientes, identificação de produtos registrados entre outros. O objetivo da Educação Sanitária é atingir toda a cadeia produtiva dos produtos de origem animal, dessa forma a programação proposta é dinâmica, podendo sofrer alterações naquilo que são as parcerias com os órgãos como EMATER, SENAR, IMA, entre outros. Ações educativas nas escolas poderão ser realizados conforme convênio entre a AMEG e Secretarias de Educação.

3.1.7. Programa de Capacitação

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-Presencial	EAD	
Requisitos básicos da inspeção e fiscalização de produtos de origem animal	1	1	1			X	2025
Ética no Serviço Público	1	1	1			X	2025
Procedimentos para implantação do Sistema APPCC em indústrias de produtos de origem animal	1	1	1			X	2025
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de carnes e derivados	1	1	1			X	2025
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de leite e derivados (SISBI-POA ou e-SISBI)	1	1	1			X	2025
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de	1	1	1			X	2025

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

origem animal Controle físico- químico de mel e produtos de abelhas							
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal Controle físico- químico de pescado e derivados	1	1	1			X	2025
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Introdução à microbiologia (SISBI-POA ou e-SISBI)	1	1	1			X	2025
Procedimentos de inspeção ante e post mortem no abate de aves para Serviços de Inspeção aderidos ao SISBI-POA	1	1	1			X	2026
Procedimentos de inspeção ante e post mortem no abate de bovinos para Serviços de Inspeção aderidos ao SISBI-POA	1	1	1			X	2026
Procedimentos de inspeção ante e post mortem no abate de suínos para Serviços de Inspeção aderidos ao SISBI-POA	1	1	1			X	2026
Suasa: organização, estrutura e competências	1	1	1			X	2026
Implementação dos Programas de Autocontrole em Pequenas e Médias Agroindústrias	1	1	1			X	2026
Boas Prática de Fabricação	1	1	1			X	2026

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

Curso Básico de Auditoria	1	1	1			X	2026
Harmonização dos procedimentos de preparo, envio e interpretação de resultados analíticos, de amostras de produtos de origem animal para serviços de inspeção integrantes do SISBI-POA - PNCP e PANBR Agro	1	1	1			X	2026
Harmonização dos procedimentos de preparo, envio e interpretação de resultados analíticos, de amostras de produtos de origem animal para serviços de inspeção integrantes do SISBI-POA, com ênfase no PACPOA e PNCRC	1	1	1			X	2026

3.1.8. Mitigação de conflitos de interesse

Para garantir a imparcialidade e a credibilidade das ações do Serviço de Inspeção, são adotadas medidas preventivas e corretivas para evitar conflito de interesses que possam comprometer a integridade do trabalho Técnico como:

- I. Declaração de Conflito de Interesses: Todos os colaboradores deverão preencher e manter atualizada uma declaração de conflitos de interesses, informando quaisquer relações, atividades ou interesses que possam gerar conflito com as suas responsabilidades profissionais. (ANEXO I)
- II. Segregação de Funções: As funções que possam gerar conflitos de interesses serão segregadas, quando possível, de forma a garantir que a tomada de decisões seja realizada de maneira imparcial e isenta.
- III. Transparência e Divulgação: Qualquer situação que possa configurar um conflito de interesses deverá ser comunicada imediatamente ao superior hierárquico e registrada formalmente para avaliação e ação corretiva.
- IV. Reunião de equipe: A instituição promoverá reunião pelo menos uma vez ao ano sobre a identificação e gestão de conflitos de interesses, assegurando que todos os colaboradores compreendam as políticas e procedimentos vigentes.
- V. Revisão Anual: Os processos e políticas de mitigação de conflitos de interesses será revisado pelo menos uma vez ao ano para assegurar sua eficácia e adequação às necessidades da instituição.

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

4. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº de Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	ANTÔNIO MÁRCIO ALMEIDA JÚNIOR /ALDEN 348	123.174.696-32 /04.091.441-0001-05	004	Unidade de Beneficiamento de Carnes e Derivados	• Produtos em natureza (cortes carnes); • Produtos não submetidos a tratamento térmico (temperados, Hambúrguer).

5. Declaração

Declaro que as informações correspondem ao planejamento a ser executado pelo Serviço de Inspeção no período de execução deste Programa de Trabalho, bem como, estou ciente da necessidade de manter atualizados este documento e as informações prestadas no Cadastro do e-SISBI, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, sob risco de comprometer os procedimentos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária para integração, ampliação de escopo, revogação de desabilitação ou manutenção da conformidade ao SISBI-POA deste Serviço de Inspeção.

6. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Passos, 27 de agosto de 2025

Marina Barbosa Andrade

Médica Veterinária CRMV-MG 33731

Analista Fiscal – Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal AMEG

Portaria AMEG nº

Serviço de Inspeção Municipal
Consórcio AMEG

ANEXO I

Planilhas de gestão - Relação de Estabelecimentos

[illegible]

Serviço de Inspeção Municipal
Consórcio AMEG

[illegible]

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

Planilhas de gestão - Dados Estatísticos

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO – ENTRADA DE MATÉRIA-PRIMA							
RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:				CLASSIFICAÇÃO:			
CNPJ/CPF:				SIM:		MÊS/ANO:	
DATA	MATÉRIA-PRIMA	PROCEDÊNCIA	FORNECEDOR	SIM/IMA/SIF	Nº NF	UNIDADE	QUANTIDADE

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO – ENTRADA DE EMBALAGENS							
RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:				CLASSIFICAÇÃO:			
CNPJ/CPF:				SIM:		MÊS/ANO:	
DATA	PROCEDÊNCIA	FORNECEDOR	TIPO	MEDIDA	QUANTIDADE	Nº NF	

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO – ENTRADA DE INGREDIENTES/INSUMOS						
RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:				CLASSIFICAÇÃO:		
CNPJ/CPF:				SIM:		MÊS/ANO:
DATA	INGREDIENTE/INSUMO	PROCEDÊNCIA	FORNECEDOR	UNIDADE	QUANTIDADE	Nº NF

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO – ENTRADA DE MATERIAL DE LIMPEZA/PRODUTO QUÍMICO					
RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:			CLASSIFICAÇÃO:		
CNPJ/CPF:			SIM:	MÊS/ANO:	
DATA	PRODUTO	PROCEDÊNCIA	FORNECEDOR	QUANTIDADE	Nº NF

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO - PRODUÇÃO									
RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:					CLASSIFICAÇÃO:				
CNPJ/CPF:					SIM:	MÊS/ANO:			
DATA	PRODUTO	LOTE	Nº RÓTULO	UNIDADE	ESTOQUE ANTERIOR	QUANTIDADE PRODUZIDA	PERDAS	MOTIVO	ESTOQUE ATUAL

MAPA MENSAL DE PRODUÇÃO - COMERCIALIZAÇÃO							
RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:				CLASSIFICAÇÃO:			
CNPJ/CPF:				SIM:	MÊS/ANO:		
DATA	PRODUTO	Nº REGISTRO	LOTE	QUANTIDADE	UNIDADE	DESTINO	Nº NF

[illegible][illegible]



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

ANEXO II – Planilha de controle e programação de análises laboratoriais;

Serviço de Inspeção Municipal
Consórcio AMEG

[illegible]

Serviço de Inspeção Municipal
Consórcio AMEG

[illegible]

Serviço de Inspeção Municipal
Consórcio AMEG

[illegible]



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

Relatórios de Fiscalização para verificação de autocontroles



Serviço de Inspeção Consorciado

Relatório de Fiscalização para Verificação dos Autocontroles

Interessado:



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consorciado Consórcio AMEG

1. Identificação

Dados Pessoais

Nome:

CPF:

RG:

Endereço Residencial:

Tel:

e-Mail:

Dados do Estabelecimento

Razão Social:

Nome Fantasia:

Endereço:

CNPJ:

IE:

Telefone:

e-mail:

Classificação:

Coordenada Geográfica:

2. Data da Avaliação

3. Objetivos

4. Equipe Técnica

5. Instrumentos Normativos

6. Considerações Gerais

7. Verificação Autocontroles

8. Conclusão

Local, data.

Responsável pela Fiscalização
Cargo

Médico Veterinário CRMV-MG xxxxx
Serviço de Inspeção Municipal AMEG

Serviço de Inspeção Municipal
Consórcio AMEG

Fichas de controle dos abates

[illegible][illegible]

Serviço de Inspeção Municipal
Consórcio AMEG

Planilha de Controle do Histórico de Infrações

[illegible]



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

Modelos de formulários



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		Nº PAG 01/01	
AUTO DE INFRAÇÃO					
IDENTIFICAÇÃO					
Auto de Infração nº:		Proprietário / Responsável Legal/Estabelecimento			
RG		CPF/CNPJ		IE/Insc. Produtor Rural	
Endereço					
Bairro/Comunidade		Município			UF
CEP		Classificação do Estabelecimento:			

--	--	--	--	--	--

DISPOSITIVOS LEGAIS					

Ao autuado é concedido o prazo de **5 (cinco)** dias úteis, a contar do recebimento da presente autuação, para apresentar suas razões de defesa junto ao SIM AMEG localizada à Rua Benedita da Silveira Maia, nº 144, Jd. Pinheiros, Passos, MG, CEP 36.903-660, estando sujeito às penas administrativas previstas na legislação da AMEG e demais normas vigentes, segundo apurado em regular processo administrativo, sem prejuízo das sanções cíveis e penais.

Autuado, Proprietário ou Responsável		Médico Veterinário Fiscal	
Nome:		Nome:	
RG/CPF:		Identidade de Fiscal:	
Assinatura		Assinatura	

Testemunhas	
Nome:	Nome:
RG/CPF:	RG/CPF:
Endereço:	Endereço:
Assinatura	Assinatura

_____ em ____ de _____ de ____ às ____/____.



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		Nº PAG 01/01
	AUTO DE MULTA		
IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO			
Auto de Multa nº:	Proprietário / Responsável Legal		
RG	CPF/CNPJ	Insc. Produtor Rural	
Endereço			
Bairro/Comunidade	Município	UF	
CEP	Classificação do Estabelecimento:		

No dia ____ do mês de ____ do ano de ____, no município de ____, eu, _____, responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal da AMEG, confirmada a infração do(s) Artigo(s) _____ da do(a) _____ (lei ou decreto)nº _____ em que incorreu o estabelecimento descrito acima, como se vê no Auto de Infração, lavrado em _____, em anexo, que comprova a mencionada infração.

Assim, baseado no Decreto nº _____, faço lavrar contra a mencionada infratora, o presente Auto de Multa, em xx vias, das quais se entrega uma para seu conhecimento, ficando a mesma citada a recolher em guia de pagamento emitida pela AMEG, a quantia de _____, no prazo de 72 horas, a partir do ciente da interessada, referente à multa estabelecida no dispositivo regulamentar citado, para que não seja cobrado judicialmente.

Autuado, Proprietário ou Responsável	Médico Veterinário Fiscal
Nome:	Nome:
RG/CPF:	Identidade de Fiscal:
Assinatura	Assinatura

Tetemunhas	
Nome:	Nome:
RG/CPF:	RG/CPF:
Endereço:	Endereço:
Assinatura	Assinatura

_____ em ____ de _____ de ____ às ____/____.

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		PAG 01/01
	FICHA DE ATENDIMENTO E INSPEÇÃO		

IDENTIFICAÇÃO			
Ficha nº	Data	Hora Início	Hora Término
Razão Social		Nome Fantasia	
CNPJ	IE/Insc. Produtor Rural		Endereço
			CEP
Bairro/Comunidade	Município		UF
Classificação do Estabelecimento:			SIM nº
Tipo de Inspeção		Motivo da Inspeção	
☐ Permanente ☐ Periódica ☐ Supervisão			

Documentos Emitidos:

•

Autuado, Proprietário ou Responsável	Médico Veterinário Fiscal
Nome:	Nome:
RG/CPF:	Identidade de Fiscal:
Assinatura	Assinatura

Testemunhas	
Nome:	Nome:
RG/CPF:	RG/CPF:
Endereço:	Endereço:
Assinatura	Assinatura

_____ em _____ de _____ de _____ às ____/____.

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL RELATÓRIO DE CÁLCULO DE RISCO ESTIMADO (RE)		Nº PAG 01/01
IDENTIFICAÇÃO				
Proprietário / Responsável Legal				
RG		CPF		
Nome Fantasia do Estabelecimento		Razão Social do Estabelecimento		
CNPJ	IE/Inscrição Produtor Rural	Registro SIM		
LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
Endereço				
Bairro/Comunidade	Município	UF		
CEP	Classificação do Estabelecimento:			
RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV)				
Capacidade produtiva Máxima:		RV:		
Produção Mensal (Média):		RV:		
RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP)				
Área:	Categoria:	RP:		
RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DE ESTABELECIMENTO (RD)				
Cálculo Média das Últimas NCs:			Média:	
Possui Processo Administrativo nos Últimos 12				
() Sim () Não				
Possui Algum dos Agravantes?				
Violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de Limites de Resíduos			() Sim () Não	
Reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária			() Sim () Não	
Identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos			() Sim () Não	
Resultado do cálculo do RD				
Cálculo do Risco Estimado $RE = RV + RP + 2 \times RD / 4$			Resultado: _____	
Resultado do Risco Estimado (RE)				
() 1 – Muito Baixo Mínimo cada 90 dias	() 2 – Baixo Mínimo cada 60 dias	() 3 – Médio Mínimo cada 45 dias	() 4 – Alto Mínimo cada 15 dias	
Médico Veterinário Fiscal				
Nome:				
Identidade de Fiscal:				
Assinatura e Carimbo:				



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		Nº PAG 01/01	
RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA					
Processo nº:			Auto de Infração nº:		
Razão Social:					
Endereço					
Bairro/Comunidade		Município		UF	
CEP		Classificação do Estabelecimento:		SIM nº:	
Responsável Legal:					
RG:			CPF:		
Dos Fatos:					
O auto de infração fora lavrado em ____/____/____ pelo Fiscal do SIM AMEG _____ contra a interessada pela constatação de “(transcrição das irregularidades conforme Auto de Infração)”. A ciência da autuada fora registrada em ____/____/____. Na oportunidade, também foram lavrados os documentos (citar outros termos emitidos, por exemplo, Termo de Apreensão...)					
Base Legal/Artigos Infringidos:					
Art. xx, da Portaria xxxx/2022, combinado com xxxxxxx, etc.					
Histórico do Autuado:					
A autuada é (reincidente ou primária), conforme consulta ao histórico de infrações anexado ao presente processo.					
Da Defesa:					
A interessada apresentou defesa no dia xxxxx, atendendo o prazo estabelecido no Art. xxx da Portaria xxxx/2022, portanto considerada tempestiva, e argumenta que					
OU A interessada apresentou defesa no dia xxxxx, tendo ultrapassado o prazo estabelecido no Art. XX da Portaria xxxx/2022, portanto é considerada intempestiva					
OU A interessada não apresentou defesa, sendo considerada revel, conforme Termo de Revelia.					
Do Mérito:					
Conclusão:					
Proposição da Sanção:					
Art. xxx da Portaria xxxx/2022		Infração		Valor da Multa	
Inciso xxxx		Descrição da infração conforme Auto de Infração		UFEMG xxxxxxxxxx R\$ xxxxxx	
Inciso xxxx		Descrição da infração conforme Auto de Infração		UFEMG xxxxxxxxxx R\$ xxxxxx	
Total:				R\$ (soma dos valores)	
Local e Data: Município/UF, ____ de _____ de ____					
Relator:					
Assinatura:					

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

 AMEG – Associação Pública dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Grande Serviço de Inspeção Municipal Solicitação Oficial de Análise	01-Laboratório:		03-Nº da Solicitação/Ano:	
	☐ Microbiologia ☐ Físico-química		04-Nº do SIM:	
	02-Serviço Responsável pela Coleta:			
05-Produto:	06-Registro Produto nº:	07-Marca:	08-CNPJ/CPF:	
09-Estabelecimento:		10-Classificação do Estabelecimento		
11-Endereço:				
12-Data Fabricação:	13-Data Validade:	14-Nº do Lote	15-Tamanho do Lote	16-Data e hora Coleta da Amostra
				/ /

17- Temperatura/Condições da Amostra na Coleta:					18-Data da Remessa:	
Temperatura °C	Congelado Sólido ☐	Cristais de Gelo ☐	Resfriado ☐	Ambiente ☐	/ /	
19-Análise(s) Requerida(s) – Código(s):						
20-Observações:						
21-Assinatura e Identificação do Responsável pela Coleta:				22-Assinatura e Identificação do Responsável pelo Estabelecimento:		
23-Data e Hora do Recebimento da Amostra:				24-N do Registro no Laboratório:		
/ /						
25- Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento:						
Temperatura °C	Congelado Sólido ☐	Cristais de Gelo ☐	Resfriado ☐	Ambiente ☐	Decomposição ☐	
26-Observações:						
27-Assinatura e Identificação do Responsável pelo Recebimento:						

(*) 16 e 17 não se aplicam a produtos destinados à Microbiologia

-----RECORTAR-----RECORTAR-----RECORTAR-----RECORTAR-----

 AMEG – Associação Pública dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Grande Serviço de Inspeção Municipal Solicitação Oficial de Análise	28-Nº Solicitação/Ano:	29-Nº do SIM:
	30-Nº do Lacre	
31-Produto:		
32-Análise(s) Requerida(s) – Código(s):		
33-Assinatura e Identificação do Responsável pela Coleta:		



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		Nº PAG 01/01
	TERMO DE ADVERTÊNCIA		
	IDENTIFICAÇÃO		
Termo de Advertência nº:	Proprietário / Responsável Legal/Estabelecimento		
RG	CPF/CNPJ	Insc. Produtor Rural	
Endereço			
Bairro/Comunidade	Município	UF	
CEP	Classificação do Estabelecimento:		

O técnico responsável pela inspeção dos produtos de origem animal do Serviço de Inspeção Municipal da AMEG, usando das prerrogativas que lhe confere o Art. 7º da Portaria nº 324, de 04 de outubro de 2022, ADVERTE a empresa citada em virtude da infração ao §2º do Artigo 1º da Instrução Normativa nº 29, de 23 de abril de 2020, do Artigo 271 da Portaria AMEG nº 318, de 04 de outubro de 2022, ocorrida em **27 de outubro de 2022**, conforme Auto de Infração anexo.

Fica o (a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

Autuado, Proprietário ou Responsável	Médico Veterinário Fiscal
Nome:	Nome:
RG/CPF:	Identidade de Fiscal:
Assinatura	Assinatura

Tetemunhas	
Nome:	Nome:
RG/CPF:	RG/CPF:
Endereço:	Endereço:
Assinatura	Assinatura

_____ em ____ de _____ de ____ às ____ / ____.

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

 AMEG ASSOCIAÇÃO PÚBLICA DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO GRANDE	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		Nº PAG 01/01
	TERMO DE APREENSÃO		
	IDENTIFICAÇÃO		
Termo de Apreensão nº:	Proprietário / Responsável Legal/Estabelecimento		
RG	CPF/CNPJ	Insc. Produtor Rural	
Endereço			
Bairro/Comunidade	Município	UF	
CEP	Classificação do Estabelecimento:		
No dia ____ do mês de ____ do ano de ____, no município de ____, eu, _____, responsável pelo Serviço de Inspeção municipal, presentes as testemunhas abaixo assinadas, aprendi o(s) produto(s) _____ num total de _____ kg, com base na lei nº _____ e no Decreto nº _____ Outros dispositivos: O(s) produto(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção Municipal da AMEG, não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação. Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator.			
Autuado, Proprietário ou Responsável		Médico Veterinário Fiscal	
Nome:		Nome:	
RG/CPF:		Identidade de Fiscal:	
Assinatura		Assinatura	
Tetemunhas			
Nome:		Nome:	
RG/CPF:		RG/CPF:	
Endereço:		Endereço:	
Assinatura		Assinatura	

_____ em ____ de _____ de ____ às ____ / ____.



Serviço de Inspeção Municipal

Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PLANO DE AÇÃO	Nº PAG 1

IDENTIFICAÇÃO							
Data		Plano de Ação Referente ao Checklist nº		Razão Social		Nome Fantasia	
CNPJ		IE/PR		Nº Registro SIMC		Endereço	
Bairro		Município		CEPC		Classificação	
Responsável Legal						CPF	RG
Endereço							
Bairro/Comunidade				Município		CEP	UF

TABELA DE AÇÕES

Nº	AÇÃO PLANEJADA	COMO SERÁ FEITO	RESPONSÁVEL	INÍCIO	TÉRMINO	STATUS
01						
02						

Rubrica Representante Legal	Rubrica Responsável Técnico

Sede: Rua Benedita da Silveira Maia, 144 – Jd. Pinheiros – Telefax (35) 3521-9544 – CEP: 37903-660 – Passos – MG CNPJ 35.617.360/0001-11 – Site: www.ameg.org.br - E-mail: ameg@ameg.org.br



Serviço de Inspeção Municipal

Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PLANO DE AÇÃO	Nº PAG 2
---	---	-----------------------------------

03						
04						
05						
06						
07						

Rubrica Representante Legal	Rubrica Responsável Técnico

Sede: Rua Benedita da Silveira Maia, 144 – Jd. Pinheiros – Telefax (35) 3521-9544 – CEP: 37903-660 – Passos – MG CNPJ 35.617.360/0001-11 –
Site: www.ameg.org.br - E-mail: ameg@ameg.org.br



Serviço de Inspeção Municipal

Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PLANO DE AÇÃO	Nº PAG 3
---	--	-------------

08						
09						
10						

RESPONSÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO
Nome:	Nome:
RG/CPF:	RG/CPF
Assinatura	Assinatura

Rubrica Representante Legal	Rubrica Responsável Técnico

Sede: Rua Benedita da Silveira Maia, 144 – Jd. Pinheiros – Telefax (35) 3521-9544 – CEP: 37903-660 – Passos – MG CNPJ 35.617.360/0001-11 –
Site: www.ameg.org.br - E-mail: ameg@ameg.org.br

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – ESTABELECIMENTOS DE ABATE		Nº PAG 01/03
ESTABELECIMENTO			Nº SIM	
1	Verificações Pré-operacionais		Descrição das Não Conformidades	
	Parâmetros			
1.1	Programação diária de abate com controle de ordem dos lotes	C		
		NC		
		NA		
1.2	Verificação de documentos para liberação do abate	C		
		NC		
		NA		
1.3	Registro de verificação de estado de conservação de equipamentos e instalações	C		
		NC		
		NA		
1.4	Procedimentos de inspeção pré operacional	C		
		NC		
		NA		
1.5	Registros de inspeção pré operacional	C		
		NC		
		NA		
1.6	Verificação de controles ambientais	C		
		NC		
		NA		
1.7	Procedimentos de inspeção ante mortem	C		
		NC		
		NA		
1.8	Registro de inspeção ante mortem	C		
		NC		
		NA		
2	Inspeção Operacional		Descrição das Não Conformidades	
	Parâmetros			
2.1	Procedimento de exames na linha de inspeção seguindo as normas oficiais	C		
		NC		
		NA		
2.2	Registros dos achados das linhas de inspeção	C		
		NC		
		NA		
2.3	Trabalhos executados na área de inspeção final são realizadas pelo Médico veterinário	C		
		NC		
		NA		
2.4	Os critérios de julgamento seguem as normas oficiais	C		
		NC		
		NA		
2.5	Destinação das carcaças é realizada corretamente	C		
		NC		
		NA		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – ESTABELECIMENTOS DE ABATE		Nº PAG 02/03
2.6	Controle pelo SIM dos trabalhos realizados na indústria	C		
		NC		
		NA		
2.7	Controle de temperatura e pré- inspeção de carcaça na desossa	C		
		NC		
		NA		
2.8	Reinspeção realizada na expedição	C		
		NC		
		NA		
2.9	Liberação de veículos para o transporte dos produtos	C		
		NC		
		NA		
2.10	Verificação e acompanhamento do programa de abate	C		
		NC		
		NA		
3	Registro de Documentos			
Devem ser considerados como registros e documentação na verificação:				
- Mapas nosográficos - Mapas de produção - Planilhas de inspeção ante mortem - Papeletas de inspeção - Planilha DIF - DUA (taxa de abate de produção) - CIS-E - Notas Técnicas - Legislações gerais e específicas - RNC		- GTA - Boletim Sanitário - Ofícios enviados e recebidos - Termos de apreensão e condenação - cópia dos autocontroles - Planilhas de verificação dos autocontroles - Rótulos aprovados - Projetos de reforma e ampliação		Outros documentos relacionados ao funcionamento dos estabelecimentos (licença ambiental, alvará do corpo de bombeiros, autorização de consumidor de lenha, etc.).
Parâmetros				Descrição das Não Conformidades
3.1	Registros e Documentos disponíveis para verificação	C		
		NC		
		NA		
3.2	Preenchimento adequado com informações completas	C		
		NC		
		NA		
3.3	Registro de não conformidades	C		
		NC		
		NA		
4	Avaliação Geral			
Parâmetros				Descrição das Não Conformidades
4.1	Sede do SIM no estabelecimento	C		
		NC		
		NA		
4.2	Equipamentos /instrumentos de trabalho da equipe do SIM	C		
		NC		
		NA		



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – ESTABELECIMENTOS DE ABATE		Nº PAG 03/03
4.3	Equipe do SIM possui conhecimento de todos os equipamentos e instalações	C		
		NC		
		NA		
4.4	Procedimento de reinspeção dos produtos	C		
		NC		
		NA		
4.5	Verificação e conhecimento dos autocontroles da empresa	C		
		NC		
		NA		
4.6	Preenchimento e encaminhamento dos documentos oficiais (Boletim sanitário, CIS-E, etc.).	C		
		NC		
		NA		
4.7	Verificação da rotulagem pelo SIM local	C		
		NC		
		NA		
4.8	Verificação dos processos de fabricação	C		
		NC		
		NA		
4.9	Controle de reformas mediante aprovação do SIM	C		
		NC		
		NA		
4.10	Uniformes da equipe do SIM atendem as normas oficiais	C		
		NC		
		NA		
4.11	Emissão e acompanhamento dos RNC	C		
		NC		
		NA		
4.12	Relacionamento entre SIM e empresa	C		
		NC		
		NA		
5	Considerações			
Aspectos Positivos				
Aspectos a serem melhorados				
Data da Supervisão:				
Responsável pela supervisão		Responsável pela inspeção		
Carimbo e Assinatura		Carimbo e Assinatura		



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL Roteiro de Inspeção CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		Nº PAG 01/21
IDENTIFICAÇÃO				
Proprietário / Responsável Legal				
RG		CPF		
Nome Fantasia do Estabelecimento		Razão Social do Estabelecimento		
CNPJ	IE/Inscrição Produtor Rural	SIM nº:		
LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
Endereço				
Bairro/Comunidade	Município	UF		
CEP	Classificação do Estabelecimento			
Motivo da Inspeção		Data da Inspeção	Hora da Inspeção	
☐ Permanente ☐ Periódica ☐ Supervisão		__/__/__	I: __:__:__ F: __:__:__	
1	Edificação e Instalações			
1.1	Localização			
1.1.1	O entorno da fábrica apresenta-se livre do acúmulo de materiais desativados ou sucatas?	C NC NA		
1.1.2	É pavimentado, recobertos com brita ou qualquer outro material protetor?	C NC NA		
1.1.3	Existe seção de varejo? Se sim, a seção de varejo encontra-se afastada de todas as dependências do estabelecimento?	C NC NA		
1.1.4	O local é afastado de pocilgas, granjas, currais ou outras fontes de poluição ou contaminação ambiental e que emitir, poeira gases e/ou exalar odor forte? Está protegido de inundações?	C NC NA		
Descrição das Não Conformidades				
1.2	Acesso			
1.2.1	Acesso direto, não comum a outros usos (habitação)	C NC NA		
Descrição das Não Conformidades				

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 02/21
Roteiro de Inspeção		
CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
1.3	Área Externa	
1.3.1	Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.	C NC NA
1.3.2	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.	C NC NA
1.3.3	Paredes externas, calhas, calçamentos, etc. em bom estado de conservação.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
1.4	Área Interna	
1.4.1	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
1.5	Leiaute	
1.5.1	Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.	C NC NA
1.5.2	Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 03/21
Roteiro de Inspeção		
CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
1.6	Pisos	
1.6.1	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável)	C NC NA
1.6.2	Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros)	C NC NA
1.6.3	Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
1.7	Tetos	
1.7.1	Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.	C NC NA
1.7.2	Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
1.8	Paredes e Divisórias	
1.8.1	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.	C NC NA
1.8.2	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	C NC NA
1.8.3	Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 04/21
Roteiro de Inspeção		
CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
1.9	Portas	
1.9.1	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	C NC NA
1.9.2	Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).	C NC NA
1.9.3	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
1.10	Janelas, Óculos e Outras Aberturas	
1.10.1	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	C NC NA
1.10.2	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	C NC NA
1.10.3	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
1.11	Escadas, Elevadores de Serviço, Montacargas e Estruturas Auxiliares	
1.11.1	Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.	C NC NA
1.11.2	De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 05/21
Roteiro de Inspeção		
CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
Instalações Sanitárias e Vestiários		
1.12		C
1.12.1	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.	NC
		NA
1.12.2	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.	C
		NC
		NA
1.12.3	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).	C
		NC
		NA
1.12.4	Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.	C
		NC
		NA
1.12.5	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.	C
		NC
		NA
1.12.6	Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).	C
		NC
		NA
1.12.7	Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.	C
		NC
		NA
1.12.8	Iluminação e ventilação adequadas.	C
		NC
		NA
1.12.9	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.	C
		NC
		NA
1.12.10	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.	C
		NC
		NA
1.12.11	Coleta frequente do lixo.	C
		NC
		NA
1.12.12	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	C
		NC
		NA
1.12.13	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.	C
		NC
		NA
1.12.14	Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.	C
		NC
		NA
1.12.15	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.	C
		NC
		NA

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO Roteiro de Inspeção CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Nº PAG 06/21
Descrição das Não Conformidades		
1.13	Barreiras Sanitárias e Lavatórios na Área de Produção	
1.13.1	Barreira Sanitária coberta e com dispositivos para higienização de mãos e botas	C NC NA
1.13.2	Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.	C NC NA
1.13.3	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
1.14	Iluminação e Instalações Elétricas	
1.14.1	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.	C NC NA
1.14.2	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. preventiva.	C NC NA
1.14.3	Instalações elétricas embutidas, ou quando exteriores revestidas, por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	C NC NA

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO Roteiro de Inspeção CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Nº PAG 07/21
Descrição das Não Conformidades		
1.15	Ventilação e Climatização	
1.15.1	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.	C NC NA
1.15.2	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.	C NC NA
1.15.3	Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.	C NC NA
1.15.4	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.	C NC NA
1.15.5	Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.	C NC NA
1.15.6	Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.	C NC NA
1.15.7	Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 08/21
Roteiro de Inspeção		
CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
Higienização do Ambiente e Instalações		
1.16		
1.16.1	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.	C NC NA
1.16.2	Frequência de higienização das instalações adequada.	C NC NA
1.16.3	Existência de registro da higienização.	C NC NA
1.16.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.	C NC NA
1.16.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.	C NC NA
1.16.6	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.	C NC NA
1.16.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.	C NC NA
1.16.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	C NC NA
1.16.9	Higienização adequada.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 09/21
Roteiro de Inspeção		
CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
Controle Integrado de Pragas e Vetores		
1.17		
1.17.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	C NC NA
1.17.2	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
1.18	Abastecimento de Água	
1.18.1	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.	C NC NA
1.18.2	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.	C NC NA
1.18.3	Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	C NC NA
1.18.4	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.	C NC NA
1.18.5	Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.	C NC NA
1.18.6	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	C NC NA
1.18.7	Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.	C NC NA
1.18.8	Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.	C NC NA
1.18.9	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.	C NC NA
1.18.10	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.	C NC NA
1.18.11	Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.	C NC NA
1.18.12	Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.	C NC NA

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 10/21
Roteiro de Inspeção		
CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
1.18.13	Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
1.19	Esgotos	
1.19.1	Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
1.20	Manejo de Resíduos	
1.20.1	Possui Programa de Gerenciamento de Resíduos Sólidos PGRS?	C NC NA
1.20.2	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.	C NC NA
1.20.3	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.	C NC NA
1.20.4	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 11/21
Roteiro de Inspeção		
CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
Equipamentos, Móveis e Utensílios		
2		
2.1	Equipamentos	
2.1.1	Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.	C NC NA
2.1.2	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.	C NC NA
2.1.3	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	C NC NA
2.1.4	Em adequado estado de conservação e funcionamento.	C NC NA
2.1.5	Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.	C NC NA
2.1.6	Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.	C NC NA
2.1.7	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.	C NC NA
2.1.8	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
2.2	Móveis	
2.2.1	Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.	C NC NA
2.2.2	Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 12/21
Roteiro de Inspeção		
CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
2.3	Utensílios	
2.3.1	Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.	C NC NA
2.3.2	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
2.4	Higienização de Equipamentos, Móveis, Maquinários e Utensílios	
2.4.1	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.	C NC NA
2.4.2	Frequência de higienização adequada.	C NC NA
2.4.3	Existência de registro da higienização.	C NC NA
2.4.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.	C NC NA
2.4.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.	C NC NA
2.4.6	Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.	C NC NA
2.4.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.	C NC NA
2.4.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	C NC NA
2.4.9	Adequada higienização.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 13/21
Roteiro de Inspeção CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
3	Manipuladores	
3.1	Vestuário	
3.1.1	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.	C NC NA
3.1.2	Limpos e em adequado estado de conservação.	C NC NA
3.1.3	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
3.2.	Hábitos Higiênicos	
3.2.1	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	C NC NA
3.2.2	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.	C NC NA
3.2.3	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
3.3	Estado de Saúde	
3.3.1	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO Roteiro de Inspeção CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		Nº PAG 14/21
3.4 Programa de Controle de Saúde				
3.4.1	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			C NC NA
3.4.2	Existência de registro dos exames realizados.			C NC NA
Descrição das Não Conformidades				
3.5 EPIs				
3.5.1	Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			C NC NA
Descrição das Não Conformidades				
3.6 Programa de Capacitação dos Manipuladores e Supervisão				
3.6.1	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			C NC NA
3.6.2	Existência de registros dessas capacitações.			C NC NA
3.6.3	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			C NC NA
3.6.4	Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			C NC NA
Descrição das Não Conformidades				

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 15/21
Roteiro de Inspeção		
CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
4	Produção e Transporte de Produtos Acabados	
4.1	Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	
4.1.1	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.	C NC NA
4.1.2	Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.	C NC NA
4.1.3	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).	C NC NA
4.1.4	Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.	C NC NA
4.1.5	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.	C NC NA
4.1.6	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.	C NC NA
4.1.7	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.	C NC NA
4.1.8	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	C NC NA
4.1.9	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.	C NC NA
4.1.10	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.	C NC NA
4.1.11	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 16/21
Roteiro de Inspeção		
CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
4.2	Fluxo de Produção	
4.2.1	Locais para pré-preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.	C NC NA
4.2.2	Controle da circulação e acesso do pessoal.	C NC NA
4.2.3	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.	C NC NA
4.2.4	Ordenado, linear e sem cruzamento.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
4.3	Rotulagem e Armazenamento do Produto Final	
4.3.1	Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.	C NC NA
4.3.2	Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.	C NC NA
4.3.3	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	C NC NA
4.3.4	Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.	C NC NA
4.3.5	Armazenamento em local limpo e conservado.	C NC NA
4.3.6	Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.	C NC NA
4.3.7	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.	C NC NA
4.3.8	Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.	C NC NA
4.3.9	Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.	C NC NA



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 17/21
	Roteiro de Inspeção CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
Descrição das Não Conformidades			
4.4	Controle de Qualidade do Produto Final		
4.4.1	Existência de controle de qualidade do produto final.		C NC NA
4.4.2	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.		C NC NA
4.4.3	Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.		C NC NA
4.4.4	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.		C NC NA
Descrição das Não Conformidades			

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 18/21
Roteiro de Inspeção		
CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
4.5	Transporte do Produto Final	
4.5.1	Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.	C NC NA
4.5.2	Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	C NC NA
4.5.3	Transporte mantém a integridade do produto.	C NC NA
4.5.4	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.	C NC NA
4.5.5	Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		
5	Documentação	
5.1	Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF)	
5.1.1	Possui e segue o MBPF? O MBPF está atualizado?	C NC NA
Descrição das Não Conformidades		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO		Nº PAG 19/21	
		Roteiro de Inspeção			
		CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL			
5.2		Programas de Autocontrole (PAC)			
5.2.1	Possui programa de autocontrole para <i>Manutenção das Instalações e Equipamentos Industriais</i> (PAC 1)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.2	Possui programa de autocontrole para <i>Água de Abastecimento</i> (PAC 2)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.3	Possui programa de autocontrole para <i>Controle Integrado de Pragas</i> (PAC 3)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.4	Possui programa de autocontrole para <i>Limpeza e Sanitização Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO</i> (PAC 4)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.5	Possui programa de autocontrole para <i>Higiene, Hábitos higiênicos e Saúde dos Colaboradores</i> (PAC 5)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.6	Possui programa de autocontrole para <i>Procedimentos Sanitários das Operações - PSO</i> (PAC 6)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.7	Possui programa de autocontrole para <i>Controle de Insumos (Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens)</i> (PAC 7)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.8	Possui programa de autocontrole para <i>Controle de Temperaturas</i> (PAC 8)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.9	Possui programa de autocontrole para <i>Análises Laboratoriais</i> (PAC 9)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.10	Possui programa de autocontrole para <i>Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC</i> (PAC 10)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.11	Possui programa de autocontrole para <i>Controle de Formulação dos Produtos e Combate à Fraude</i> (PAC 11)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.12	Possui programa de autocontrole para <i>Rastreabilidade e Programa de Recolhimento de Produtos – “RECALL”</i> (PAC 12)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.13	Possui programa de autocontrole para <i>Bem-estar Animal e Abate Humanitário</i> (PAC 13)?			C	
				NC	
				NA	
5.2.14	Possui programa de autocontrole para <i>Identificação, Remoção, Segregação e Destinação do Material Especificado de Risco - MER (Estabelecimento de abate)</i> (PAC 14)?			C	
				NC	
				NA	



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO Roteiro de Inspeção CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Nº PAG 20/21
Descrição das Não Conformidades		
Legenda:	C - Conforme; NC - Não conforme; NA - Não se aplica	
Comentário		



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO Roteiro de Inspeção CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Nº PAG 21/21						
	Comentário							
<table border="1"> <tr> <td> Responsável Legal/Representante Nome: </td> <td> Médico Veterinário Fiscal Nome: </td> </tr> <tr> <td> RG/CPF: </td> <td> Identidade de Fiscal/Cargo </td> </tr> <tr> <td> Assinatura </td> <td> Assinatura </td> </tr> </table>			Responsável Legal/Representante Nome:	Médico Veterinário Fiscal Nome:	RG/CPF:	Identidade de Fiscal/Cargo	Assinatura	Assinatura
Responsável Legal/Representante Nome:	Médico Veterinário Fiscal Nome:							
RG/CPF:	Identidade de Fiscal/Cargo							
Assinatura	Assinatura							
☐ O representante da firma optou por não assinar o Roteiro de Inspeção								
Testemunhas								
<table border="1"> <tr> <td> Nome: </td> <td> Nome: </td> </tr> <tr> <td> RG/CPF: </td> <td> Identidade de Fiscal/Cargo </td> </tr> <tr> <td> Assinatura </td> <td> Assinatura </td> </tr> </table>			Nome:	Nome:	RG/CPF:	Identidade de Fiscal/Cargo	Assinatura	Assinatura
Nome:	Nome:							
RG/CPF:	Identidade de Fiscal/Cargo							
Assinatura	Assinatura							

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL RELATÓRIO DE SUPERVISÃO		Nº PAG 01/03
ESTABELECIMENTO:			Nº SIM	
1	Verificações Pré-operacionais			Descrição das Não Conformidades
	Parâmetros			
1.1	Registro de verificação de estado de conservação de equipamentos e instalações	C		
		NC		
		NA		
1.2	Procedimentos de inspeção pré-operacional	C		
		NC		
		NA		
1.3	Registro de inspeção pré-operacional	C		
		NC		
		NA		
1.4	Verificação de controles ambientais	C		
		NC		
		NA		
2	Inspeção Operacional			Descrição das Não Conformidades
	Parâmetros			
2.1	Registro de produção realizados pelo estabelecimento	C		
		NC		
		NA		
2.2	Verificação de rastreabilidade de produção	C		
		NC		
		NA		
2.3	Controle de temperatura e reinspeção de produtos (na recepção do leite)	C		
		NC		
		NA		
2.4	Controle de processos de produção e confronto com registros do estabelecimento	C		
		NC		
		NA		
2.5	Inspeção nas diversas dependências da área de produção. Avaliação de procedimentos e estruturas correlacionado com os registros dos autocontroles	C		
		NC		
		NA		
3	Registro de Documentos			
Devem ser considerados como registros e documentação na verificação:				
- Notas Técnicas - Legislações gerais e específicas - RNC - Ofícios enviados e recebidos - Termos de Apreensão e condenação - Cópia dos autocontroles		- Planilha de verificação dos autocontroles - Rótulos Aprovados - Projetos de reforma e ampliação - Outros documentos relacionados ao funcionamento dos estabelecimentos (licença ambiental, alvará do corpo de bombeiros, autorização de consumidor de lenha, etc.).		

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL RELATÓRIO DE SUPERVISÃO		Nº PAG 02/03	
Parâmetros				Descrição das Não Conformidades	
3.1	Registro de documentos para verificação	C			
		NC			
		NA			
3.2	Preenchimento adequado com informações completas	C			
		NC			
		NA			
3.3	Registros de Não conformidades	C			
		NC			
		NA			
3.4	Correlação dos registros de controle diário do estabelecimento com os registros de verificação do inspetor do SIM	C			
		NC			
		NA			
4	Avaliação Geral				Descrição das Não Conformidades
	Parâmetros				
4.1	Sede do SIM no estabelecimento	C			
		NC			
		NA			
4.2	Equipamentos de trabalho da equipe do SIM	C			
		NC			
		NA			
4.3	O responsável pelas informações possui conhecimento de todos os equipamentos	C			
		NC			
		NA			
4.4	Preenchimento e encaminhamento dos documentos oficiais	C			
		NC			
		NA			
4.5	Procedimento de reinspeção dos produtos	C			
		NC			
		NA			
4.6	Verificação e conhecimento dos autocontroles	C			
		NC			
		NA			
4.7	Verificação da rotulagem pelo SIM	C			
		NC			
		NA			

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	Nº PAG
Rua da Silveira Maia, 144 – Jd. Pinheiros – Telefax (35) 3521-9544 – CEP: 37903-660 – Passos – MG CNPJ 35.617.360/0001-11 – Site: www.ameg.org.br – E-mail: ameg@ameg.org.br			

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO		03/03	
4.8	Verificação dos processos de fabricação	C	
		NC	
		NA	
4.9	Controle de reformas mediante aprovação do SIM	C	
		NC	
		NA	
4.10	Emissão de relatório de inspeção e RNC	C	
		NC	
		NA	
4.11	Acompanhamento do cumprimento dos planos de ação	C	
		NC	
		NA	
4.12	Uniformes da equipe do SIM atendem as normas oficiais	C	
		NC	
		NA	
4.13	Relacionamento entre SIM e empresa	C	
		NC	
		NA	
5	Considerações		
Aspectos Positivos			
Aspectos a serem melhorados			
Data da Supervisão:			
Responsável pela supervisão		Responsável pela inspeção	
Carimbo e Assinatura		Carimbo e Assinatura	



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		Nº PAG 01/01
	TERMO DE CONDENAÇÃO		
	IDENTIFICAÇÃO		
Termo de Condenação nº:	Proprietário / Responsável Legal/Estabelecimento		
RG	CPF/CNPJ	Insc. Produtor Rural	
Endereço			
Bairro/Comunidade	Município	UF	
CEP	Classificação do Estabelecimento:		

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, no município de xxxxxxxx, Estado de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, CARGO (MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL, no exercício da fiscalização de que trata a Portaria nº 324, de 04 de outubro de 2022, com base no Art. 10, determinei a CONDENAÇÃO do(s) produto(s) relacionado(s) abaixo, por ter(em) infringido o disposto (legislação), pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Identificação dos Materiais:

Produto	Marca	Fabricação	Validade	Lote	Nº Registro	Quantidade

A empresa deve apresentar os registros auditáveis que comprovem o tratamento realizado para inutilização, quando a mesma não for realizada na presença do SIM AMEG.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e o interessado recebeu uma via deste documento em / /

Interessado		Responsável pela Condenação	
Nome:		Nome:	
RG/CPF:		Cargo	Identidade do Fiscal:
Assinatura		Assinatura	

_____ em ____ de _____ de ____ às ____ / ____.



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		Nº PAG 01/01	
TERMO DE DESINTERDIÇÃO					
IDENTIFICAÇÃO					
Termo de Desinterdição nº:		Proprietário / Responsável Legal			
Proprietário / Responsável Legal					
RG		CPF/CNPJ		Insc. Produtor Rural	
Endereço					
Bairro/Comunidade		Município			UF
CEP		Classificação do Estabelecimento:			

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, no município de xxxxxxxx, Estado de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UFxxxx, CARGO (MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL OU ANÁLOGO, CARTEIRA FUNCIONAL: xxxxxxxx, no exercício da fiscalização de que trata a Portaria xx, de xx de xxxxxxxx de 2022, com base no Art. xxx, e conforme Termo de Interdição nº xxx/xxx/xxxx constante no processo xxxxxxxx, no estabelecimento acima identificado, procedi a desinterdição:

() Total da(s) instalação(ões) () Parcial da(s) instalação(ões),

abaixo relacionada(s):

1- (descrição da instalação) A presente interdição foi feita em consequência da constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

2- (descrição das irregularidades constatadas) Que infringiram os dispositivos legais descritos no auto de infração nº XX.

A presente desinterdição foi feita com base no ArtXXX §º da Portaria nº 324, de 04 de outubro de 2022, em função da constatação (descrição das ações realizadas para atendimento das exigências que motivaram a interdição), atendendo a(s) exigência(s) descrita(s) no Termo de Interdição referido.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e o interessado recebeu uma via deste documento em / / .

Interessado		Responsável pela Desinterdição	
Nome:		Nome:	
RG/CPF:		Cargo	Identidade do Fiscal:
Assinatura		Assinatura	

_____ em _____ de _____ de _____ às ____ / ____.

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		Nº PAG 01/01
	TERMO DE DOAÇÃO		
	IDENTIFICAÇÃO		
Termo de Doação nº: Proprietário / Responsável Legal			
RG	CPF/CNPJ	Insc. Produtor Rural	
Endereço			
Bairro/Comunidade	Município	UF	
CEP	Classificação do Estabelecimento:	SIM n	

No(s) dia(s) do mês de do ano de, a empresa citada, foi procedida pelo Serviço de Inspeção Municipal da AMEG, em conformidade com o Art., do Decreto nº/..... e da Lei no/...., e teve produtos apreendidos que devem ser doados à entidade do município de/....., do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator.

Relação de produtos apreendidos:

Produto	Marca	Fabricação	Validade	Lote	Nº Registro	Quantidade

Autuado, Proprietário ou Responsável	Médico Veterinário Fiscal
Nome:	Nome:
RG/CPF:	Identidade de Fiscal:
Assinatura	Assinatura

Tetemunhas	
Nome:	Nome:
RG/CPF:	RG/CPF:
Endereço:	Endereço:
Assinatura	Assinatura

_____ em ____ de _____ de ____ às ____/____.



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO	Nº PAG 01/01										
	TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO											
Termo de Fiel Depositário nº: _____												
A empresa _____, estabelecida a _____, no município de _____, ficará como FIEL DEPOSITÁRIA do(s) produto(s) _____ um total de _____, por ter sido o mesmo apreendido pelo Serviço de Inspeção Municipal da AMEG, com embasamento legal em _____ O produto apreendido ficará à disposição do Serviço de Inspeção Municipal da AMEG, que lhe dará o destino conveniente.												
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Tetemunhas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nome:</td> <td>Nome:</td> </tr> <tr> <td>RG/CPF:</td> <td>RG/CPF:</td> </tr> <tr> <td>Endereço:</td> <td>Endereço:</td> </tr> <tr> <td>Assinatura</td> <td>Assinatura</td> </tr> </tbody> </table>			Tetemunhas		Nome:	Nome:	RG/CPF:	RG/CPF:	Endereço:	Endereço:	Assinatura	Assinatura
Tetemunhas												
Nome:	Nome:											
RG/CPF:	RG/CPF:											
Endereço:	Endereço:											
Assinatura	Assinatura											

_____ em ____ de _____ de ____ às ____ / ____.



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		Nº PAG 01/01
	TERMO DE INTERDIÇÃO		
IDENTIFICAÇÃO			
Termo de Interdição nº:	Proprietário / Responsável Legal/Estabelecimento		
RG	CPF/CNPJ	Insc. Produtor Rural	
Endereço			
Bairro/Comunidade	Município	UF	
CEP	Classificação do Estabelecimento:	SIM nº:	

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, no município de xxxxxxxx, Estado de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) no exercício da fiscalização de que trata a Portaria nº 324 de 04 de outubro de 2022, no estabelecimento acima identificado, procedi a interdição:

() Total da(s) instalação(ões) () Parcial da(s) instalação(ões),

abaixo relacionada(s):

- 1- (descrição da instalação) A presente interdição foi feita em consequência da constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):
- 2- (descrição das irregularidades constatadas) Que infringiram os dispositivos legais descritos no auto de infração nº XX.

A desinterdição será efetuada somente após a comprovação do restabelecimento das condições de funcionamento da(s) instalação(ões) relacionada(s). Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e: O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____.

Produto	Marca	Fabricação	Validade	Lote	Nº Registro	Quantidade

Autuado, Proprietário ou Responsável	Médico Veterinário Fiscal
Nome:	Nome:
RG/CPF:	Identidade de Fiscal:
Assinatura	Assinatura

Tetemunhas	
Nome:	Nome:
RG/CPF:	RG/CPF:
Endereço:	Endereço:
Assinatura	Assinatura

_____ em ____ de _____ de ____ às ____/____.



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		Nº PAG 01/01
	TERMO DE JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA - AUTO DE INFRAÇÃO IMPROCEDENTE		
TERMO DE JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA Nº XXX/SIM AMEG/ANO			
Processo nº:		Auto de Infração nº:	
Autuado:			
CNPJ/CPF:	Classificação Estabelecimento:	Registro SIM nº:	
Endereço:			
Bairro/Comunidade	Município	UF	
CEP			

Em decorrência da lavratura do Auto de Infração nº xxxxxxxx contra o estabelecimento em epígrafe, considerando o disposto no Art.33, § 1º a 3º da Portaria nº 324, de 04 de outubro de 2022, as informações constantes do Processo Nº xxxxxxxxxxxxxxxx, acolho o parecer contido no Relatório, e decido:

Julgar improcedente o auto de infração nº xxxx;

Cancelar o Auto de Infração supracitado.

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

() O autuado recebeu uma cópia deste documento em XX/XX/XXXX

() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

Autuado		Responsável pelo Julgamento	
Nome:		Nome:	
RG/CPF:		Cargo	Identidade do Fiscal:
Assinatura		Assinatura	

_____ em _____ de _____ de _____ às ____/____.

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO	Nº PAG 01/01
TERMO DE JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA - AUTO DE INFRAÇÃO PROCEDENTE			
TERMO DE JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA Nº XXX/SIM AMEG/ANO			
Processo nº:		Auto de Infração nº:	
Autuado:			
CNPJ/CPF:		Classificação Estabelecimento:	Registro SIM nº:
Endereço:			
Bairro/Comunidade		Município	UF
CEP			

Em decorrência da lavratura do Auto de Infração nº 01/2022 contra o estabelecimento em epígrafe, considerando o disposto na Subseção III da Portaria nº 324 de 04 de outubro de 2022, a regularidade dos procedimentos fiscais, a garantia do amplo direito a defesa e do contraditório e tudo o mais que dos autos consta, acolho o parecer contido no Relatório, e decido:

I - Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxxxx, pela irregularidade "xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx", infringindo

- O dispositivo legal xxxxxxxxxxxxxxxxx;

II - Aplicar, como sanção administrativa xxxxxx

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. 34 da Portaria nº 324, de 04 de outubro de 2022.

() O autuado recebeu uma cópia deste documento em / /

() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

Autuado		Responsável pela Autuação	
Nome:		Nome:	
RG/CPF:		Cargo	Identidade do Fiscal:
Assinatura		Assinatura	

_____, em _____ de _____ de 202_ às ____:____.



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		Nº PAG 01/01
TERMO DE JULGAMENTO EM 2ª INSTÂNCIA		
TERMO DE JULGAMENTO EM 2ª INSTÂNCIA Nº XXX/SIM AMEG/ANO:		
Processo nº:	Auto de Infração nº:	
Autuado:		
CNPJ/CPF:	Classificação Estabelecimento:	Registro SIM nº:
Endereço:		
Bairro/Comunidade	Município	UF
CEP		

A Secretária Executiva da AMEG, com base no estabelecido pelo Art. 34 da Portaria nº 324, de 04 de outubro de 2022, considerando as informações constantes no processo xxxxxx e o que dispõe na Portaria nº 324, de 04 de outubro de 2022, acolhe o parecer contido no Relatório, e decide:

Julgar procedente o auto de infração nº xxxx;

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.

Manter, como sanção administrativa (outras sanções previstas no Art. xxx, quando for o caso).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

Autuado	Secretário Executivo AMEG
Nome:	Nome:
RG/CPF:	Assinatura
Assinatura	

_____ em ____ de _____ de ____ às ____ / ____.

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO			Nº PAG 01/01
	TERMO DE LIBERAÇÃO			
	I. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Termo de Liberação nº:		Razão Social / Nome do Produtor(a)		
Nome Fantasia		CNPJ		
Insc. Estadual	Insc. Municipal	SIM nº:		
Endereço				
Bairro	Município	UF		
CEP	Telefone(s)	Cx Postal		
e-Mail	Classificação			

I. IDENTIFICAÇÃO DO DEPOSITÁRIO				
Proprietário / Responsável Legal				
RG	CPF	Insc. Produtor Rural		
SIM nº	Endereço			
Bairro	Município	UF		
CEP	Telefone(s)	Cx Postal		
e-Mail				

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, no município de xxxxxxxx, Estado de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UFxxxx no exercício da fiscalização de que trata a Portaria nº 324, de 04 de outubro de 2022, com base no Art. XXX, tendo em vista (MOTIVAÇÃO) determinei a LIBERAÇÃO do(s) material(is) relacionado(s) abaixo para (DESTINAÇÃO), com base no disposto (Art. da Portaria XXXX), ficando o depositário livre de sua responsabilidade constante no Termo de Apreensão nº xxx/ANO.

Identificação dos Materiais:

Produto	Marca	Fabricação	Validade	Lote	Nº Registro	Quantidade

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, tendo o interessado recebido uma via deste documento em / / , e o depositário recebido uma via deste documento em / /

Interessado		RG
Depositário		RG
Nome	Assinatura	Cargo/Identidade do Fiscal

_____ em _____ de _____ de _____ às ____/____.



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO		Nº PAG 01/01
	TERMO DE REVELIA		
TERMO DE REVELIA			
IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO		Processo nº:	Auto de Infração nº
Nome/Razão Social:			
CNPJ/CPF:	Classificação Estabelecimento:	Registro SIM nº:	
Endereço:			
Bairro/Comunidade	Município	UF	
CEP			

Findo o prazo de que trata o Art. 33 da Portaria nº 324, de 04 de outubro de 2022, sem que o interessado tenha apresentado defesa escrita ao Auto de Infração acima referido, é o autuado considerado REVEL.

_____ em ____ de _____ de ____ às ____/____.



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL AUTUADO	Nº PAG 01/02
	TERMO DE NOTIFICAÇÃO	Termo de Notificação nº: /2025
IDENTIFICAÇÃO		
RESPONSÁVEL LEGAL		
Nome		
RG	CPF	

ESTABELECIMENTO			
Razão Social		Nome Fantasia	
CNPJ	IE/Insc. Produtor Rural	Endereço	
Bairro/Comunidade	Município	UF MG	
CEP	Classificação do Estabelecimento:	SIM nº	

O Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio AMEG NOTIFICA a empresa _____ a apresentar no prazo de _____ dias úteis:

Autuado, Proprietário ou Responsável	Médico Veterinário Fiscal
Nome:	Nome:
RG/CPF:	RG/CPF:
Assinatura	Assinatura



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG



Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO AUTUADO	Nº PAG 02/02
		Termo de Notificação nº:

Testemunhas	
Nome:	Nome:
RG/CPF:	RG/CPF:
Endereço:	Endereço:
Assinatura	Assinatura

_____ em _____ de _____ de _____ às ____/____.

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

 AMEG ASSOCIAÇÃO PÚBLICA DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO GRANDE	AMEG – Associação Pública dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Grande Serviço de Inspeção Municipal Solicitação Oficial de Análise		01-Laboratório:	03-Nº da Solicitação/Ano:
			☐ Microbiologia ☐ Físico-química	
			02-Serviço Responsável pela Coleta:	04-Nº do SIM:
05-Produto:	06-Registro Produto nº:	07-Marca:	08-CNPJ/CPF:	
09-Estabelecimento:		10-Classificação do Estabelecimento		
11-Endereço:				
12-Data Fabricação:	13-Data Validade:	14-Nº do Lote	15-Tamanho do Lote	16-Data e hora Coleta da Amostra
				/ /

17-Temperatura/Condições da Amostra na Coleta:					18-Data da Remessa:	
Temperatura °C	Congelado Sólido ☐	Cristais de Gelo ☐	Resfriado ☐	Ambiente ☐	/ /	
19-Análise(s) Requerida(s) – Código(s):						
20-Observações:						
21-Assinatura e Identificação do Responsável pela Coleta:				22-Assinatura e Identificação do Responsável pelo Estabelecimento:		
23-Data e Hora do Recebimento da Amostra:				24-N do Registro no Laboratório:		
/ /						
25-Temperatura/Condições da Amostra no Recebimento:						
Temperatura °C	Congelado Sólido ☐	Cristais de Gelo ☐	Resfriado ☐	Ambiente ☐	Decomposição ☐	
26-Observações:						
27-Assinatura e Identificação do Responsável pelo Recebimento:						

(*)16 e 17 não se aplicam a produtos destinados à Microbiologia

-----RECORTAR-----RECORTAR-----RECORTAR-----RECORTAR-----

 AMEG ASSOCIAÇÃO PÚBLICA DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO GRANDE	AMEG – Associação Pública dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Grande Serviço de Inspeção Municipal Solicitação Oficial de Análise		28-Nº Solicitação/Ano:	29-Nº do SIM:
			30-Nº do Lacre	
31-Produto:				
32-Análise(s) Requerida(s) – Código(s):				
33-Assinatura e Identificação do Responsável pela Coleta:				

Serviço de Inspeção Municipal Consórcio AMEG

 AMEG ASSOCIAÇÃO PÚBLICA DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO GRANDE	AMEG – Associação Pública dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Grande Serviço de Inspeção Municipal Consortiado Termo de Coleta de Análise Oficial	01-Nº da Solicitação/Ano:	02-Tipo de Análise:
			☐ Microbiológica ☐ Físico-química
03-Laboratório:			
04-Solicitante: AMEG – Associação Pública dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Grande			
05-Endereço: Rua Benedita da Silveira Maia nº 144, Jd. Pinheiros, Passos, MG, CEP 37.903-660			
06-CNPJ:		07-e-Mail:	08-Telefone:
09-Estabelecimento:			
10-Endereço:			
11-CNPJ:		12-e-Mail:	13-Telefone:
14-Classificação do Estabelecimento:			15-SIM nº
16-Produto		17-Categoria do Produto:	
18-Tipo de Produto:		19-Marca Comercial:	20-Nº de Registro no SIM:
21-Data Fabricação:	22-Data Validade:	23-Nº do Lote:	24-Tamanho do Lote:
25-Data/Hora Coleta:			
26-Nº Lacre:		27-Nº Lacre Contraprova SIM:	28-Nº Lacre Contraprova Empresa:
29-Condições da Amostra: Temperatura °C Congelado Sólido ☐ Cristais de Gelo ☐ Resfriado ☐ Ambiente ☐ Decomposição ☐			30-Data da Remessa / /
31-Análise(s) Requerida(s) – (Códigos):			
32-Observações:			
33-Assinatura Responsável pela Coleta:		34-Assinatura Responsável pelo Estabelecimento:	
35-Telefone e e-Mail para Contato:			
36-Data e Hora do Recebimento no Laboratório:		37-Número de Registro no Laboratório:	
38-Condições de Recebimento da Amostra: Temperatura °C Congelado Sólido ☐ Cristais de Gelo ☐ Resfriado ☐ Ambiente ☐ Decomposição ☐			
39-Observações:			
40-Assinatura e Identificação do Responsável pelo Recebimento:			

(*)29 e 30 não se aplicam a produtos destinados à Microbiologia

-----RECORTAR-----RECORTAR-----RECORTAR-----RECORTAR-----

 AMEG ASSOCIAÇÃO PÚBLICA DOS MUNICÍPIOS DA MICRORREGIÃO DO MÉDIO RIO GRANDE	AMEG – Associação Pública dos Municípios da Microrregião do Médio Rio Grande Serviço de Inspeção Municipal Consortiado Termo de Coleta de Análise Oficial	41-Nº da Solicitação/Ano:	42-Tipo de Análise:
			☐ Microbiológica ☐ Físico-química
43-Produto:	43- Nº de Registro no SIM:	44-Nº do Lacre:	



Serviço de Inspeção Municipal

Consórcio AMEG

45-Análise(s) Requerida(s) – (Códigos):

Serviço de Inspeção Municipal
Consórcio AMEG

ANEXO V – Planilha de programação de análises laboratoriais para o combate à fraude econômica

[illegible]

Serviço de Inspeção Municipal
Consórcio AMEG

[illegible]