Diário Oficial do CODEVALE
Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema - MS

Nº 332 **Sexta - feira, 30 de Maio de 2025**
Órgão de Divulgação Oficial
Criado pela Resolução n°001 de 11 de Janeiro de 2024

Expediente:

Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE.
Gestão 2025/2026
Presidente: Lúcio Roberto Calixto Costa - Santa Rita do Pardo

RESOLUÇÃO Nº 25, de 30 de maio de 2025.

Dispõe sobre a nomeação de Assessor I do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE e dá outras providencias.

O PRESIDENTE DO CODEVALE, no uso de suas atribuições,

RESOLVE:

Art. 1º Fica nomeado(a) como Assessor I do Consorcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema – CODEVALE, Antonio Luiz Moreira Dias Ferreira, portador(a) do RG nº 601626321 (SSP/SP) e do CPF nº 039.028.131-05.

Art. 2º Ficando designado para trabalhar no município de Santa Rita do Pardo no frigorifico Frigolon.

Art. 3º Fica com efeitos retroativos a partir da data de 17 de março de 2025.

Anaurilândia/MS, 30 de maio de 2025.

THIAGO LUIS MORENTE

DIRETOR EXECUTIVO

RESOLUÇÃO Nº 26, de 30 de maio de 2025.

Dispõe sobre a nomeação de Assessor I do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE e dá outras providencias.

O PRESIDENTE DO CODEVALE, no uso de suas atribuições,

RESOLVE:

Art. 1º Fica nomeado(a) como Assessor I do Consorcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema – CODEVALE, Felipe Bindilatti Benevides, portador(a) do RG nº 001238878 (SSP/MS) e do CPF nº 000.946.621-50.

Art. 2º Ficando designado para trabalhar no município de Batayporã no frigorifico Gregorio & Mendes.

Art. 3º Fica com efeitos retroativos a partir da data de 26 de abril de 2025.

Anaurilândia/MS, 30 de maio de 2025.

THIAGO LUIS MORENTE

DIRETOR EXECUTIVO

RESOLUÇÃO Nº 27, de 30 de maio de 2025.

Dispõe sobre a nomeação de Assessor I do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE e dá outras providencias.

O PRESIDENTE DO CODEVALE, no uso de suas atribuições,

RESOLVE:

Art. 1º Fica nomeado(a) como Assessor I do Consorcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema – CODEVALE, Anna Clara Carvas Sant'Anna, portador(a) do RG nº 313253965 (SSP/RJ) e do CPF nº 182.605.957-10.

Art. 2º Ficando designado para trabalhar no município de Nova Andradina no frigorifico MABFOODS.

Art. 3º Fica com efeitos retroativos a partir da data de 26 de abril de 2025.

Anaurilândia/MS, 30 de maio de 2025.

THIAGO LUIS MORENTE

DIRETOR EXECUTIVO

RESOLUÇÃO Nº 28, de 30 de maio de 2025.

Dispõe sobre a nomeação de Assessor II do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE e dá outras providencias.

O PRESIDENTE DO CODEVALE, no uso de suas atribuições,

RESOLVE:

Art. 1º Fica nomeado(a) como Assessor II do Consorcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema – CODEVALE, Vitoria Lima Henrique, portador(a) do RG nº 504713504 (SSP/MS) e do CPF nº 398.050.128-08.

Art. 2º Ficando designado para trabalhar no município de Santa Rita do Pardo no frigorifico Frigolon.

Art. 3º Fica com efeitos retroativos a partir da data de 17 de janeiro de 2024.

Anaurilândia/MS, 30 de maio de 2025.

THIAGO LUIS MORENTE

DIRETOR EXECUTIVO

RESOLUÇÃO Nº 29, de 30 de maio de 2025.

Dispõe sobre a nomeação de Assessor II do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE e dá outras providencias.

O PRESIDENTE DO CODEVALE, no uso de suas atribuições,

RESOLVE:

Art. 1º Fica nomeado(a) como Assessor II do Consorcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema – CODEVALE, Vandeir Ferreira Aguiar, portador(a) do RG nº 773846 (SSP/MS) e do CPF nº 668.501.421-00.

Art. 2º Ficando designado para trabalhar no município de Nova Andradina no frigorifico MABFOODS.

Art. 3º Fica com efeitos retroativos a partir da data de 26 de abril de 2025.

Anaurilândia/MS, 30 de maio de 2025.

THIAGO LUIS MORENTE

DIRETOR EXECUTIVO

RESOLUÇÃO Nº 30, de 30 de maio de 2025.

Dispõe sobre a nomeação do servidor, aprovado no processo seletivo 001/2024, para a realização função de Médico Veterinário no frigorifico Mabfoods no município de Nova Andradina.

O PRESIDENTE DO CODEVALE, no uso de suas atribuições,

RESOLVE:

Art. 1º Fica nomeado como médico veterinário, aprovado no processo seletivo de avaliações de títulos e entrevista n° 001/2024, para trabalhar no frigorifico Mabfoods no município de Nova Andradina, como Médico Veterinário, Vinicius Ayres De Moraes, portador do RG n° 1202038 (SSP/MS) e do CPF n ° 001.581.031-30.

Art. 3º Fica com efeitos retroativos a partir da data de 18 de fevereiro de 2025.

Anaurilândia/MS, 30 de maio de 2025.

THIAGO LUIS MORENTE

DIRETOR EXECUTIVO

RESOLUÇÃO Nº 31, de 30 de maio de 2025.

Dispõe sobre a nomeação de Assessor V do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE e dá outras providencias.

O PRESIDENTE DO CODEVALE, no uso de suas atribuições,

RESOLVE:

Art. 1º Fica nomeado(a) como Assessor V do Consorcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema – CODEVALE, Valéria Silva, portador(a) do RG nº 001712770 (SSP/SP) e do CPF nº 033.313.651-90.

Art. 2º Ficando designado para trabalhar na sede do Consorcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema localizada no município de Anaurilândia, rua Prudente de Moraes, nº 651, Centro.

Art. 3º Fica com efeitos retroativos a partir da data de 03 de fevereiro de 2025.

Anaurilândia/MS, 30 de maio de 2025.

THIAGO LUIS MORENTE

DIRETOR EXECUTIVO

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 20

Programa de Capacitação de Colaboradores

Dispõe sobre programa de capacitação de colaboradores no âmbito do Serviço de Inspeção executado pelo Consorcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema.

Art. 1º Esta Instrução de Trabalho tem como objetivo geral a constante atualização e padronização da equipe técnica, capacitando-a nas mais diversas áreas referentes ao serviço de inspeção.

Art. 2º Os treinamentos e atualizações são realizados através de cursos, seminários, palestras, contratação de assessoria, convite para técnicos agropecuários de municípios que possuem o SISBI, técnicos ligados ao SISBI/SIF ou IAGRO, e de reuniões técnicas realizadas mensalmente através do CODEVALE.

Art. 3º A participação técnica do SIM nas mais diversas modalidades de treinamento, capacitações, congressos, cursos direcionados a áreas de Inspeção e/ou encontros tem como objetivo uma frequência mínima anual.

Art. 4º Além disto, através do CODEVALE mantem-se reuniões de padronizações dos veterinários e fiscais dos Serviços de Inspeção Municipais com visitas técnicas nos Serviços de Inspeção dos municípios consorciados, objetivando traçar estratégias e ações padronizadas em todo o território abrangido pelo consorcio, tendo como padrão a frequência SEMESTRAL. Os temas abordados são aqueles relevantes e pertinentes as diversas áreas relacionadas à inspeção de produtos de origem animal, gerenciamento e arquivamento de documentos, aprovação de produtos, rótulos, plantas, Programas de autocontrole, legislação vigente, modelos e protocolos adotados pelos municípios do CODEVALE, entre outros

Art. 5º Esta instrução entra em vigor na data de sua publicação.

PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO

Nome do curso	**Público Alvo**			**Modalidade**			**ANO 1**
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semipresencial	EAD	
Implantação do	x	------	------	X		X	X

Programas de Autocontroles							
Analises laboratoriais	X			X		X	X
Autuação de Processos	X			X			X
Análises de Registro de Empresas	X			X			X
Análises de Registros de Rotulagens	X			X			X
Análises de Plantas	X			X			X
Colaboradores de linha de inspeção (frigorifico)		X				X	X
Inspeção sanitaria de pescados e derivado	X			X		X	X
Inspeção sanitaria de mel e derivados	X			X		X	X
Inspeção sanitariade	X			X		X	X

carne e derivados							
Inspeção sanitaria de leites e derivados	X			X		X	X

Anaurilândia-MS, 10 de Março de 2025.

Rafaela de Carvalho Pires
Coordenadora de Inspeção

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 21

Habilitação e desabilitação de estabelecimentos no sisbi/poa

Dispõe sobre programa de habilitação e desabilitação de estabelecimentos no sisbi/poa no âmbito do Serviço de Inspeção executado pelo Consorcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema.

Art. 1. O serviço de inspeção integrado ao Sisbi-Poa é responsável pela gestão do cadastro de estabelecimentos e produtos, devendo definir procedimentos prévios para a inclusão do estabelecimento no Cadastro do Sisbi-Poa, observando, no mínimo, a:

I - definição de requisitos para habilitar e desabilitar estabelecimentos e produtos;

II - avaliação das condições sanitárias, técnicas e legais do estabelecimento; e

III - manutenção de registros auditáveis sobre os procedimentos previstos no caput.

Parágrafo único. Para ser habilitado ao Sisbi-Poa o estabelecimento deve ter produtos cadastrados.

A Coordenação do CODEVALE, caberá a avaliação das condições estruturais e controles documentais da empresa objeto da equivalência.

Deverá ser verificada a implantação dos Programas de Autocontrole e APPCC definidos no inciso VI, do Art. 18 dA *RESOLUÇÃO N º 08 de 30 de Abril de 2024.*

O registro da atividade será através do formulário Auto/Termo. Após a habilitação da empresa no sistema SGSI, a empresa deverá incluir o escopo dos produtos registrados, utilizado o Sistema de Gestão do Estabelecimento – SGE.

Dentro do sistema SGSI, no cadastro da empresa, na aba escopo, deverá ser adicionado o escopo da área de atuação, por exemplo, Leite e Derivados. Após a inclusão o status da empresa parecerá ATIVO.

Desabilitação de empresas no SISBI/POA Poderá ocorrer nas seguintes formas:

• A pedido da administrada, mediante documento formal.

• Pelo descumprimento dos seguintes critérios: o atendimento da legislação vigente; o prestação dos dados nosográficos sobre a produção e a comercialização; e o atendimento aos prazos das solicitações formais.

Art. 2. A desabilitação poderá ser temporária ou definitiva, a depender do grau de não observância dos critérios elencados anteriormente. Após a constatação da irregularidade, a empresa deverá se notificada através do formulário Auto/Termo, o qual deverá ser solicitado prazo de 10 dias para se regularizar.

Excetua-se da notificação a situação de não atendimento ao prazo imposto pelo SIM/POA de Toledo, visto que a empresa já fora notificada e que não desenvolveu interesse em resolver o problema, devendo então, proceder com a desabilitação da empresa no sistema SGSI e apreensão da rotulagem.

Dentro do sistema SGSI, no cadastro da empresa, na aba escopo, o status da empresa deverá ser alterado para SUSPENSO.

Art. 3. Esta instrução entra em vigor na data de sua publicação.

Anaurilândia-MS, 28 de Fevereiro de 2025.

Rafaela de Carvalho Pires
Coordenadora de Inspeção

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI–POA

(Conforme inciso I do art. 8º da Portaria nº 672, de 08 de abril de 2024 -)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	20/03/2025
Data de Fim	20/03/2025

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Consorcio Público de desenvolvimento do Vale do Ivinhema	14.173.522/0001-08

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

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Serviço de Inspeção de Anaurilandia	03.575.727/0001-95	Anaurilandia	MS
Serviço de Inspeção de Angélica	03.747.649/0001-69	Angelica	MS
Serviço de Inspeção de Bataguassu	03.576.220/0001-56	Bataguassu	MS
Serviço de Inspeção de Batayporã	03.505.013/0001-00	Bataypora	MS
Serviço de Inspeção de Brasilândia	03.184.058/0001-20	Brasilandia	MS
Serviço de Inspeção de Deodapolis	03.903.176/0001-41	Deodapolis	MS
Serviço de Inspeção de Gloria de Dourados	03.155.942/0001-37	Gloria de Dourados	MS
Serviço de Inspeção de Ivinhema	03.575.875/0001-00	Ivinhema	MS
Serviço de Inspeção Nova Andradina	03.173.317/0001-18	Nova Andradina	MS
Serviço de Inspeção de Novo Horizonte do Sul	37.226.644/0001-02	Novo Horizonte do Sul	MS

Serviço de Inspeção Rio Brilhante	03.681.582/0001-07	Rio Brilhante	MS
Serviço de Inspeção de Santa Rita do Pardo	01.561.372/0001-50	Santa Rita do Pardo	MS
Serviço de Inspeção Taquarussu	03.923.703/0001-80.	Taquarussu	MS
Serviço de Inspeção Vicentina	24.644.502/0001-13	Vicentina	MS

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**
X		a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
		b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados (apenas para répteis e anfíbios)
Integrado	**Nova Integração ou Ampliação**	**II – Entrepostos e Unidades de Beneficiamento**
X		a) Carne e derivados
		b) Leite e derivados
X		c) Mel e produtos apícolas
		d) Ovos e derivados
X		e) Pescado e derivados

1.4.

istórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
3-Atualização e manutenção de Conformidade	30/05/2025	Versão 1.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria n° 672/2024.

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1. Organização Administrativa

2.1.1. Sistemas de Informação

O consorcio possui um website *www.codevale.ms.gov.br* (anexo I), onde possui modelos dos documentos utilizados como referência para o serviço de inspeção.

Os estabelecimentos também possuem como acesso à informação o sistema do Codevale, onde o estabelecimento solicita seu acesso, e assim que liberado, ele tem acesso as instruções de como realizar o registro de processo de estabelecimento, processo de rotulo e processo de programa de auto controle, além de possuir também acesso aos modelos de documentos os quais devem ser utilizados durante o processo de registro. (anexo II)

A gestão de fiscalização e feita pelo coordenador do serviço de inspeção, onde no início das atividades de cada estabelecimento, e realizado um relatório de inspeção por um fiscal

(medico veterinário), através deste relatório de inspeção, vai ser determinado quando vai ser a próxima inspeção, através de análise de risco (de acordo com o número de não conformidade ou até mesmo uma única não conformidade com risco alto ao produto). Essa mudança na frequência e identificada no sistema do Codevale, onde no momento de fechamento da inspeção, já deixamos uma nova inspeção com data marcada. Anexo foto do cronograma de agendamento do sistema do Codevale (anexo III).

Os mapas de produção, são enviados mensalmente pelo estabelecimento para o sistema do Codevale, onde todos os estabelecimentos possuem um acesso, lá eles irão informar, todos as informações (produção, recebimento (matéria prima), expedição e estocagem) (anexo IV).

Os dados de análises laboratoriais, são todos inseridos também no sistema do CODEVALE, onde todos os fiscais e o estabelecimento podem ter acesso a suas respectivas análises (anexo V).
Os dados nasográficos, são enviados pelo sistema pelo fiscal local do estabelecimento até o 10º (decimo) dia do mês seguinte, e realizado a conferencia na sede do consorcio pelo coordenador para verificar se as informações foram apresentadas e estão corretas. Também e possível verificar quais doenças foram dadas em quais lotes e quais municípios (Anexo VI).

Modelos de Autuação e penalidades auto de infração, termo de apreensão, auto de multa, termo de advertência, termo de interdição, etc.) números de protocolo de registros estão sendo inserida no sistema do Codevale, onde toda a tramitação está ocorrendo 100% dentro do sistema, onde dentro do sistema conseguimos verificar o histórico de infrações dos estabelecimentos através de filtro (anexo VII).

O controle de Registros de estabelecimentos e feitos no sistema do Codevale, onde todos estabelecimentos aprovados possuem um registro no site onde esses estabelecimentos possuem um número SIM de acordo com a sua classificação, e lá eles inserem os rótulos para analise e numeração de protocolo de registros (anexo VIII).

Conforme analisado e aprovado, os rótulos já vão automaticamente para o perfil daquele estabelecimento e numeração de protocolo de registros (anexo IX).

No site do Codevale https://codevale.ms.gov.br/legislacao/legislacao - logo em seguida em referencias ira possuir o memorial econômico sanitário, requerimento padrão, onde os dois documentos são modelos padrões para registro de estabelecimento e também possui o check list, que está descrito quais os documentos necessários para registro. (Anexo X).

2.1.2. **Controle de Documentos**

- **Caderno de protocolo de entrada de documentos –** Tudo que entra no serviço de inspeção fica registrado neste caderno com as seguintes informações: Remetente, Endereço, descriminação, recebido em: assinatura e carimbo de quem recebeu. Os Ofícios recebidos são arquivados em uma pasta AZ, identificada como Ofícios Recebidos, já os documentos pertinentes a registro de indústrias, registro de produtos, mapas de produção, mapas nasográficos, defesas de auto de infração e relatórios de ação corretivas são arquivadas em pastas ou processos específicas para cada fim. Para correspondência que chegam por e-mail o procedimento é o mesmo.
- **Planilha de controle da entrada de documentos –** todos documentos que entra no serviço de inspeção – SI também é registrado nesta planilha, pois utilizamos ela para distribuir e controlar o fluxo dos trabalhos (utilizamos o método PEPS – primeiro que entra primeiro que sai). Esta planilha contém os campos: Data de entrada, tipo de documento, data de juntada (que se refere a data de autuação de processo, juntada de documentos ou despacho), data de análises e situação (Anexo XI)
- **Caderno de protocolo para saída de documentos -** Quando emitimos ofícios, pareceres, e-mail ou qualquer outro tipo de documento, registramos a saída neste caderno, que contém os campos: destinatário, rua, discriminação, recebido em: assinatura e carimbo de quem recebeu. Ainda, como parte do procedimento de envio de documentos, arquivamos uma cópia do documento em uma pasta AZ denominada: Ofícios Enviados. No caso de utilizarmos o endereço eletrônico como forma de envio, imprimimos uma cópia do e-mail encaminhado, que também será arquivado junto com o documento na pasta de Ofícios Enviados. Quando se tratar de pareceres de processos, esses documentos são juntadosao processo em questão.
- **Mapa estatísticos:** os mapas são fornecidos no sistema do Codevale, onde toda empresa informa sua, recebimento de matéria prima, produção, expedição, estocagem, mensalmente. Caso as informações não sejam compatíveis o próprio sistema já indica que as quantidades, estão erradas. (Anexo XII).

2.2. Infraestrutura Administrativa

2.2.1. Estrutura Física

A sede do CODEVALE fica no município de Anaurilândia, local este onde as atividades técnicas são de fato desenvolvidas. Neste possuímos área física de aproximadamente 200 m², contendo: 1 recepção, 1 cozinha, 1 sala de armazenamentos de produtos variáveis e 5 salas; temos mesas, cadeiras, computadores, armários, ar condicionado, celular, impressora, materiais de apoio como por exemplo livros, apostilhas, entre outros.

Possuímos pontos de apoios em outros municípios (BATAGUASSU, BRASILANDIA, BATAYPORÃ, SANTA RITA DO PARDO, NOVA ANDRADINA, DEODAPOLIS) junto as secretarias de agriculturas, nestes pontos de apoio possuímos mesa, cadeira, computador, impressora.

O CODEVALE possui 4 veículos que são de uso exclusivo do consorcio.

A equipe do serviço de inspeção conta, com 7 médicos veterinários (sendo eles 1 que atua como a coordenadora do serviço de inspeção, onde a coordenadora também atua como fiscal e 6 médicos veterinários. Sendo 4 contratados através de processo seletivo do próprio consorcio e 3 comissionados; 4 agentes de inspeção, sendo 3 contratados através de processo seletivo e 1 comissionados. Dos locais de trabalho, 2 medico veterinários lotado no escritório do consorcio, 2 veterinários e 2 agentes lotado no frigorifico FRIGOLON em santa Rita do pardo, 2 veterinários e 1 agente lotado no frigorifico MABfoods em Nova Andradina e 1 veterinário e 1 agente lotado no frigorifico Gregório e Mendes e Batayporã (Anexo XIII)

Além de possuir em cada frigorifico 8 funcionários cedidos pelos estabelecimentos para desenvolver as atividades na linha de inspeção.

Todos estes colaboradores são específicos para executar atividades do serviço de inspeção.

2.2.2. Materiais e Equipamentos

Na sede do consorcio possui 3 computadores, sendo um para cada fiscal, tabletes para realizar inspeções in-loco, possui impressora, armários, materiais de escritório, equipamentos para uso durante inspeções (termômetro, medidor de cloro, luxímetro, entre outros), além de possui todos material básico para desenvolver as atividades do serviço de inspeção.

Nos frigoríficos, possuem computadores, tabletes, materiais de escritórios, materiais de uso de rotina (termômetro, medidor de cloro, luxímetro, entre outros).

Em ambos os locais (sede e nos frigorificos), todas as salas possuem ar condicionado, mesa, cadeira, armários em quantidade que atendem nossa demanda de serviço, conforme necessidade e adquirido mais equipamento.Equipamentos utilizado nas inspeções possuímos na sede os aparelhos de termômetro, medidor de cloro, lux metro, livros, entre outros os quais são utilizados para inspeção periódica. E nos frigoríficos, possuímos equipamento de medição de cloro, termômetros, luxímetros.

Possuímos 4 carros também para atividades. Além de toda estrutura disponível nos locais de inspeção permanente, com salas equipadas com todo equipamento necessário (mesa, cadeira, armário, computador entre outros);

Nos pontos de apoio, possuímos sala com ar condicionado, computadores, impressoras, cadeiras, mesas, armário em quantidades suficientes para execução das atividades, caso necessário.

2.2.3. Laboratórios

Escolhemos o laboratório através de licitação feita pelo próprio órgão (Laboratório vinculado AMBIENTALE ANALISES AMBIENTAIS E DE ALIMENTOS LTDA)**, CODEVALE, onde para poder participar da licitação o laboratório deve possuir credenciado junto ao MAPA e possui ISO** para analises físico química e microbiologia. Além no laboratório o ontopelo próprio serviço, possuímos vínculo com os laboratórios do Ministério deAgricultura Pecuária e Abastecimento, onde participamos dos programas de analises PAC POA e PNCR (anexo XIV).

Análises realizadas de acordo com a lista geral de analises http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspeção/produtos-animal/analises-laboratoriais- anuarios-programas.

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1. Inspeção Periódica

Inspeção e realizada de acordo com o risco (Norma Interna 1- CODEVALE) do estabelecimento determinado, no relatório de inspeção anterior, onde e determinado por

número de não conformidade e o risco de cada não conformidade em todos os estabelecimentos, onde e feita através de relatório (no sistema do codevale) montado pela coordenação do serviço de inspeção. Possuímos relatório para inspeção de procedimentos e estruturas, e para preenchimento e práticas de programa de auto controle (anexo XV).

3.2. **Inspeção Permanente**

Inspeção permanente e realizada por médico veterinário e fiscais de abate, carregamento e expedição do CODEVALE, funcionário estes que ficam disponíveis para todas as atividades do estabelecimento, todos os dias que tiverem atividades. Funcionários são responsáveis por conferirem e preencherem documentos de chegada de animais, boas práticas de fabricação, higiene e entre outros. Bem como avaliar se controle de qualidade cumprir com todos as obrigatoriedades descritas em leis.

Todas atividades possui modelos padrões para serem preenchidos pelos fiscais.

Ante-mortem: ante mortem e iniciado com a verificação documental: GTA, papeleta de curral e plano de abate. Após, o médico veterinário fiscal vai até o curraL e verifica se a quantidade de animais está de acordo com os documentos apresentados; verifica se animais estão com vacinação corretas, verifica se possui algum animal apresenta alguma alteração/doença/sintoma no curral/, ou se há animais que acabaram de parir ou no terço final da gestação, não havendo nenhum problema os animais, esses são liberados para abate. Todos esses procedimentos são feitos diariamente em todos os animais destinados ao abate, ede maneira auditável.

Post mortem: o post mortem e iniciado na insensibilização e sangria, verificando se está sendo feito de maneira eficaz, atendendo todas as obrigatoriedades, trocas de facas, tempo de sangria, entre outras, após e iniciado a esfola e então e feito a retirada dos lábios e patas, após éfeita desarticulação da cabeça onde é encaminhada para inspeção, é colocada uma numeração sequencial na cabeça e carcaça, após e retirada conjunto da linha verde e linha vermelha que caem em mesas separadas e que devem ser feito inspeção também, então a carcaça é serrada e feita inspeção da carcaça e rins, após tudo liberado, é realizado a carimbagem da carcaça. No

caso de encontrar alguma alteração na carcaça ou patologia em algumas das linhas, carcaça deve ser destinada ao DIF com todas as vísceras das linhas, após inspeção e análise detalhada de todas as as partes, o médico veterinário responsável, de acordo com a legislação, irá definir o destino da carcaça.

OBS: todas as linhas são respeitadas tanto de bovinos quanto de suínos.

Anexo todas as planilhas de ante e post mortem. (anexo XVI).

3.3. Programas de Autocontrole

Possuímos uma instrução de trabalho, onde estabelecemos as diretrizes que devem ser utilizadas para fazer um programa de auto controle. Todos os estabelecimentos devem possui programa de auto controle completo, o qual e avaliado em todas inspeções, onde é realizado observações caso necessária, para que seja feita atualização em programa

3.4. Autuação e Aplicação de Penalidades

Possui uma resolução 008/2024 onde descreve, todos os parâmetros que devem ser utilizados para sertomadas ações fiscais. Também possui as penalidades de acordo com a gravidade da não conformidade. Esses processos quando abertos são julgados pela coordenação do serviço de inspeção, pela diretora executiva e pelo presidente do consorcio, todo julgamento possui umapoio do advogado.

3.5. Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

A empresa faz a solicitação de inclusão de processo de rotulagem via sistema do CODEVALE(site), é aberto um processo para este produto/rótulo, onde irá ser colocado todos os documentos referentes ao mesmo, também deve ser paga uma taxa para análise e aprovação de registro de rótulos. Após, é realizado análise documental, verificando informações do proprietário, do estabelecimento, processo de produção e informações de

croqui de rótulo; a análise é realizada com base nas as legislações do MAPA, ANVISA, MERCOSUL, IMETRO, Instrução de

Trabalho, RTIQ dentre outras; então é emitido um parecer em forma de oficio onde é encaminhado para proprietário, caso seja indeferido, deverá ser encaminhado nova documentação com devidas correções; e no caso de aprovação o proprietário irá receber o oficio liberando sua confecção. Análises realizadas de acordo com a lista geral de analises http://www.gov.br/agricultura/pt- br/assuntos/inspeção/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas.

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1. Mecanismos de Controle

4.1.1. Coleta de Amostras

Possuímos um cronograma de coleta de análise (ANEXO 17), onde todo mês, coletamos nos estabelecimentos amostras que são encaminhadas para laboratório credenciado ao MAPA e com ISO para análises física química e microbiológicas. Analises realizada de acordo com a lista geral de analises :

http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspeção/produtos-animal/analises-laboratoriais- anuarios-programas.

Possuímos uma Instrução de trabalho (IT 02) onde descreve quais osprocedimentos para realização de coleta de amostras laboratoriais. Realizamos também coleta deanalises para os Programas PAC-POA e PNCRC, onde são enviadas amostras para laboratóriosdo MAPA.

4.1.2. Prevenção e Combate à Fraude Econômica

No cronograma de coleta de análises fiscais já está previsto alguns ensaios (amido, desglaciamento, crioscopia) onde ensaios serão realizados todas as vezes que for enviado produtos referentes a estes ensaios (leite e o pescado; pescado que possui no seu processo de fabricação desglaciamento), visando o combate à fraude; e sempre que o fiscal “suspeitar/tiver indícios”, pode ser solicitado a qualquer momento um ensaio visando a garantia quanto a fraudes econômicas.

Também e realizado combate à fraude de acordo com programa de auto controle, onde deve possuir controle de formulação, onde avaliamos se os ingredientes e quantidades estão corretos de acordo com o aprovado neste serviço.

Durante as inspeções de rotina e solicitado que seja feito algumas analises presenciais exemplo (redutase, crioscopia) no leite. Bem como também acompanhamento das atividades para avaliar se possui alguma evidencia de fraude.
No Pescado nas inspeções de rotina será realizada analise anato-morfologica dos pescados.

4.1.3. Combate à Atividade Clandestina

O programa de combate a clandestino tem como objetivo fazer com que os estabelecimentos procurem regularização de seus estabelecimentos e retirar produtos que não possuam registros nos serviços de inspeção.
No programa também iremos realizar propagandas em rádios locais, redes sociais, para poder incentivar os proprietários a procurar a regularização de seus estabelecimentos.

Realizamos parcerias com órgãos governamentais, como IAGRO, Vigilância Sanitária,CRMV e Procon, realizando barreiras volantes, com a finalidade de combater as práticas do clandestino.
Possuímos também, um canal de denúncia (fale conosco) no site www.codevale.com.br, para receber denúncias e realizar tomadas de ações.
Semestralmente iremos realizar barreiras volantes e/ou junto com a vigilância sanitárias e demais órgãos competentes, quando houver denúncias iremos em estabelecimentos sem registros, com a finalidade de retirar produtos que não possuem registros de comercialização

4.1.4. Habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI

Habilitação de empresas no SISBI/POA Ao Coordenador do SIM/POA, caberá a avaliação das condições estruturais e controles documentais da empresa objeto da equivalência. Deverá ser verificada a implantação dos Programas de Autocontrole e APPCC definidos no inciso XVI, do Art. 76 do Decreto Municipal n° 913/2020. O registro da atividade será através do formulário

Auto/Termo. Após a habilitação da empresa no sistema SGSI, a empresa deverá incluir o escopo dos produtos registrados, utilizado o Sistema de Gestão do Estabelecimento – SGE. Dentro do sistema SGSI, no cadastro da empresa, na aba escopo, deverá ser adicionado o escopo da área de atuação, por exemplo, Leite e Derivados. Após a inclusão o status da empresa parecerá ATIVO.

Desabilitação poderá ser temporária ou definitiva, a depender do grau de não observância dos critérios elencados anteriormente. Após a constatação da irregularidade, a empresa deverá se notificada através do formulário Auto/Termo, o qual deverá ser solicitado prazo de 10 dias para se regularizar. Excetua-se da notificação a situação de não atendimento ao prazo imposto pelo SIM/POA de Toledo, visto que a empresa já fora notificada e que não desenvolveu interesse em resolver o problema, devendo então, proceder com a desabilitação da empresa no sistema SGSI e apreensão da rotulagem. Dentro do sistema SGSI, no cadastro da empresa, na aba escopo, o status da empresa deverá ser alterado para SUSPENSO.

4.1.5. **Supervisões/Auditorias Internas**

Com o objetivo geral de promover a constante atualização e padronização da equipe de servidores, o CODEVALE realiza supervisão dos SIMs e dos estabelecimentos registradosnos municípios consorciados, utilizando relatório, supervisão essa realizada pelo Coordenadorde Inspeção.

Durante a realização da supervisão, será preenchido uma Verificação Oficial de elementos de Controle (voec) e entregue para o estabelecimento, onde o estabelecimento terá o prazo de 10 dias para apresentação do plano de ação.

Os relatórios de supervisão são arquivados, assim como o plano de ação elaborado pelo SIM analisado e aprovado pelos supervisores, sendo este verificado na próxima supervisão.
A periodicidade mínima de supervisão é Anual, porém pode ser alterado pelo Coordenador do serviço de inspeção.

4.2. Melhorias Continuadas

4.2.1. Educação Sanitária

E realizada reuniões técnicas e palestras nos municípios onde são convidados produtores de todos os tipos de estabelecimento de produtos de origem animal, para explicar a importância do serviço de inspeção, tirar dúvidas, orientar sobre a importância de trabalhar com produtos registrados, deixando de ser clandestino/ realizamos visitas técnicas orientativas nas indústrias existente que buscam e queiram se regularizar.

Durante as palestras um dos temas, e como e feito o registro de estabelecimento, retirando duvidas de proprietários e seus responsáveis técnicos, sobre a forma de conseguir registro de estabelecimento, registro de rótulos, programa de auto controle e demais informações. Também e realizado palestras nas escolas, levando informação para os alunos referente a educação sanitária, sobre quais alimentos podem ser consumidos de forma segura e como identificá-los (carimbos do serviço de inspeção).

As atividades de educação sanitária serão executada no mínimo trimestralmente e serão documentados em livro atas, com imagens informações sobre temas, datas, participantes e municípios.

4.2.2. Programa de Capacitação

O programa tem como objetivo geral a constante atualização e padronização da equipe técnica, capacitando-a nas mais diversas áreas referentes ao serviço de inspeção.
Os treinamentos e atualizações são realizados através de cursos, seminários, palestras, contratação de assessoria, e de reuniões técnicas.

A participação técnica do SIM nas mais diversas modalidades de treinamento, capacitações, congressos, cursos direcionados a área de Inspeção e/ou encontros tem como objetivo uma frequência mínima anual.

Além disto, através do CODEVALE mantem-se reuniões de padronizações dos veterinários e fiscais dos Serviços de Inspeção Municipais com visitas técnicas nos Serviços de Inspeção dos municípios consorciados, objetivando traçar estratégias e ações padronizadas em todo o territórioabrangido pelo CODEVALE.

Os temas abordados são aqueles relevantes e pertinentes as diversas áreas relacionadas à inspeção de produtos de origem animal, gerenciamento e arquivamento de documentos, aprovação de produtos, rótulos, plantas, Manuais de Boas Práticas de Fabricação, assim como atualizações dos mesmos, legislação vigente, modelos e protocolos adotados pelos municípios do CODEVALE, entre outros.

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-Presencial	EAD	
Implementação de programa de auto controle	X					X	
Registro de Produtosde Origem Animal	X					X	
Treinamente e combate a fraude de pescados	X			X			
Congresso de Higienistas	X			X			
Requisitos básicos na inspeção e fiscalização de produtos de origem animal	X					X	
Implantação de APPCC	X					X	

4.2.3. **Procedimentos de mitigação de conflitos de interesse**

Entende-se por conflito de interesses qualquer situação em que o julgamento profissional ou as ações de um colaborador possam ser influenciados por interesses pessoais ou externos, prejudicando a imparcialidade e a integridade da instituição.

Todos os colaboradores devem agir de forma a evitar situações que possam dar margem a conflitos de interesses, sejam eles reais, potenciais ou aparentes.

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 um conflito com as suas responsabilidades profissionais (anexo XX)

5. 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	ARAÚJO PESCADOS	09.286.416/0001-92	402	Unidade de beneficiament pescado e produtos de pesc	Pescados e derivados
2	FRIGORÍFICO BESTFISH EIRELLI ME	28.750.807/0001-60	401	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.	Pescados e derivados
3	FRIGORIFICO GREGORIO E MENDES	11.935.106/0001-01	113	Abatedouro de bovinos	Carne e derivados
4	FRIGOLON FRIGORIFICO LTDA	13.392.293/0001-41	102	Abatedouro deBo e Bubalinos	Carnes e derivados
5	MABFOODS FRIGORIFICOS LTDA	48.930.221/0001-95	137	Abatedouro d Bovinos e Bubalinos	Carnes e derivados
6	SERGIO SOARES DA COSTA (APIARIO OURO DE MEL)	361.418.281-91	504	Unidade de beneficiament produtos de abelhas.	Mel e derivados
7	SIDNEI JUNIOR TAKAZONO (MELSEMPRE DOCE)	421.447.601-87	501	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.	Mel e derivados
8	UNIDADE APÍCOLA APINOVA	15.905.193/0001-05	502	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.	Mel e derivados

6. 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.

7. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Anaurilândia-MS, 28 de Maio de 2025.

Rafaela de Carvalho Pires
Coordenadora do Programa de Serviço de Inspeção/CODEVALE

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

8. Anexos

ANEXO I – Site do Codevale, onde estão com os documentos referente ao registro de estabelecimento;

ANEXO II – Acesso à informação – sistema codevale (instruções);

ANEXO III – Cronograma de agendamento de inspeção, sistema CODEVALE;

ANEXO IV – Mapas de produção (Mapa de recepção de matéria prima, mapa de produção, expedição e estocagem);

ANEXO V – Análises laboratoriais/sistema codevale

ANEXO VI – Mapa nasografico (quantidade de animais abatidos/mês e doenças encontradas);

ANEXO VII - Documentos oficiais (autuações e penalidades) Modelos de documentos (auto de infração, termo de apreensão, auto de multa, termo de advertência, termo de interdição e números de protocolo de registros.

ANEXO VIII - Controle de registro de estabelecimentos;

ANEXO IX - Rótulos nos perfis dos estabelecimentos;

ANEXO X - Modelos de documentos no site do codevale (memorial econômico, requerimento padrão, check list e outros;

ANEXO XI - Planilha de controle de entrada de documentos para analise;

ANEXO XII - Mapas estatísticos dos recebimentos de mapa de produção;

ANEXO XIII - Relação estabelecimento / funcionários;

ANEXO XIV - Contratação de laboratório para análises fiscais;

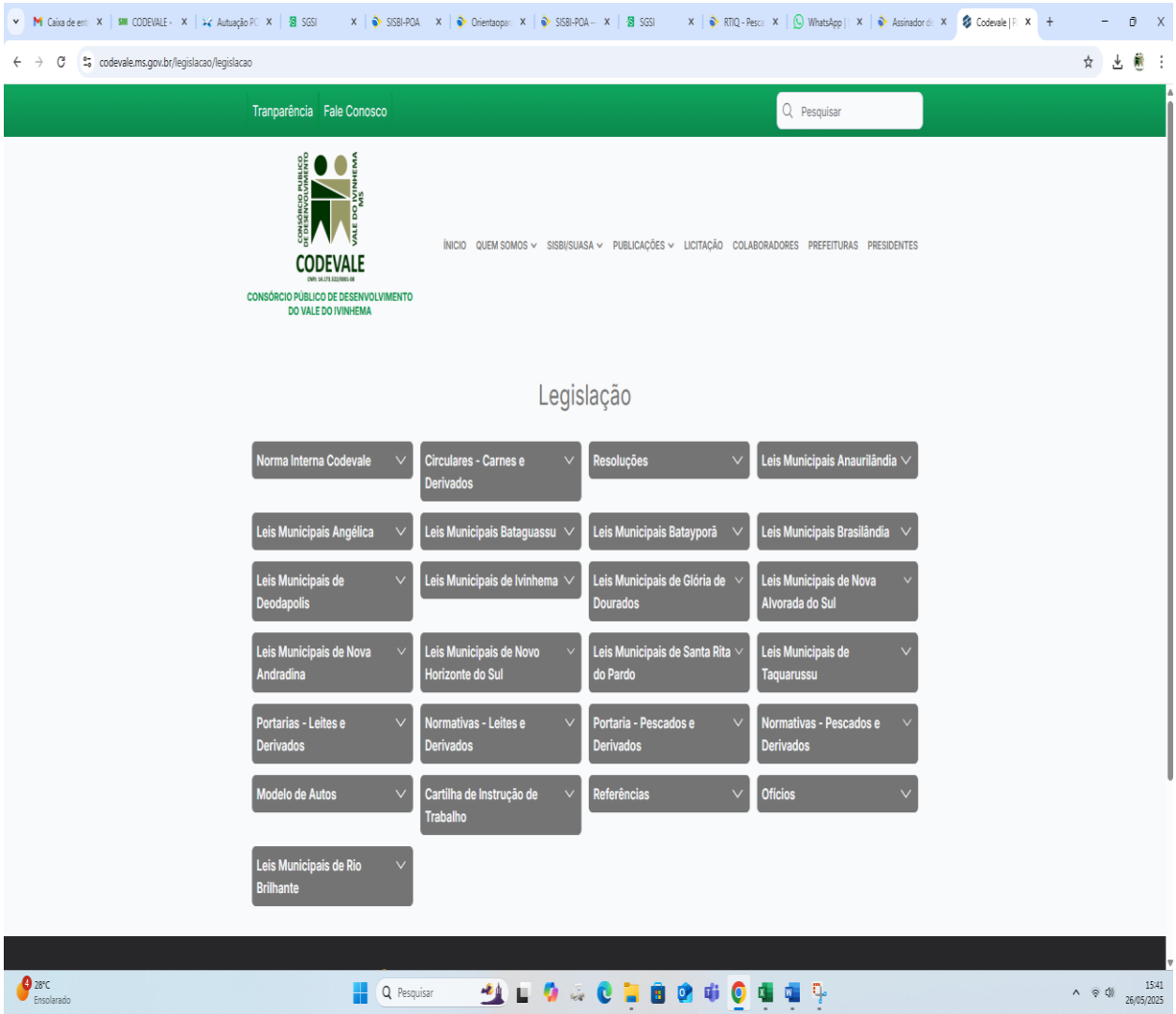
ANEXO XV - Norma Interna 1;

ANEXO XVI - Modelos de documentos (planilhas) utilizadas em frigoríficos;

ANEXO XVII - Cronograma de coleta de análise;

Anexo 1. ANEXO I – Site do Codevale, onde estão com os documentos referente ao registro de estabelecimento;

https://codevale.ms.gov.br/



Anexo 2. ANEXO II – Acesso à informação – sistema codevale (instruções);

FAQ's - Perguntas Frequentes

Abaixo seguem as FAQ's cadastradas, clique na resposta para visualizar mais informações.

ID#		Atualização	Pergunta	Resposta	Categorias
43		29/08/2024 09:27	Como o SIM faz a análise de vários processos de atualização de PAC´s ao mesmo tempo, em função de planilhas/documentos relacionadas.	Ver no vídeo.	Atualização de PAC´s
42		29/08/2024 09:25	Como a empresa trata dos itens (planilhas/documentos) REPROVADOS nos Processo de Atualização dos PAC´s?	Ver no vídeo	Atualização de PAC´s
41		29/08/2024 09:23	Como o SIM faz a Reprovação de item (planilha/documento) no processo de Atualização de PAC´s.	Ver no vídeo	Atualização de PAC´s
40		29/08/2024 09:20	Como o SIM analisa os Processos de Atualização dos PAC´s.	Ver no vídeo.	Atualização de PAC´s
39		29/08/2024 09:03	Como a empresa Abre o Processo de Atualização de PAC´s? Como a empresa Insere as Planilhas nos processos? Como a empresa gera os Lotes e Envia para análise do SIM?	Ver no vídeo	Atualização de PAC´s
38		06/02/2024 10:08	Recebimento pela empresa dos pareceres dos lotes de documentos enviados ao SIM para análise.	Ver no vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
37		06/02/2024 10:06	Recebimento de processo e documentos pelo SIM-Supervisor, atribuição de INSPETOR RESPOSNSÁVEL, análise de documentos (aprovação/reprovação) e Parecer do Lote.	Ver no vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
36		11/12/2023 10:58	Após Acesso Concedido, como a empresa Inicia o Processo de Registro e cadastro de documentações, geração e envio de Lotes	Ver no Vídeo.	Registro de Novos Estabelecimentos
35		11/12/2023 10:54	Como o SIM, faz a Liberação/Reprovação do Acesso dos Estabelecimentos a Plataforma	Ver no vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
34		11/12/2023 10:52	Como os Estabelecimentos solicitam o Primeiro Acesso a Plataforma.	Ver no Vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
33		28/11/2023 16:13	Como fazer a preparação do sistema para iniciar o uso do Registro de Novos Estabelecimentos pela plataforma?	Ver no vídeo.	Registro de Novos Estabelecimentos
32		20/06/2022 10:28	Como fazer alteração de risco extra inspeção.	Ver no vídeo	Inspeção

31		20/06/2022 10:26	Como realizar inspeção utilizando agendamento Preditivo.	Ver no vídeo	Inspeção
30		20/06/2022 10:25	Alterações de informações de produção pós envio para o SIM.	Ver no vídeo	Geral
29		20/06/2022 10:22	Como inserir uma imagem para evidência de verificação de problema resolvido?	Ver no vídeo	Estabelecimentos
28		17/05/2022 13:13	Modelo de Rotulagem Nutricional no Processo de Registro de Produto via Tabela ou Linear.	Veja no vídeo como inserir as informações	Registro de Produtos
27		22/04/2022 10:14	Visualização, acompanhamento e impressão das informações mensais inseridas pelas empresas.	Ver no vídeo.	Estabelecimentos
26		22/04/2022 10:12	Como otimizar PDF.	Ver no vídeo	Estabelecimentos
25		22/04/2022 10:10	Inserção das informações mensais pela empresa de PRODUÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E ESTOQUE.	Ver no vídeo.	Estabelecimentos
24		01/04/2022 14:50	Inspeção por Análise de Risco e Agendamento Preditivo.	Ver no vídeo	Cadastro Gerais
23		31/03/2022 11:08	Tramitação do auto de infração.	Ver no vídeo	Documentos oficiais
22		24/03/2022 15:47	Como visualizar as informações de rótulos dos produtos cadastrados antigos e dos produtos registrados via plataforma:	Ver no vídeo.	Registro de Produtos

ID#	Atualização	Pergunta	Resposta	Categorias
21	16/03/2022 09:07	Como inserir dados na(s) tabela(s) pré-formatadas do Registro de Produtos?	Ver no vídeo.	Registro de Produtos
20	25/02/2022 09:24	Como inserir tabelas no formulário de registro de Produtos.	Ver no vídeo	Estabelecimentos
19	25/02/2022 09:17	Como fazer as solicitações de registro de produtos e rótulos pela plataforma?	Ver no vídeo.	Estabelecimentos

Anexo 3. ANEXO III – Cronograma de agendamento de inspeção, sistema CODEVALE;

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab
29	30	31	1	2	3	4
29/12/2024 Inspeção Permanente SIM: 102 - Frigolon AI 1-Estabelecimento Inspetor: Maria Carolina	30/12/2024 Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	31/12/2024 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Victor Sanches		02/01/2025 Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	03/01/2025 Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	04/01/2025 - Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon - AI 1Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina
29/12/2024 - Abate Ruminantes - SIM: 102 Frigolon - AI 1Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	30/12/2024 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Victor Sanches				- 03/01/2025 - Abate - Ruminantes - SIM: 102 Frigolon - AI 1Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	04/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 Frigolon - AI 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina
	30/12/2024 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - AI 1Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina				03/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 137 maria ed. - AI 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Victor Sanches	04/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 137 maria ed. - AI 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Victor Sanches
5	6	7	8	9	10	11
	06/01/2025 Inspeção Periódica SIM: 126 - cristo rei - AI 1-produção Inspetor: Herik Brito 06/01/2025 -	07/01/2025 Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	08/01/2025 - Inspeção Periódica SIM: 123 - Alvorada - AI 1-INDUSTRIA - Inspetor: Rafaela		1- 10/01/2025 - Inspeção Periódica SIM: 501 - Sempre Doce - AI 1-	

	Inspeção Periódica SIM: 204 - Santa Ana Al 1- estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano 06/01/2025 - Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon Al 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina 06/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - Al 1Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina 06/01/2025 - Inspeção Periódica SIM: 102 - Frigolon - Al 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina 06/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - Al 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Mylena Thomaz	07/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - Al 1Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina 07/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - Al 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Mylena Thomaz	Carvalho Pires 08/01/2025 - Inspeção Periódica SIM: 108 - ABIR - Al 1AREA GERAL - Inspetor: Maria Eduarda Soriano 08/01/2025 Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon Al 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina 08/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - Al 1Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina		Estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano 10/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 116 - big bom - Al Produção - Inspetor: Rafaela Carvalho Pires	
12	13	14	15	16	17	18
19	20 20/01/2025 Inspeção Periódica SIM: 114 - Beira Rio Al 1-estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano	21	22 22/01/2025 - Inspeção Periódica SIM: 119 - dede fest - Al 1-Produção Inspetor: Herik Brito 22/01/2025 - Inspeção Periódica SIM: 120 - paraiso - Al 1- produção - Inspetor: Maria Eduarda Soriano	23	24 1- 24/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 502 - Apinova - Al Estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano	25

26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

Agendamentos

Abaixo seguem os agendamentos vinculados ao inspetor. Clique no agendamento para detalhar ou editar.

* REALIZADO | CANCELADO | ATRASADO | PREVISTO.

Novo Agendamento | Relatório de Agendamentos

Filtrar

hoje — Junho 2025 — mês | semana | dia

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab
1	2	3	4 04/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 304 - Ouro de Mel - AI 1-Producao - Inspetor: Rafaela Carvalho Pires 04/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 104 - Central Stg - AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Rafaela Carvalho Pires	5	6	7
8	9 09/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-Área de Inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Vinicius Aynes de Moraes	10	11	12 12/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 401 - Best Fish - AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano 12/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 402 - araujo - AI 1-Producao - Inspetor: Maria Eduarda Soriano	13	14

Anexo 4. Mapas de produção (Mapa de recepção de matéria prima, mapa de produção, expedição e estocagem);

mapa de recepção de matéria-prima

ENTRADA DE PESCADOS					MÊS/ANO: 03/25	
DATA DA COMPRA	FORNECEDOR	MUNICIPIO - UF	NOTA FISCAL	LOTE	QUANTIDADE / NOTA	UNID.
ESTOQUE REF. AO MÊS ANTERIOR >>>				ESTOQUE DE TILÁPIA IN NATURA	3.000	KG
				ESTOQUE DE FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO MÊS 02/25	5.515	KG
				ESTOQUE DO RESIDUO REF. 02/25	0	KG
				COSTELA DE TAMBATINGA	0	KG
				SARDINHA INTEIRA	1.240	KG
				SARDINHA ESPALMADA	0	KG
				POSTA DE PINTADO	0	KG
				TAMBATINGA	120	KG
				PINTADO EVISCERADO	0	KG
				FILÉ DE TILÁPIA RESFRIADO SEM PELE	1.790	KG
03/03/2025		MORADA NOVA MINAS - MG	000.000.092	147/25	5.760	KG
06/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.732	148/25	9.740	KG
06/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.732	149/25	2.000	KG
06/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.732	150/25	10.000	KG
10/03/2025		MORADA NOVA MINAS - MG	000.000.094	151/25	12.400	KG
12/03/2025		MORADA NOVA MINAS - MG	000.000.096	152/25	14.240	KG
14/03/2025		SAO JORGE D'OESTE - PR	000.001.143	153/25	2.400	KG
14/03/2025		SAO JORGE D'OESTE - PR	000.001.144	153/25	28.800	KG
18/03/2025		SAO JORGE D'OESTE - PR	000.001.151	154/25	9.980	KG
19/03/2025		PRESIDENTE EPITACIO - SP	000.001.585	155/25	7.200	KG
20/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.836	156/25	3.000	KG
20/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.836	157/25	10.000	KG
21/03/2025		SAO JORGE D'OESTE - PR	000.001.206	158/25	4.400	KG
26/03/2025		PRESIDENTE PRUDENTE - SP	000.000.418	159/25	5.600	KG
27/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.872	160/25	12.000	KG
27/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.872	161/25	10.000	KG
28/03/2025		SAO JORGE D'OESTE - PR	000.001.249	162/25	6.800	KG
31/03/2025		RUBINEIA - SP	000.000.003	163/25	5.000	KG
				TOTAL	170.985	

Mapa de produção

PRODUTIVIDADE DIÁRIA

DATA / PRODUÇÃO	LOTE / MP	LOTE EMBALAGEM	QUANTIDADE PRODUZIDA (KG)	NOME PRODUTO	GLAZE	%
03/03/2025	146 NF 000.000.090	FTC 146/25	1418,00	FILE DE TILAPIA CONGELADO	SEM GLASE	0%
03/03/2025	150 NF 000.002.732	CTC 150/25	15,00	COSTELA DE TAMBATINGA CONGELADO	SEM GLASE	0%
04/03/2025	147 NF 000.000.092	FT 147/25	1158,00	FILÉ DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLASE	0%
05/03/2025	147 NF 000.000.092	FT 147/25	532,70	FILÉ DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLASE	0%
06/03/2025	148 NF 000.002.732	FT 148/25	1506,40	FILÉ DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLASE	0%
06/03/2025	150 NF 000.002.732	CTC 150/25	60,00	COSTELA DE TAMBATINGA CONGELADO	SEM GLASE	0%
06/03/2025	150 NF 000.002.732	TR 150/25	3620,00	PEIXE TAMBATINGA RESFRIADO	SEM GLASE	0%
06/03/2025	148 NF 000.002.732	TR 148/25	200,00	TILAPIA RESFRIADA	SEM GLASE	0%
06/03/2025	149 NF 000.002.732	PR 149/25	300,00	PEIXE PINTADO RESFRIADO	SEM GLASE	0%
07/03/2025	148 NF 000.002.732	FT 148/25	430,00	FILÉ DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLASE	0%
07/03/2025	148 NF 000.002.732	FTC 148/25	979,00	FILE DE TILAPIA CONGELADO	SEM GLASE	0%
07/03/2025	150 NF 000.002.732	TR 150/25	6320,00	PEIXE TAMBATINGA RESFRIADO	SEM GLASE	0%
10/03/2025	151 NF 000.000.094	FT 151/25	300,00	FILÉ DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLASE	0%
10/03/2025	151 NF 000.000.094	FTC 151/25	1185,00	FILE DE TILAPIA CONGELADO	SEM GLASE	0%
10/03/2025	151 NF 000.000.094	FT 151/25	1422,00	FILÉ DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLASE	0%
10/03/2025	151 NF 000.000.094	FTC 151/25	71300,00	FILE DE TILAPIA CONGELADO	SEM GLASE	0%
10/03/2025	150 NF 000.002.732	CTC 150/25	30,00	COSTELA DE TAMBATINGA CONGELADO	SEM GLASE	0%
12/03/2025	151 NF 000.000.094	FT 151/25	613,00	FILÉ DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLASE	0%
12/03/2025	151 NF 000.000.094	FTC 151/25	135,00	FILE DE TILAPIA CONGELADO	SEM GLASE	0%
12/03/2025	152 NF 000.000.095	TR 152/25	9580,00	TILAPIA RESFRIADA	SEM GLASE	0%
12/03/2025	152 NF 000.000.095	FT 152/25	184,00	FILE DE TILAPIA RESFRIADO	SEM GLASE	0%
13/03/2025	152 NF 000.000.095	FT 152/25	1225,00	FILE DE TILAPIA RESFRIADO	SEM GLASE	0%
13/03/2025	150 NF 000.002.732	CTC 150/25	15,00	COSTELA DE TAMBATINGA CONGELADO	SEM GLASE	0%

Mapa de expedição e estocagem

EXPEDIÇÃO

DATA / PRODUÇÃO	NOME FORNECEDOR	MUNICIPIO - UF	NOTA FISCAL	QUANTIDADE(KG)	UNID.
01/02/2025	[redacted]	[redacted]	002. 645	3060,00	KG
01/02/2025	[redacted]	[redacted]	002. 645	300,00	KG
03/02/2025	[redacted]	[redacted]	002. 646	1095,00	KG
03/02/2025	[redacted]	[redacted]	002. 647	280,00	KG
03/02/2025	[redacted]	[redacted]	002. 648	15,00	KG

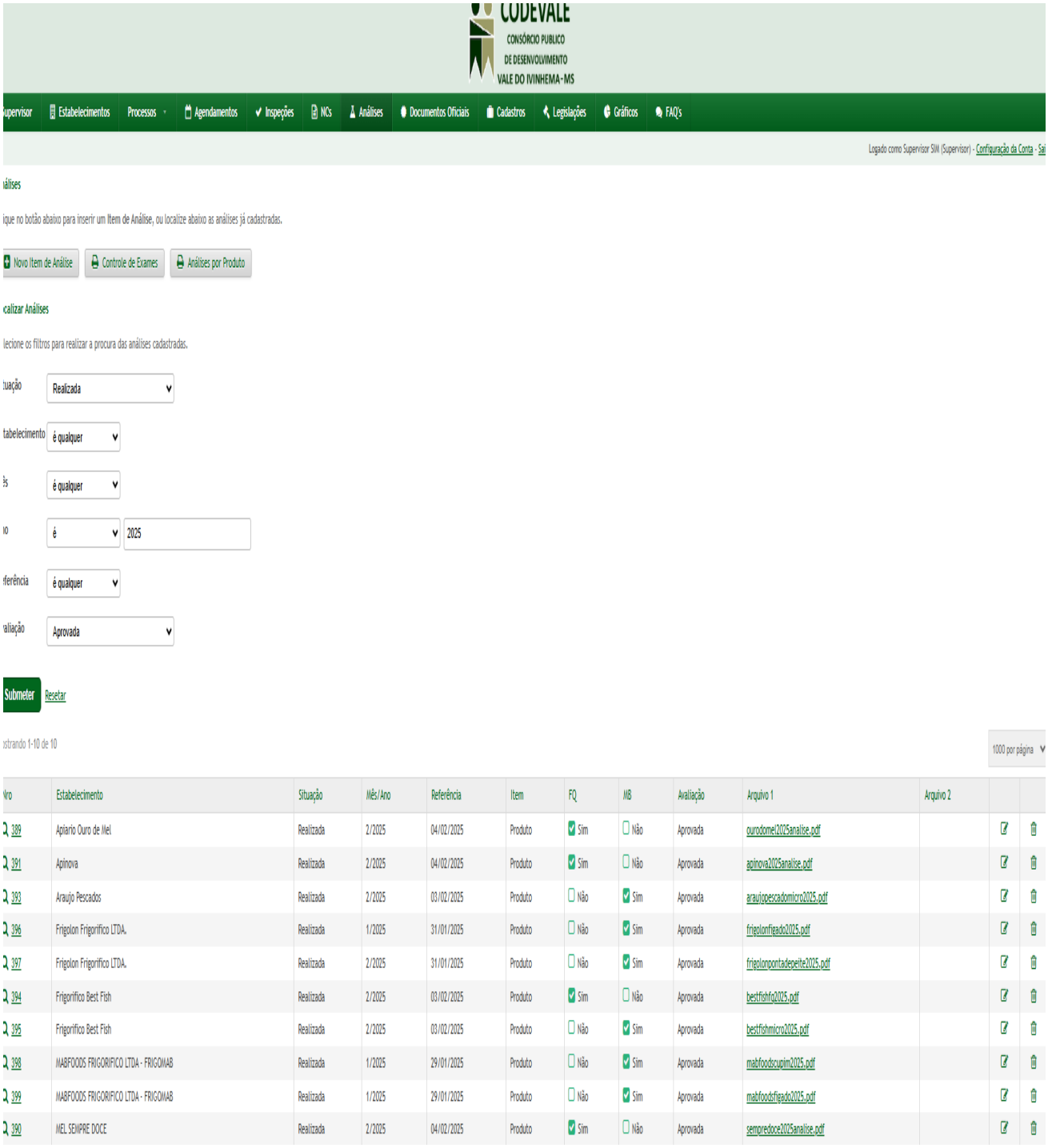
DETALHE DO ESTOQUE

TILÁPIA IN NATURA:	3.000	RESÍDUO DE PESCADO:	
E TILÁPIA RESFRIADO SEM PELE:	1.790	FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO:	5.515
TAMBATINGA:	120	POSTA DE PINTADO:	0
SARDINHA INTEIRA:	1.240	TAMBATINGA:	
SARDINHA ESPALMADA:		PINTADO EV:	0
		GLAZEAMENTO	0

TOTAL ESTOQUE: 11.665

DIFERENÇA: 0

Anexo 5. Análises laboratoriais/sistema codevale;


CODEVALE
CONSÓRCIO PUBLICO
DE DESENVOLVIMENTO
VALE DO IVINHEMA-MS
upervisor
Estabelecimentos
Processos
Agendamentos
Inspeções
NCs
Análises
Documentos Oficiais
Cadastros
Legislações
Gráficos
FAQ's
Logado como Supervisor SIM (Supervisor) - Configuração da Conta - Sai
álises
ique no botão abaixo para inserir um Item de Análise, ou localize abaixo as análises já cadastradas.
Novo Item de Análise
Controle de Exames
Análises por Produto
calizar Análises
lecione os filtros para realizar a procura das análises cadastradas.
uação
Realizada
tabelecimento
é qualquer
s
é qualquer
o
é
2025
ferência
é qualquer
aliação
Aprovada
Submeter
Resetar
strando 1-10 de 10
1000 por página
ro | Estabelecimento | Situação | Mês/Ano | Referência | Item | FQ | MB | Avaliação | Arquivo 1 | Arquivo 2
389 | Apiario Ouro de Mel | Realizada | 2/2025 | 04/02/2025 | Produto | Sim | Não | Aprovada | ourodomel2025analise.pdf
391 | Apinova | Realizada | 2/2025 | 04/02/2025 | Produto | Sim | Não | Aprovada | apinova2025analise.pdf
393 | Araujo Pescados | Realizada | 2/2025 | 03/02/2025 | Produto | Não | Sim | Aprovada | araujopescadomicro2025.pdf
396 | Frigolon Frigorifico LTDA. | Realizada | 1/2025 | 31/01/2025 | Produto | Não | Sim | Aprovada | frigolonfrigado2025.pdf
397 | Frigolon Frigorifico LTDA. | Realizada | 2/2025 | 31/01/2025 | Produto | Não | Sim | Aprovada | frigolonpontadepeite2025.pdf
394 | Frigorifico Best Fish | Realizada | 2/2025 | 03/02/2025 | Produto | Sim | Não | Aprovada | bestfishfq2025.pdf
395 | Frigorifico Best Fish | Realizada | 2/2025 | 03/02/2025 | Produto | Não | Sim | Aprovada | bestfishmicro2025.pdf
398 | MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB | Realizada | 1/2025 | 29/01/2025 | Produto | Não | Sim | Aprovada | mabfoodscupim2025.pdf
399 | MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB | Realizada | 1/2025 | 29/01/2025 | Produto | Não | Sim | Aprovada | mabfoodsfigado2025.pdf
390 | MEL SEMPRE DOCE | Realizada | 2/2025 | 04/02/2025 | Produto | Sim | Não | Aprovada | sempredoce2025analise.pdf

Estabelecimento	Situação	Mês/Ano	Referência	Item	FQ	MB	Avaliação	Arquivo 1
Apiario Ouro de Mel	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	☑ Sim	☐ Não	Aprovada	ourodome2025analise.pdf
Apinova	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	☑ Sim	☐ Não	Aprovada	apinova2025analise.pdf
Araujo Pescados	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	☐ Não	☑ Sim	Aprovada	araujopescadomicro2025.pdf
Frigolon Frigorifico LTDA.	Realizada	1/2025	31/01/2025	Produto	☐ Não	☑ Sim	Aprovada	frigolonfriado2025.pdf
Frigolon Frigorifico LTDA.	Realizada	2/2025	31/01/2025	Produto	☐ Não	☑ Sim	Aprovada	frigolonpontadepeite2025.pdf
Frigorifico Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	☑ Sim	☐ Não	Aprovada	bestfishfq2025.pdf
Frigorifico Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	☐ Não	☑ Sim	Aprovada	bestfishmicro2025.pdf
MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Realizada	1/2025	29/01/2025	Produto	☐ Não	☑ Sim	Aprovada	mabfoodscupim2025.pdf

Anexo 6. Mapa nasografico (quantidade de animais abatidos/mês e doenças encontradas);

Animais abatid[illegible] no mes

[illegible]ODUÇÃO - ABATE

MÊS: ABRIL/2025 **Espécie: BOVINOS**

Nº Nota Fiscal	Nº GTA		Procedência	Quantidade de Animais Abatidos			Peso		
				MI	MC	F	MI	MC	F
[illegible]	[illegible]	P	BRASILANDIA		18			5416,15	
[illegible]	[illegible]	P	BRASILANDIA		18			5416,15	
[illegible]	[illegible]	P	BRASILANDIA		18			5416,15	
[illegible]	[illegible]	P	BRASILANDIA		18			5416,15	
[illegible]	[illegible]	P	BRASILANDIA		22			6605	
[illegible]	[illegible]	P	RIBAS DO RIO PARDO		20			5767	
[illegible]	[illegible]	P	BRASILANDIA		4	5		1424	1596
[illegible]	[illegible]	P	BRASILANDIA		2	15		608	4121
[illegible]	[illegible]	P	NOVO HORIZONTE DO SUL			21			4915,2
[illegible]	[illegible]	P	NOVO HORIZONTE DO SUL			20			4681,2
[illegible]	[illegible]	P	NOVO HORIZONTE DO SUL			20			4681,2
[illegible]	[illegible]	P	NOVO HORIZONTE DO SUL			20			4681,2
[illegible]	[illegible]	P	BRASILANDIA			21			4430,66
[illegible]	[illegible]	P	BRASILANDIA			21			4430,67
[illegible]	[illegible]	P	BRASILANDIA			21			4430,67
[illegible]	[illegible]	P	AGUA CLARA			27			6321,8
[illegible]	[illegible]	P	AGUA CLARA			19			4920,6
[illegible]	[illegible]	P	SANTA RITA DO PARDO		20			9648,9	
[illegible]	[illegible]	P	TRES LAGOAS		26			7278,44	
[illegible]	[illegible]	P	TRES LAGOAS		26			7278,44	
[illegible]	[illegible]	P	TRES LAGOAS		17			4758,98	
[illegible]	[illegible]	P	TRES LAGOAS		17			4758,98	
[illegible]	[illegible]	P	TRES LAGOAS		17			4759,2	

Caixa de ent[illegible] | CODEVALE - | Autuação PC | SGS

icone.knack.com/codevale#inspecoes-supervisor/mensal

Inspeções → Mensal Abates e Condenações → Ruminantes → Relatório

Aves | Ruminantes | Suídeos

RELATÓRIO MENSAL DE ABATES E CONDENAÇÕES - RUMINANTES

[illegible] 137

Estabelecimento MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB

Mês/Ano é 04/2025 adicionar filtros

Nro. Inspeção - Data - Espécie	Mês/Ano	Qtde (M)	Qtde (F)	Qtde Total
2868 - 01/04/2025 - BOVINO	04/2025	1	169	170
2872 - 02/04/2025 - BOVINO	04/2025	9	165	174
2881 - 04/04/2025 - BOVINO	04/2025	3	120	123
2886 - 05/04/2025 - BOVINO	04/2025		215	215
2890 - 07/04/2025 - BOVINO	04/2025		82	82
2894 - 08/04/2025 - BOVINO	04/2025	42	76	118
2900 - 09/04/2025 - BOVINO	04/2025	1	89	90
2903 - 10/04/2025 - BOVINO	04/2025	8	129	137
2911 - 12/04/2025 - BOVINO	04/2025	132	71	203
2915 - 14/04/2025 - BOVINO	04/2025	20	149	169
2919 - 15/04/2025 - BOVINO	04/2025	116	159	275
2924 - 16/04/2025 - BOVINO	04/2025	6	136	142
2928 - 17/04/2025 - BOVINO	04/2025	46	195	241
2942 - 21/04/2025 - BOVINO	04/2025	10	126	136
2947 - 22/04/2025 - BOVINO	04/2025	68	154	222
2955 - 23/04/2025 - BOVINO	04/2025	40	50	90
2957 - 25/04/2025 - BOVINO	04/2025	1	115	116
2964 - 26/04/2025 - BOVINO	04/2025		80	80
2972 - 28/04/2025 - BOVINO	04/2025	46	107	153
2972 - 28/04/2025 - BUBALINO	04/2025	27	19	46
2974 - 29/04/2025 - BOVINO	04/2025	57		57
2980 - 30/04/2025 - BOVINO	04/2025	54	82	136
2980 - 30/04/2025 - BUBALINO	04/2025		22	22

Doenças encontradas

icone.knack.com/codevale#inspecoes-supervisor/mensal-abates-condenacoes/mensal-abate-condenacoes-ruminantes/relatorio-mensal-ruminantes/6532bc56f525a40028a444a5/

adicionar filtros

Lesões / Causas	Mês/Ano	Parte Cabeça	Orgão Língua	Orgão Útero	Orgão Coração	Orgão Pulmões	Orgão Fígado	Orgão Baço	Orgão Intestino Estômago Bexiga	Orgão Rins	Orgão Esôfago	Orgão Rabo	Destino Cond. Total	Destino Cond. Parcial	*Destino Esteriliz. p/ Calor	*Destino Salga	*Destino Congelamento	Destino Liberação
ABCESSO	01/2025	2					26		1									1
ABCESSO	02/2025	3					21		4									
ABCESSO	03/2025	2	1				17		8				1					9
ABCESSO	04/2025	1					22		4	1								11
ABCESSO	05/2025						22		3					1				28
ABCESSO	11/2024	1					13		2				0					1
ABCESSO	12/2024						25		4					1				1
ADENITE	01/2025	1				2												
ADENITE	02/2025	1				1												
ADENITE	03/2025	1																1
ADENITE	04/2025	1				2												3
ADENITE	05/2025					2												2
ADENITE	11/2024	1				1												
ADENITE	12/2024					1												
ASPIRAÇÃO DE SANGUE	01/2025					37												
ASPIRAÇÃO DE SANGUE	02/2025					13												
ASPIRAÇÃO DE SANGUE	03/2025					30							2					8
ASPIRAÇÃO DE SANGUE	04/2025					38												23
ASPIRAÇÃO DE SANGUE	05/2025					25												25
ASPIRAÇÃO DE SANGUE	11/2024					8												
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	01/2025					31												
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	02/2025					22												
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	03/2025					17												7
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	04/2025					19												15
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	05/2025					18												18
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	11/2024					5												
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	12/2024					14												
BRONQUITE	01/2025					10												
BRONQUITE	02/2025					3												
BRONQUITE	03/2025					12												

	Cabeças						Línguas					Coração			Pulmões									Fígados										Rins								Estômagos		Intestino			Cauda			N. A.	T. F.	C	T.F	C
DATA	Contusão	Abscesso	Congestão	Adenite	Cisticercose	Contaminação	Abcesso	Glossite	Contusão	Cisticercose	Contaminação	Cisticercose	Contaminação	Pericardite	Abcesso	Hidatidose	Adenite	Asp. Ruminal	Asp. Sangue	Bronquite	Congestão	Contaminação	Enfisema	Abcesso	Cirrose	Cisticercose	Congestão	Contaminação	Hidatidose	Adenite	Esteatose	Periepatite	Teleangiectasia	Congestão	Contaminação	Isquemia	Nefrite	Quisto urinário	Cisticercose	Esteatose	Uronefrose	Abcesso	Contaminação	Abcesso	Contaminação	Esofagostomose	Contaminação	Cisticercose	Contusão	Dist. Calcificada	Dist. Calc.	Dist. Calsificada	Dist. Viva	Dist. Viva
01.09.2023	3				1					1	1	1		1				1	8			3	26		2	1										10	3	7	1												1			
04.09.2023						1								1				1	6			1	9	1	3		1		1		1	1	1			12		10																
05.09.2023						1													4			1	7	2	5				2			3	3			23		15																
08.09.2023						1																	14	2	3				1				3	10		18		11																
11.09.2023														1					1		1		3		3							2	4	1		7		4																
12.09.2023						1								2					5				14	1	2		1		1		1	3	4	2		8		12																
13.09.202																																																						
14.09.2023					1	2				1	2	1										1	13	1	9	1			1				2			19		11	1												1			
15.09.2023						13					2			1				5					4	11	1				3					12		26	5	15																
18.09.2023					1					1		1							2				29			1			1			1	4			13	1	12	1												1			
19.09.2023						1												1					20	3	2				2		2	2	5			15		22																
21.09.2023													1	3					6			1	10	2	4			1				2	1	2		15	6	6																
22.09.2023				1		3								1					7	1			6	1	7		1	1	2			1	2	9		35		6																
25.09.2023					2	1				2		2												2	5	2					2		2			19		13	2												2			
26.09.2023																			2		2		1	1	5						1					12		9																
27.09.2023						14					1							4	3		4		10	6	14											21		9																
29.09.2023						1							1	3					2				13	2	2		1		3			1	5		2	21		9																
30.09.2023				1		8					1		1					11	5			2	7		7		7									9		5																
TOTAL	3	0		2	5	47	0		0	5	7	5	3	13				23	51	1	7	9	186	35	75	5	11	2	17		7	16	38	36	2	283	15	176	5	0	0										5		0	

to pode ser verificada no endereço
https://publicacoesmunicipais.inf.br/transparencia/anaurilandia-codevale

CAUSAS DE APREENSÕES	CÓD.	Cabeças	Línguas	Coração	Pulmao	Figados	Rins	Intestinos	Baços	Estômago	Esôfago	Caudas	Carcaças
Abcesso -	1855					35							
Abcesso- (Cons) -	1855												
Adenite -		2											
Actinomicose(ou Bacilose)													
Aspiração de Ruminal-	1115				23								
Aspiração de Sangue -	1175				51								
Bronquite -					1								
enfisema													
M AT. ESP. RIS. (0,650)													
	1860												
Contusão - Graxaria	1255	3											
Cirrose -	1260					75							
CISTICERCOSE CALCIFICADA		4	4	4		4	4						
Cisticercose - viva TF													
CONGESTAO	1280				7	11	36						
Contaminação -	1440	47	7	3	9	2	2						
Enfisema Pré-Agônico -	1360				186								
Esteatose -	2610					7							
Esofagostomose -	1675												
Glossite -	1735												
Hidatidose -						17							
Arsite (Cons)	1805												
Isquemia -	2055						283						
Nefrite -	2270						15						
Peritonite -	2240												
Pericardite -	2250			13									
Periepatite -						16							
Pleurizia	2340												
Pneumonia -	2550												
Quisto Urinário -	2500						176						
Teleangiectasia -	2530					38							
Tuberculose -	2550												
Uronefrose -													
Cons. (Sagria Retardada)													
caquexia- (graxaria)													

MOVIMENTO DIÁRIO DE APREENSÕES DE CARCAÇAS

PEÇAS ATINGIDAS

set/23

LOCAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
Cabeça																									1							1
Coração														1																		1
Coração/Cabeça/Figado																																
Figado/Cabeça																																
Coração /Figado																																
Cabeça/coraçao/carc																																
Figado	1																	1							1							3
TOTAL	1													1				1							2							5

ANIMAIS ABATIDOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
BOIS					2			30				3		120				19				24				6			50			254
VACAS	150			149	133			107			100	79			150			52	90		141	103			150	88		150	79	76		1.797
TOTAL 0	150		0	149	135		0	137		0	100	82		120	150		0	81	90		141	127		0	150	94	0	150	129	76		2.051

Anexo 7. Documentos oficiais (autuações e penalidades) Modelos de documentos (auto de infração, termo de apreensão, auto de multa, termo de advertência, termo de interdição e números de protocolo de registros.

AUTO DE INFRAÇÂO

N.º _____

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ horas, na cidade de _____ eu, _____, servidor(a) autorizado do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, presentes as testemunhas abaixo assinadas, com base no Lei Municipal n_____, regulamentada pelo Decreto n.º ____ de ____ de ____ de _____, e atos normativos da Secretaria da Agricultura, tendo confirmado a infração do(s) artigo(s)_____ em que incorreu: _____

_____

_____

_____

_____

Multa prevista e artigo(s) _____

_____

(citar leis e decretos)

a) se pessoa jurídica – razão social _____, personalidade jurídica _____ CGC n.º _____, inscrição estadual n.º _____, nº SIM _____, endereço _____,

b) se pessoa física – nome _____, estado civil _____, CPF _____, profissão _____,

MODELO

Faço constar, contra o mesmo, o presente Auto, com a declaração de que o infrator fica citado para apresentar defesa nesta coordenadoria no prazo de 10 dias.

E, para constar, lavrei o presente Auto em quatro vias.

Em, _____ de _____ de _____

( ) negou-se a receber ( ) não sabe ler nem escrever

_____

Autoridade autuante

(carimbo e assinatura)

_____ Nome e CPF:

_____ Nome e CPF:

Testemunhas

Ciente : _____

Nome e CPF:

1ª via – Infrator 2ª via – Processo 3ª via – SIM

TERMO DE ADVERTÊNCIA

N.º _____

MODELO

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ horas, na cidade de _____eu, _____, servidor(a) autorizado do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, presentes as testemunhas abaixo assinadas, com base no Lei Municipal _____, regulamentada pelo Decreto n.º ____ de ____ de ____ de _____, e atos normativos da Secretaria de Estado da Agricultura, procedi a Advertência da(o)_____

(razão social ou proprietário) localizada(o) na rua _____ n.º ____, bairro _____, município de _____ neste Estado,

a) se pessoa jurídica – razão social _____, personalidade jurídica _____ CGC n.º _____, inscrição estadual n.º _____, nº SIM _____, endereço _____,

b) se pessoa física – nome _____, estado civil _____, CPF _____, profissão _____,

Em decorrência das seguintes irregularidades:_____

_____

_____

_____

_____

_____

Tendo em vista o disposto no(s) artigo(s) _____

_____

_____

(mencionar leis e decretos)

E, para constar, lavrei o presente Auto em quatro vias.

Em, _____ de _____ de _____

( ) negou-se a receber ( ) não sabe ler nem escrever

_____

Autoridade autuante

(carimbo e assinatura)

_____ Nome e CPF:

_____ Nome e CPF:

Testemunhas

Ciente : _____

Nome e CPF:

1ª via – Infrator 2ª via – Processo 3ª via – SIM 4º via CODEVALE

AUTO DE APREENSÃO

MODELO

N.º _____

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ horas, na cidade de _____ eu, _____, servidor(a) autorizado do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, presentes as testemunhas abaixo assinadas, com base no Lei Municipal _____, regulamentada pelo Decreto n.º ____ de ____ de ____ de_____, e atos normativos da Secretaria de Estado da Agricultura, efetuei a apreensão de(o)_____ _____procedente de _____, com destino a _____, localizada(o) na

rua_____ n.º ___bairro _____, município _____, no Estado de _____,

a) se pessoa jurídica – razão social _____,

personalidade jurídica _____ CGC n.º _____, inscrição estadual n.º _____,

b) se pessoa física – nome _____,

estado civil _____, CPF _____, profissão _____, tendo em vista o disposto no(s) artigo(s) _____

MODELO

_____

_____

_____

_____

(mencionar leis e decretos)

E, para constar, lavrei o presente Auto em quatro vias.

Em, _____ de _____ de _____

( ) negou-se a receber ( ) não sabe ler nem escrever

_____

Autoridade autuante

(carimbo e assinatura)

_____ Nome e CPF:

_____ Nome e CPF:

Testemunhas

Ciente : _____

Nome e CPF:

1ª via – Infrator 2ª via – Processo 3ª via – SIM 4º via CODEVALE

AUTO DE INTERDIÇÃO

MODELO

N.º _____

Natureza da Interdição
[ ] Propriedade
[ ] Estabelecimento
[ ] Área

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ horas, na cidade de _____ eu, _____, servidor(a) autorizado do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, presentes as testemunhas abaixo assinadas, com base no Lei Municipal n.º _____, regulamentada pelo Decreto n.º ____ de ____ de ____ de _____, e atos normativos da Secretaria de Estado da Agricultura, procedi a interdição da(o) _____

(razão social ou proprietário) localizada(o) na rua _____ n.º ____, bairro _____, município de _____ neste Estado,

a) se pessoa jurídica – razão social _____, personalidade jurídica _____ CGC n.º _____, inscrição estadual n.º _____, nº SIM _____, endereço _____,

b) se pessoa física – nome _____, estado civil _____, CPF _____, profissão _____,

Em decorrência das seguintes irregularidades:_____
_____
_____

_____
_____
_____

Tendo em vista o disposto no(s) artigo(s) _____
_____
_____

(mencionar leis e decretos)

E, para constar, lavrei o presente Auto em quatro vias.

Em, _____ de _____ de _____

( ) negou-se a receber ( ) não sabe ler nem escrever

_____

Autoridade autuante

(carimbo e assinatura)

_____ Nome e CPF:

_____ Nome e CPF:

Testemunhas

Ciente : _____

Nome e CPF:

1ª via – Infrator 2ª via – Processo 3ª via – SIM 4º via CODEVALE

TERMO DE AUTO DE MULTA Nº XX/2018/SIM

À FIRMA : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
SIM Nº :XXX

CNPJ : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ENDEREÇO : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PROCESSO Nº XX/XXXX/SIM
ASSUNTO: Decisão em Processo Administrativo Sanitário

Conforme julgamento proferido pela autoridade competente deste SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXX, o Auto de Infração nº XXX/2018/SIM, lavrado dia XX/XX/XXXX, referente ao processo administrativo XXX/2018/SIM, foi considerado PROCEDENTE e, em consequência, foi aplicado contra o autuado, com base na legislação vigente, a sanção administrativa de:

PENA DE MULTA, COM BASE NA LEI MUNICIPAL Nº XXXXXX, ARTIGO XX ITEM X, NO VALOR DE XXXXX UFERMS.

Caso haja discordância, poderá o notificado no prazo de 10 (dez) dias, apresentar recurso para o Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente, conforme legislação vigente, o qual deverá ser entregue neste serviço de inspeção.

XX de XXXX de 2022.

TERMO DE RECOLHIMENTO DE MULTA

À FIRMA : XXXXXXXXXXXXXXXXXX
SIM Nº : XXXXXXX
CNPJ : XXXXXXXXXXXXXXXXXX
ENDEREÇO : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PROCESSO Nº 00X/2022/SIM
ASSUNTO: Recolhimento de Multa – Processo XXXXXXXX

Conforme Processo faz-se necessário o recolhimento da multa no **Valor de XXX UFERMS**, conforme conta no termo de multa XXX/2018.

Conceder **desconto de 20%** conforme constante no art XX da Lei Municipal XXXXXXX, onde o autuado poderá efetuar o pagamento no prazo de DEZ dias a contar da data do presente oficio, caracterizando, desta forma, expressa desistência de defesa ou recurso.

MODELO

XX de XXXX de 2022.

AUTO DE INUTILIZAÇÃO

N.º _____

Aos _____dias do mês de _____do ano de _____, às _____horas,
nesta cidade de _____ eu, _____,
servidor autorizado, do Serviço de Inspeção Municipal, procedi a inutilização de
_____
,_____
de propriedade de :
( ) se pessoa jurídica – razão social _____,
personalidade jurídica _____ localizada na rua _____
_____ n.º _____,
bairro _____município de _____,
neste Estado, CNPJ n.º _____, inscrição estadual n.º _____,
( ) se pessoa física – nome _____,
estado civil _____, CPF _____, profissão _____,
localizada na rua _____ n.º _____,
bairro _____, município _____ neste Estado.
Por infringência ao(s) artigo(s) _____
(mencionar leis e decretos) e, para constar, lavrei o presente Auto em quatro vias de igual teor e forma, sendo a primeira

via entregue ao interessado.
Em, _____ de _____ de _____
( ) negou-se a receber ( ) não sabe ler nem escrever

_____ _____
Testemunha Autoridade autuante (carimbo e assinatura)

_____ _____
Testemunha Ciente
1ª via – Infrator 2ª via – Processo 3ª via SIM 4º via CODEVALE

AUTO DE ABATE SANITÁRIO/AUTO DE SACRIFÍCIO SANITÀRIO

N.º _____

MODELO

[ ] Abate Sanitário

[ ] Sacrifício Sanitário

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____horas, nesta cidade de _____ eu, _____, Médico Veterinário CRMV/MS n.º _____, presentes as testemunhas abaixo assinadas, com base na Lei Municipal Nº 421/2004 de 30 de Novembro de 2004, regulamentado pelo Decreto Municipal nº ____ de __ de _____ de 2011 e atos normativos da Secretaria de Estado da Agricultura, destinei o _____ de_____animal(is)_____ _____
(razão social ou proprietário) localizada(o) na rua _____ n.º _____ bairro _____, município _____, neste Estado,

a) se pessoa jurídica – razão social _____,
personalidade jurídica _____ CGC n.º _____,
inscrição estadual n.º _____,

b) se pessoa física – nome _____
estado civil _____, CPF _____, profissão _____,

tendo em vista o disposto no(s) artigo(s) _____
_____
_____
_____
_____

(mencionar leis e decretos)

E, para constar, lavrei o presente Auto em quatro vias.

Em, _____ de _____ de _____

( ) negou-se a receber ( ) não sabe ler nem escrever

_____

Autoridade autuante – Médico Veterinário

(carimbo e assinatura)

_____ Nome e CPF:

_____ Nome e CPF:

Testemunhas

Ciente : _____

Nome e CPF:

1ª via – Infrator 2ª via – Processo 3ª via – SIM 4º via CODEVALE

CODEVALE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Numeração para Protocolo de Registro de Auto de Infração

01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50	51	52	53	54
55	56	57	58	59	60	61	62	63

CODEVALE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Numeração para Protocolo de Registro de Oficio Circular

01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50	51	52	53	54

CODEVALE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Numeração para Protocolo de Registro de Advertencia

01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45

CODEVALE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Numeração para Protocolo de Registro de Termo de Multa

01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36

CODEVALE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Numeração para Protocolo de Registro de Apreeensão

01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50	51	52	53	54
55	56	57	58	59	60	61	62	63
						70	71	72

CODEVALE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Numeração para Protocolo de Registro de Liberação

01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50	51	52	53	54
55	56	57	58	59	60	61	62	63
64	65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80	81

Documentos Oficiais

Ficha de Atendimento

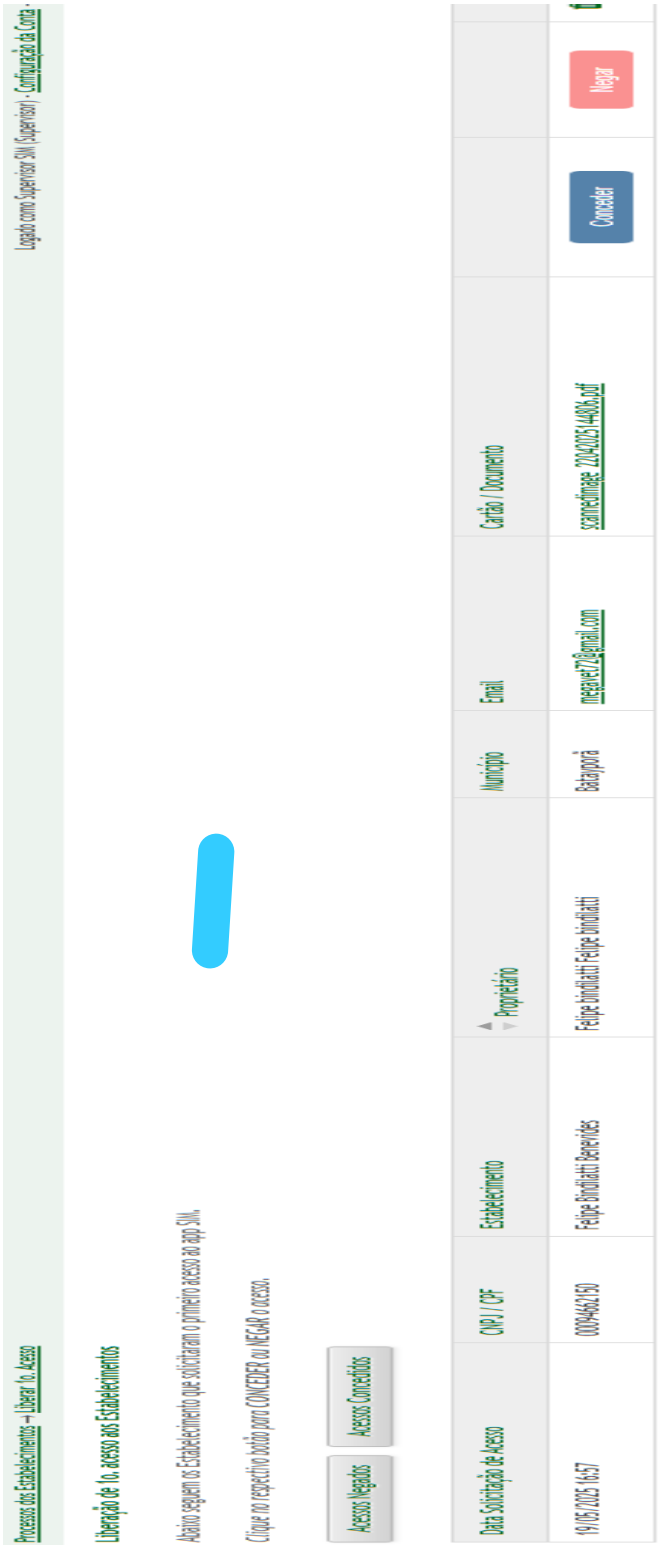
Abaixo seguem os Documentos Oficiais cadastrados.

*A coluna de Envio sinalizará em **vermelho** após 7 dias caso o Estabelecimento não confirme o recebimento do documento. Da mesma forma a coluna Tramitações, caso o Estabelecimento não visualize o(s) Julgamento(s) enviado(s).*

Mostrando 51-69 de 69 | Tipo não é branco | Estabelecimento não é branco | adicionar filtros | exportar | 25 por página | Página 3 de 3

Nro	Ano	Processo	Tipo	Data	Estabelecimento	SIM	Inspetor(es)	Base Legal	Descritivo	Valor	Tramitações	Envio	Recebimento		PDF	Id#	
5	2022	059/2022/sicodevale	Infração	26/07/2022	Gregorio & Mendes Ltda - ME	113	Maria Eduarda Soriano	RESOLUÇÃO N º 024, de 05 de Outubro de 2020. Art. 533 item IX - desobedecer... ver mais	No dia 21 do mês de Julho de 2022 foi realizado uma expedição, após a exped... ver mais		Indeferido 1a.	26/07/2022 10:44	27/07/2022 14:52		scan_20220726_104346.pdf	DO-496.602.679AE	
5	2023	076/2023/sicodevale	Infração	12/06/2023	Frigorifico EITA LTDA	101	Rafaela Carvalho Pires Maria Eduarda Soriano	RESOLUÇÃO 024/2020-CODEVALE; DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 POR... ver mais	No dia 08 de Junho de 2023 durante a realização da inspeção ante- mortem fo... ver mais		Indeferido 1a.	12/06/2023 11:23	13/06/2023 14:06		infraoeita.pdf	DO-471.645.831AE	
5	2024	052/2024/sicodevale	Infração	15/04/2024	Frigorifico EITA LTDA	101	Victor Ribeiro	CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES Art. 533. Constituem infrações ao disposto... ver mais	Multa prevista e artigo(s):: LEI 863/2023 CAPITULO II artigo 15 I- MULTA... ver mais		Indeferido 1a.	15/04/2024 11:40	17/04/2024 04:51		auto5.pdf	DO-625.758.967AE	

Anexo 8. Controle de registro de estabelecimentos;



Processos dos Estabelecimentos – Liberar 1o. Acesso

Logado como Supervisor SIM (Supervisor) | Configuração da Conta

Liberação de 1o. acesso aos Estabelecimentos

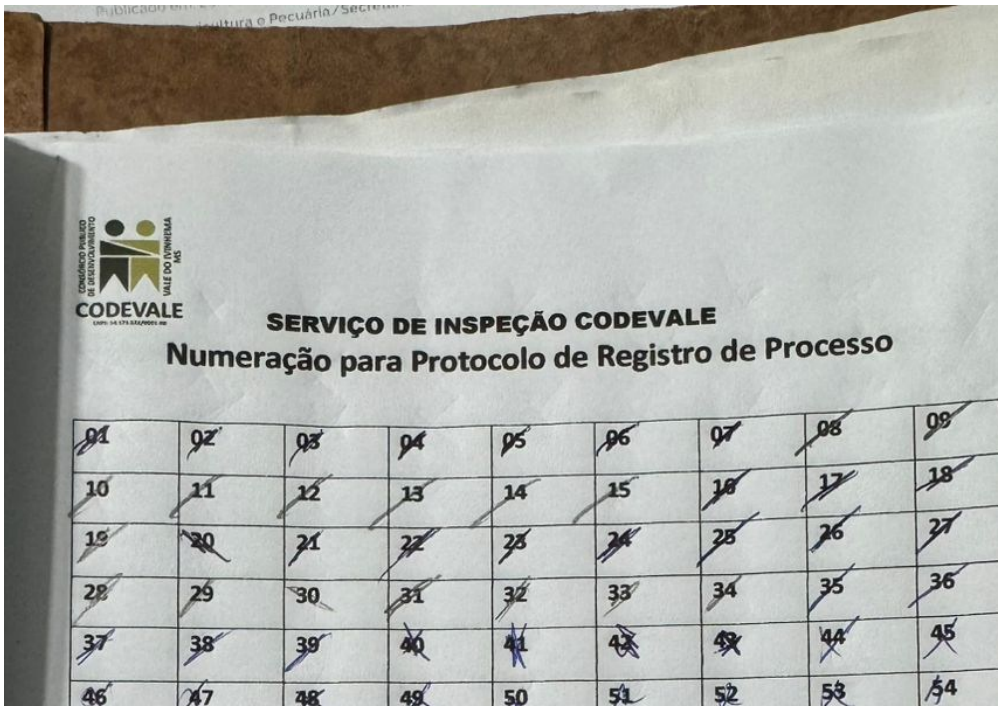
Abaixo seguem os Estabelecimento que solicitaram o primeiro acesso ao app SIM.

Clique no respectivo botão para CONCEDER ou NEGAR o acesso.

Acessos Negados | Acessos Concedidos

Data Solicitação de Acesso	CNPJ / CPF	Estabelecimento	Proprietário	Município	Email	Cartão / Documento		
19/05/2025 16:57	00094645150	Felipe trindadatti Beleirvides	Felipe trindadatti Felipe trindadatti	Batayporã	meyerel72@gmail.com	scanned-image_20240205144606.pdf	Conceder	Negar

Voltar para Processos dos Estabelecimentos



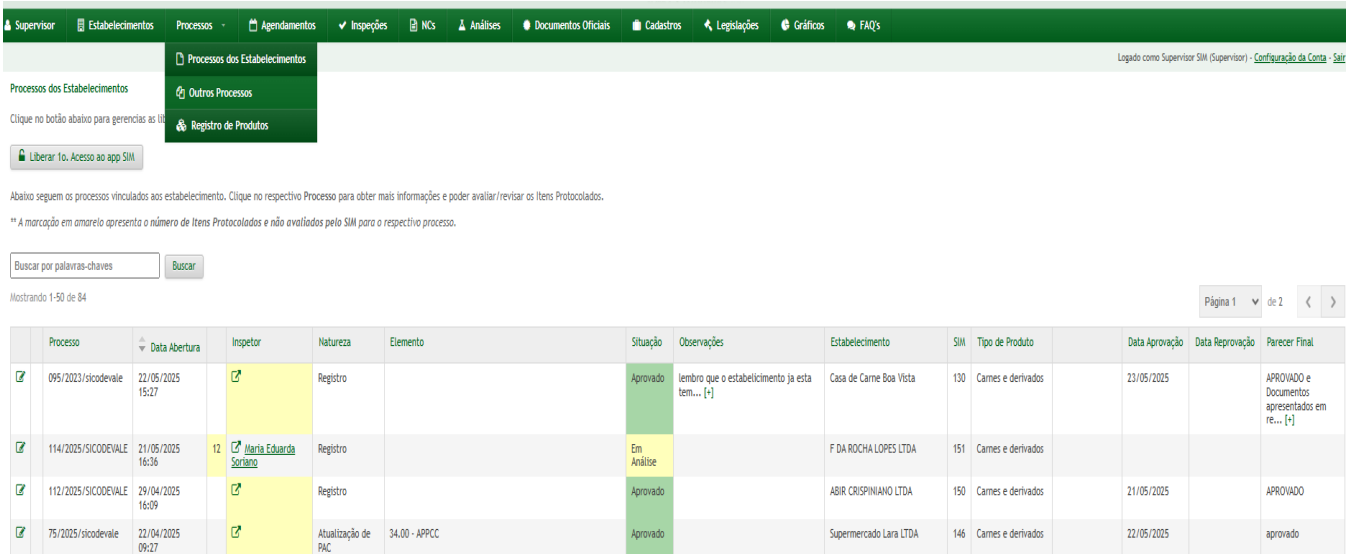
CODEVALE

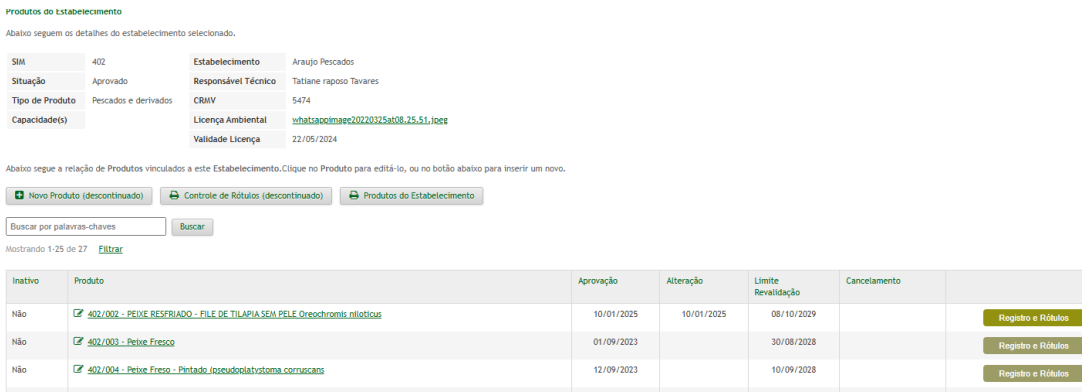
SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Numeração para Protocolo de Registro de Processo

01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50	51	52	53	54

Anexo 9. Rótulos nos perfis dos estabelecimentos;





FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Id	SR-23[redacted]1AE
Status	Reprovado
Data Submissão	05/05/2025 09:16
Natureza	Registro de Produto
Pagto Taxas	taxadeanalisederotulos.pdf
Declaração	oficio_002_2025_[redacted]x_termo_de_responsabilidade_assinado1.pdf
Estabelecimento	bonança comercio de alimentos ltda
SIM	1[redacted]
Responsável Técnico	Vitor Matheus Bordin
CRMV	[redacted]2
Formação RT	Médico Veterinário
Email RT	vi[redacted]com
Fone RT	6[redacted]67[redacted]3
Endereço RT	Rua Sérgio Vlamir Morais, 2935. Bairro Terra Roxa Douados, Mato Grosso do Sul 79.840-570 Brasil
Supervisor	Supervisor SIM
Nro Registro	[redacted]1[redacted]5
Nome do Produto	CARNE[redacted]
Marca / Nome Fantasia	SUPE[redacted]RES
Última Revalidação	
Comercialização	O produto será comercializado no território consorcial.
Atribuição da Análise	19/05/2025
Responsável Análise	Maria Eduarda Soriano
Resultado	Reprovado
Data Parecer	09/05/2025
Parecer	Denominacao de venda nao atende a RTIQ do produto carneo salgado.
Ofício	

Observações sobre o Produto

Croqui 1

001carnedesol.pdf

Croqui 2

Croqui 3

Tipo de Rótulo

[ ] Etiqueta
[ ] Gravado a Quente
[ ] Gravado em Relevo
[ ] Litografado
[X] Impresso
[ ] Outro:

Tipo de Embalagem

[ ] Papel
[ ] PVC
[ ] Alumínio
[ ] Polipropileno
[X] Polietileno
[ ] Papelão
[ ] Madeira
[ ] Vidro
[ ] Metal
[ ] Isopor
[ ] Outro:

Quantidade de Produto Acondicionado/Unidade de Medida nas Diversas Formas de Embalagem

Quantidade acondicionada: embalagens com peso variável de 1 kg até 10 kg.
Deverá ser pesado em presença do consumidor

Método de Controle de Qualidade Realizado pelo Estabelecimento

A empresa possui implantado 16 programas de autocontrole, a fim de garantir a produção de alimentos inócuos. Sendo ele
PAC 01 - Manutenção das instalações e equipamentos industriais: Tem como objetivo manter a empresa em perfeito funcio
garantir a qualidade dos produtos em conformidade com os procedimentos programados. PAC 02 - Vestiários, sanitário e b
suficiente para a operação correta de processos, inspeção do produto e limpeza eficaz, por meio da verificação das lâmpa
de controle diário de pH e cloro e higienização mínima semestral da caixa de água. PAC 06 - Águas residuais: controle das
ambiente interno para verificar indícios da presença de pragas, pela observação de pelos e fezes. PAC 08 - Limpeza e sani
eficácia desses procedimentos. PAC 09 - Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários: objetiva assegurar que todos os
realização dos exames periódicos. PAC 10 - Procedimentos Sanitários das Operações: Procedimentos realizados durante o e
dos ingredientes e embalagens, para que os mesmos não ofereçam risco ao produto produzido. PAC 12 - Controle de tempe
controle de processo: Controle da aferição dos equipamentos de medição, tais como balanças e termômetros, bem como a
proteína, umidade) com objetivo da ciência correta da qualidade microbiológica do produto final. As análises serão realiza
trata-se do acompanhamento da pesagem de um lote do produto a ser fabricado onde juntamente com o responsável pela
do produto. PAC 17 - Controle de rastreabilidade e expedição. A rastreabilidade do produto produzido se dá através do rel

Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/Transporte

Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/Transporte

Descrição:
Recepção da Matéria-prima: A matéria-prima é recebida in natura sendo oriunda de frigoríficos inspecio
por entregadores devidamente uniformizados e encaminhadas para câmara fria onde aguardam para ser
aferida em sua chegada e registrada em formulário específico.

Preparo das Carnes: As carnes para a produção são separadas em caixas plásticas brancas, sendo utiliza

Adição dos ingredientes e mistura: realiza-se a pesagem dos ingredientes, que serão utilizados no proce

Embalagem: Após, os produtos são embalados em embalagens plásticas transparentes de polietileno (vá

Armazenamento: Após embalados, os produtos serão armazenados na área de vendas.

Comercialização: Os produtos serão comercializados no próprio estabelecimento.

Composição do Produto

Descrição do Item	Quantidade	Porcentagem
1. carne bovina	1 kg	83,33
2.sal	0,2 kg	16,67
TOTAL	1,2 kg	100

Denominação do Produto

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO TEMPERADA DESIDRATADA (CARNE DE SOL)

Marca Comercial

SUPERMERCADOS PIRES

Local e Forma para Indicação da Data de Validade ou Indicação do Lote

Localizado na etiqueta (na parte inferior), ao lado do carimbo codevale

Data de produção: dd/mm/aaaa
validade: dd/mm/aaaa
Lote: XXXX

Indicação de Temperatura e/ou Modo de Conservação

MANTENHA RESFRIADO ENTRE 0°C E 7°C
APÓS ABERTO MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM ATÉ 3 DIAS

Indicação de Quantidade ou Expressão Equivalente

"DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR"

Expressão Referente à Nacionalidade do Estabelecimento

INDÚSTRIA BRASILEIRA FEITO EM DEODAPOLIS - MS

Indicação do Modelo de Carimbo Oficial da Inspeção Municipal nas Formas e Dimensões Previstas

''DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR''

Expressão Referente à Nacionalidade do Estabelecimento

INDÚSTRIA BRASILEIRA FEITO EM DEODAPOLIS - MS

Indicação do Modelo de Carimbo Oficial da Inspeção Municipal nas Formas e Dimensões Previstas

Logo do CODEVALE medindo 1,5 cm de altura por 1,22 cm de largura - Localizado no painel central da etiqueta - abaixo constando a expressão CODEVALE - MS

´´Consórcio Público de desenvolvimento Vale do Ivinhema - MS

CNPJ: 14.173.522/0001-08 - Av. Eduardo Elias Zahran,3179

CEP: 79.003-000 - Campo Grande - MS

www.codevale.com.br - 16 de novembro de 2021 - MAPA´´

CARIMBO SIM:

LOCALIZADO NO CANTO INFERIOR ESQUERDO DA ETIQUETA.

Forma circular:

Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento (145), dentro do círculo, isolado e acima da palavra ´´INSPECIONADO´´ que deve ser colocado horiz inferior e externamente ao círculo o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, ´´DEODAPOLIS - MS´´;

Etiqueta SIM - MODELO 3: 4 cm (quatro centímetros), quando aplicado nas embalagens de peso superior a 1 kg (um quilograma) até 10 kg (10 quilogramas)

Lista de Ingredientes e de Aditivo

ingredientes: carne bovina (peito e coxão duro) e sal

Telefone, Endereço ou Endereço Eletrônico para Atendimento ao Consumidor

PRODUZIDO POR:BONANCA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CARNEOS
AV. DEODATO LEONARDO DA SILVA, 909 - CENTRO - DEODAPOLIS / MS, BRASIL
CNPJ: 10.513.998/0007-77 - INSC.EST. 28.437.728-7
Fone: (67) 3448-1594

Expressões Referentes ao Uso de Aditivos

NAO HA

Expressão Referente ao Nro de Registro do Rótulo no SIM

Rótulo registrado no
SIMC-CODEVALE sob nº 001/145

Informação Nutricional Obrigatória e Complementar, se for o caso, Conforme Disposto na Legislação

Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento (145), dentro do círculo, isolado e acima da palavra ´´INSF

inferior e externamente ao círculo o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, ´´DEOD

Etiqueta SIM - MODELO 3: 4 cm (quatro centímetros), quando aplicado nas embalagens de peso superior a 1 kg (um quilogra

Lista de Ingredientes e de Aditivo

ingredientes: carne bovina (peito e coxão duro) e sal

Telefone, Endereço ou Endereço Eletrônico para Atendimento ao Consumidor

PRODUZIDO POR:BONANCA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CARNEOS
AV. DEODATO LEONARDO DA SILVA, 909 - CENTRO - DEODAPOLIS / MS, BRASIL
CNPJ: 10.513.998/0007-77 - INSC.EST. 28.437.728-7
Fone: (67) 3448-1594

Expressões Referentes ao Uso de Aditivos

NAO HA

Expressão Referente ao Nro de Registro do Rótulo no SIM

Rótulo registrado no
SIMC-CODEVALE sob nº 001/145

Informação Nutricional Obrigatória e Complementar, se for o caso, Conforme Disposto na Legislação

)01.png

Expressões Referentes a Exigências Oriundas de Outras Legislações Oficiais

não contém Glúten.

Outras Informações Referentes à Natureza, Propriedade e Qualidade do Produto

Peso da embalagem: 10g

No Caso de Uso de Marcas NÃO Pertencentes ao Estabelecimento

Modo de Preparo ou Uso do Alimento

Anexo 10. Modelos de documentos no site do codevale (memorial econômico, requerimento padrão, check list e outros;

MEMORIAL ECONOMICO SANITÁRIO

1-Identificação:

Nº SIM: _____ Processo nº _____
Nome do Estabelecimento:
Endereço:
Telefone:
Responsável/Gerente:

2- Natureza da Solicitação:
( ) Instalação

( ) Ampliação

3- Classificação do Estabelecimento:

4- Responsável Técnico:
Nome:
CRMV MS Nº :
CPF:
Endereço:
E-mail:
Telefone:

Data: Assinatura do Responsável Técnico:

_____

5- Capacidade Aproximada do Estabelecimento:

Abate de _ Aminais/dia

Recebimento Litros/dia
Estocagem _

6- Mercado de Consumo:

( ) Municipal Estadual Consorcial

7- Possui dependência para elaboração de produtos não comestíveis:

( ) Sim ( ) Não

8- Número Estimado de Empregados:

9 – Capacidade Aproximada do Estabelecimento em tonelada:

Capacidade de Congelamento:
Capacidade de Produção de Gelo :
Estocagem Fresco:
Estocagem Congelado:
Estocagem Resfriado:
Estocagem Curado:

Data: Assinatura do Responsável Técnico:

_____

10- Produtos que pretende fabricar:

Denominação do Produtor	Produção Diária	Unidade de Medida

Data: Assinatura do Responsável Técnico:

_____

11- Pré Beneficiamento e Beneficiamento:

Denominação	Capacidade Diária

12- Meio de Transporte:

Descrição:

Data: Assinatura do Responsável Técnico:

_____

13- Procedência da Matéria Prima:

Descrição:

14- Relação de Máquinas e Equipamentos:

Denominação	Quantidade	Capacidade total	Unidade de Medida

Data: Assinatura do Responsável Técnico:

_____

Denominação	Quantidade	Capacidade total	Unidade de Medida

Data:

Assinatura do Responsável Técnico:

15- Instalações Industriais:

Denominação	Temperatura de Trabalho	Capacidade	Unidade de Medida

Data: Assinatura do Responsável Técnico:

_____

16- Natureza do Piso e Impermeabilização das Paredes:

17- Teto das Salas de Elaboração de produtos Comestíveis:

Descrição:

18- Natureza do Revestimento das mesas e revestimento interno dos tanques:

Descrição:

Data: Assinatura do Responsável Técnico:

19- Laboratório de Controle :

20- Vestuário/Refeitório para Operários:

Descrição:

21- Informações sobre Banheiros e Instalações Sanitárias:

Descrição:

Data: Assinatura do Responsável Técnico:

22- Espécies que Pretende Sacrificar:

Denominação	Capacidade Dia	Velocidade Abate/cbç/hora

23- Processo de Matança:

Descrição:

24- Currais e Anexos (Pavimentação, Bebedouro, Plataforma de Inspeção e Sala de Necrópsia):

Descrição:

Data: ___/___/_____ Assinatura do Responsável Técnico:

_____

25- Água do Estabelecimento:

Descrição:

26- Destino da Água Servida:

Descrição:

27 – Separação entre as Dependências, Elaboração de produtos Comestíveis ou não Comestíveis:

Descrição:

28- Separação entre Área Suja e Área Limpa:

Descrição:

Data: Assinatura do Responsável Técnico:

_____

29- Telas a prova de Insetos, cortinas de ar e molas vai-vem nas Portas:

Descrição:

30- Indicação da Existência nas Proximidades de Pontos Produtores de Mau Cheiro:

Descrição:

31- Observação Complementar:

Descrição:

Data: Assinatura do Responsável Técnico:

Requerimento Padrão

1. **Requerente:**

Razão Social/Pessoa Física: _____

CNPJ/CPF: _____

Endereço do Requerente: _____

Bairro: _____ Município: _____

CEP: _____ Telefone: _____ FAX: _____

e-mail: _____

Representante legal:

Nome: _____

CPF: _____

MODELO

2. **Requerimento para:**

( ) Análise de Projeto e Registro de Estabelecimento

( ) Instalação do SIM – Serviço de Inspeção Municipal no Estabelecimento

( ) Renovação de Registro de Estabelecimento

( ) licença para solicitação de ampliação da Estabelecimento

3. **Empreendimento**

Nome do Empreendimento: _____

Atividade: _____

Valor do Investimento: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Município: _____

CEP: _____

4. **O Empreendimento possui Licença ou Autorização anterior?**

( ) não ( ) sim, especificar:

Tipo_____N°_____

Ano_____Validade____/____/_____

Tipo_____N°_____

Ano_____Validade____/____/_____

MODELO

5. **Descrição da Atividade:**

6. **Representante Legal para assuntos relacionados ao Requerimento:**

Nome: _____

Cargo: _____

Telefone: _____ Fax: _____ Cel: _____

e-mail: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Município: _____ CEP: _____

MODELO

Está autorizado a receber o documento solicitado?

( ) sim ( ) não

Se não, especificar:

Nome: _____

CPF: _____

Tel: _____

7. **Declaração do Requerente ou Representante Legal:**

-Todas as informações prestadas e documentos anexos são verdadeiros, assumindo a responsabilidade pelos mesmos sob as penas da Lei;

- Tenho ciência do(s) teor do Estudo e Projeto(s) ora apresentado(s), estando de acordo com o(s) mesmo(s);

- Comprometo-me a providenciar todas as informações necessárias ao bom andamento do processo.

- Concordo em acatar todas as exigências contidas no Decreto que regulamenta o SIM, sem prejuízo de outros que venham ser determinados.

Nestes termos pede deferimento,

Anaurilândia, _____ de _____ de _____.

Nome (requerente) : _____

Assinatura: _____

Laudo de Inspeção Prévia de Terreno

1.Nome da firma proprietária do terreno

2. Localização do terreno: Distrito, Município, Estado

3. Área total disponível

4. Área a ser utilizada na construção

5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza

6. E escoamento das águas pluviais

7. Localização urbana, suburbana ou rural e distância dos pontos de embarque

8. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local

9.. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais

10. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição

11. Meios de transporte que dão acesso ao local

12. Região, distância e meios de acesso da matéria prima:

13. Outros detalhes de importância que forem observados

16. Conclusões

Anaurilândia, XX de XXXXX de XXXX.

Ilmo Senhor Coordenador

Dr. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Eu, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, solteiro/casado, portador do CPF xxxxxx e RG xxxxx, residente na rua xxxxxxxxxxxx n° xxxxxxx em Anaurilândia, venho através desta, mui respeitosamente solicitar que *Vossa Senhoria* me conceda autorização para a instalação de uma Indústria de xxxxxx, localizada xxxxxxxxx, neste município, onde a mesma será inspecionada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

MODELO

Nestes termos,

Pede Deferimento

Anaurilândia, XX de XXXXX de XXXX.

Ilmo Senhor Prefeito Municipal

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Eu, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, solteiro/casado, portador do CPF xxxxxx e RG xxxxx, residente na rua xxxxxxxxxxxx n° xxxxxxx em Anaurilândia, venho através desta, mui respeitosamente solicitar que *Vossa Senhoria* me conceda autorização para a instalação de uma Indústria de xxxxxx, localizada xxxxxxxxx, neste município, onde a mesma será inspecionada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

MODELO

Nestes termos,

Pede Deferimento

CAPÍTULO I
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27. Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal ou intermunicipal nos municípios integrantes do CODEVALE deve estar registrado no Serviço de Inspeção executado pelo CODEVALE, conforme disposto na Lei 1.283, de 1950, nas leis do SIM dos municípios na área de atuação do CODEVALE, no Decreto nº 10.032, de 2019, e IN 29, de 2020, e utilizar a classificação que trata esta Resolução.

§1º O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênicas sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção executado pelo CODEVALE – SIMC-CODEVALE, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos alimentos nele processados.

§2º O registro a que se refere este artigo será concedido à planta industrial.

Art. 28. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIMC-CODEVALE estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista nesta Resolução, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no endereço
https://publicacoesmunicipais.inf.br/transparencia/anaurilandia-codevale

Art. 29. O registro será solicitado ao Serviço de Inspeção executado pelo CODEVALE, com entrada pelo protocolo do Serviço, e será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos, por etapas.

I - a primeira etapa, será composta pelos seguintes documentos:

a) requerimento ao Coordenador do SIMC-CODEVALE solicitando a Vistoria Prévia do Terreno ou do Estabelecimento;

b) laudo de Vistoria Prévia do Terreno ou do estabelecimento com parecer favorável, elaborado por médico veterinário do CODEVALE;

§1º A etapa de aprovação prévia do terreno ou do estabelecimento é necessária inclusive para estabelecimentos já edificados, sendo que para estes estabelecimentos, além dos documentos listados nos incisos do caput, deve ser realizada vistoria para avaliação das dependências industriais e sociais existentes, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico veterinário do SIMC-CODEVALE.

II - a segunda etapa será composta pelos seguintes documentos:

a) requerimento solicitando aprovação do projeto de construção do estabelecimento;

b) Plantas, nas seguintes escalas:

1) de situação - escala 1:500;

2) baixa - escala 1:100;

3) fachada - escala 1:50;

4) cortes - escala 1:50;

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

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

7) planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

c) memorial descritivo de construção acompanhado do ART do engenheiro responsável pela obra e cronograma de execução da obra;

d) Licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;

Sede: Rua Prudente de Moraes, 651 – Centro – CEP 79770-000 – Anaurilândia/MS
Tel./Fax (67) 3445-1637
e-mail diretoria@codevale.ms.gov.br

CONSÓRCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO VALE DO IVINHEMA MS
CODEVALE
CNPJ: 14.173.522/0001-08

e) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;

f) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

g) Comprovante de inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;

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

i) Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

j) Memorial econômico sanitário assinado pelo médico veterinário responsável (RT) pela indústria;

k) Termos de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento – Requerimento Padrão;

l) Comprovante do pagamento da taxa de análise de projeto de estabelecimento, quando couber;

m) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento;

m) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento;

§2º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas, antes da solicitação de vistoria e emissão do Laudo de Inspeção Final do estabelecimento.

III - a terceira etapa será composta pelos seguintes documentos:

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

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

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

d) Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do Médico Veterinário responsável;

e) Pagamento da taxa de instalação do serviço de inspeção sanitária, quando couber;

f) Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após conclusão da obra;

g) Apresentação do Programa de Autocontrole;

h) Laudo de Vistoria Final com parecer favorável do Serviço;

IV - a quarta etapa é constituída por:

CONSÓRCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO VALE DO IVINHEMA MS
CODEVALE
CNPJ: 14.173.522/0001-08

a) Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIMC-CODEVALE;

b) Instalação do Serviço de Inspeção.

CONSÓRCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO VALE DO IVINHEMA MS
CODEVALE
CNPJ: 14.173.522/0001-08

será autorizado mediante instalação do SIMC-CODEVALE e elaboração de Ata de Instalação do Serviço assinado pelo Coordenador do SIMC-CODEVALE, indústria e demais autoridades presentes.

§1º Para fins de início de produção, os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SIMC-CODEVALE, e empresa deve estar cadastrada no sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento denominado e-SISBI, bem como seus rótulos inseridos no referido sistema.

§2º Para fins de atendimento ao contido no *caput*, a Ata de Instalação do Serviço de Inspeção executado pelo CODEVALE deve atestar as condições de funcionamento do estabelecimento, a existência dos programas de autocontrole descritos, e dar ciência ao interessado da permissão para o início das atividades.

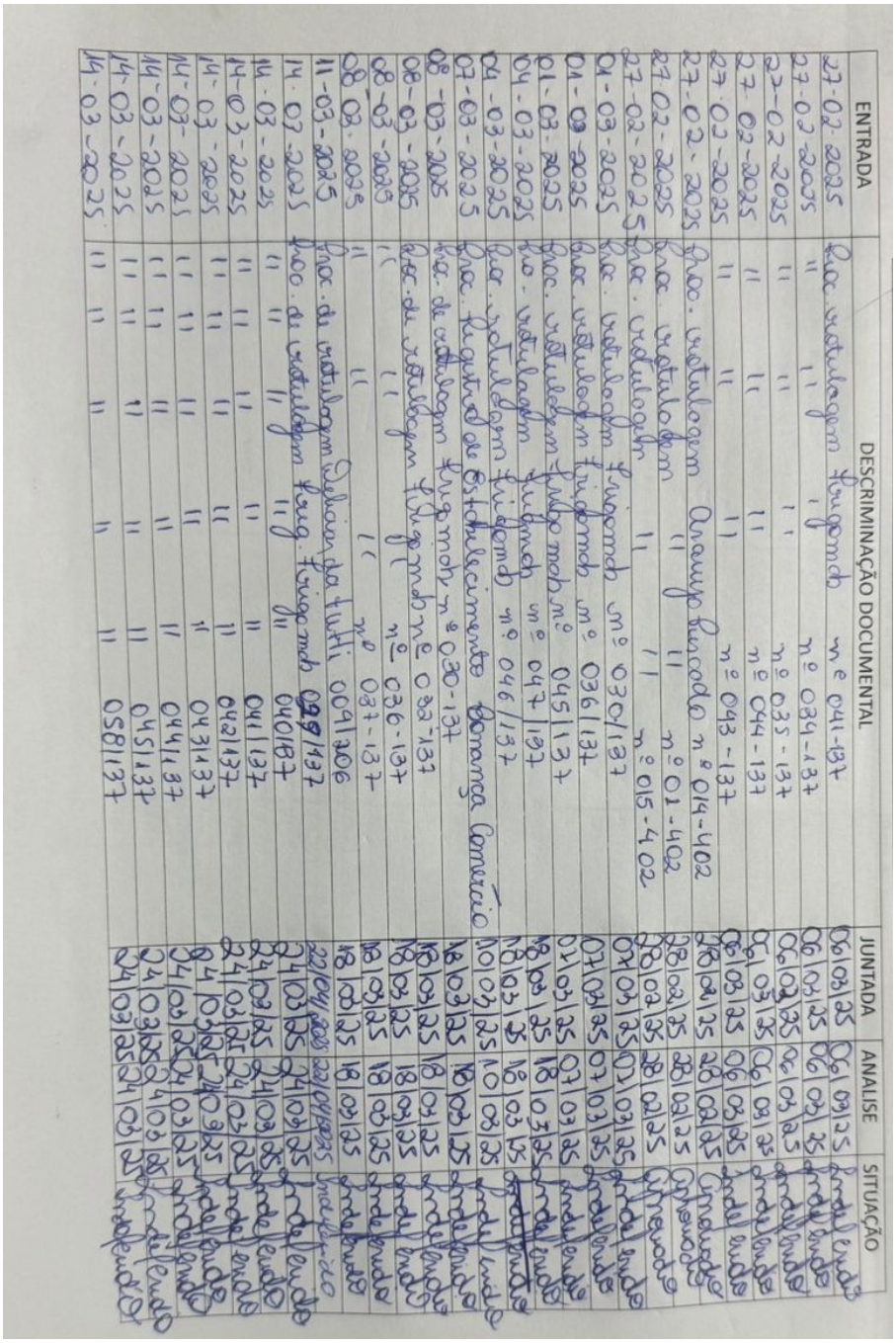
Art. 33. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 34. Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os seguintes documentos:

I - Primeira etapa:

a) requerimento ao Coordenador do SIMC-CODEVALE, solicitando aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento.

Anexo 11. Planilha de controle de entrada de documentos para analise;



ENTRADA	DESCRIMINAÇÃO DOCUMENTAL	JUNTADA	ANALISE	SITUAÇÃO
27-02-2025	Rec. rotulagem frigomob nº 041-137	06/03/25	06/03/25	Indeferido
27-02-2025	" " " nº 034-137	06/03/25	06/03/25	Indeferido
27-02-2025	" " " nº 035-137	06/03/25	06/03/25	Indeferido
27-02-2025	" " " nº 044-137	06/03/25	06/03/25	Indeferido
27-02-2025	" " " nº 043-137	06/03/25	06/03/25	Indeferido
27-02-2025	Proc. rotulagem Araujo Lucado nº 014-402	28/02/25	28/02/25	Concluído
27-02-2025	Proc. rotulagem " " nº 01-402	28/02/25	28/02/25	Concluído
27-02-2025	Proc. rotulagem " " nº 015-402	28/02/25	28/02/25	Concluído
04-03-2025	Rec. rotulagem frigomob nº 030/137	07/03/25	07/03/25	Indeferido
04-03-2025	Rec. rotulagem frigomob nº 036/137	07/03/25	07/03/25	Indeferido
04-03-2025	Rec. rotulagem frigomob nº 045/137	07/03/25	07/03/25	Indeferido
04-03-2025	Rec. rotulagem frigomob nº 047/137	18/03/25	18/03/25	Indeferido
04-03-2025	Rec. rotulagem frigomob nº 046/137	18/03/25	18/03/25	Indeferido
07-03-2025	Proc. Registro de Estabelecimento Bonanza Comércio	10/03/25	10/03/25	Indeferido
08-03-2025	Rec. de rotulagem frigomob nº 030-137	18/03/25	18/03/25	Indeferido
08-03-2025	Rec. de rotulagem frigomob nº 033-137	18/03/25	18/03/25	Indeferido
08-03-2025	" " " nº 036-137	18/03/25	18/03/25	Indeferido
08-03-2025	" " " nº 037-137	18/03/25	18/03/25	Indeferido
11-03-2025	Proc. de rotulagem Delicia da tutti 009/206	18/03/25	18/03/25	Indeferido
14-03-2025	Proc. de rotulagem frig. frigomob 029/137	22/04/2025	22/04/2025	Indeferido
14-03-2025	" " " frig. frigomob 040/137	24/03/25	24/03/25	Indeferido
14-03-2025	" " " 041/137	24/03/25	24/03/25	Indeferido
14-03-2025	" " " 042/137	24/03/25	24/03/25	Indeferido
14-03-2025	" " " 043/137	24/03/25	24/03/25	Indeferido
14-03-2025	" " " 044/137	24/03/25	24/03/25	Indeferido
14-03-2025	" " " 045/137	24/03/25	24/03/25	Indeferido
14-03-2025	" " " 058/137	24/03/25	24/03/25	Indeferido

Anexo 12. Mapas estatísticos dos recebimentos de mapa de produção;

Informações Mensais

Abaixo seguem as informações mensais de produção atualizados pelo Estabelecimento.

Informe Mensal SIOSAF

Mostrando 1-25 de 37

Página 1 de 2

Referência	Data Referência	Última Atualização	Mapa de Produção	Distribuição de Produto	Estoque	Produção Total	Itens Produzidos
04/2025	10/05/2025	10/05/2025 05:53	mapaerodiao.pdf	mapaerocedias.pdf	mapaestoque.pdf	3.489,265,5100	3.489,265,5100
03/2025	10/04/2025	10/04/2025 09:24	mapaerodiarao.pdf	mapaerocped.pdf	mapaestoque.pdf	3.464,292,9500	3.464,292,9500
02/2025	10/03/2025	10/03/2025 08:55	mapaabatemproducao.pdf	mapaproduzexpedidao.pdf	mapaestoque.pdf	3.187,739,5000	3.187,739,5000
01/2025	10/02/2025	10/02/2025 06:28	mapaerodiaeabate.pdf	mapaproduzexpedidao.pdf	mapaproduzestoque.pdf	3.358,319,1700	3.358,319,1700
12/2024	08/01/2025	08/01/2025 09:36	mapaerodiaeo.pdf	mapaexpedidao.pdf	mapaestoque.pdf	3.504,341,5400	3.504,341,5400
11/2024	10/12/2024	10/12/2024 10:15	mapaerodiao.pdf	mapaexpedidas.pdf	mapaestoque.pdf	3.320,094,1000	3.320,094,1000
10/2024	09/11/2024	09/11/2024 08:08	mapaerodiaeoutubro.pdf	mapaexpedidaoutubro.pdf	mapaestoqueoutubro.pdf	3.657,579,1100	3.657,579,1100
09/2024	10/10/2024	10/10/2024 10:13	mapaabate.pdf	mapaexpedida4.pdf	mapaestoque4.pdf	3.381,342,3900	3.381,342,3900
08/2024	10/09/2024	10/09/2024 10:35	mapaerodiae2.pdf	mapaexpedida3.pdf	mapaestoque3.pdf	3.503,667,3400	3.503,667,3400
07/2024	09/08/2024	09/08/2024 08:26	mapaerodiae3.pdf	mapaexpedida3.pdf	mapaestoque3.pdf	3.523,703,8000	3.523,703,8000
06/2024	10/07/2024	10/07/2024 13:36	mapaerodiae.pdf	mapaexpedida2.pdf	mapaestoque2.pdf	3.274,489,1600	3.274,489,1600
05/2024	11/06/2024	11/06/2024 07:51	mapaerodiemais.pdf	mapaexpedida1.pdf	mapaestoque1.pdf	3.617,640,4700	3.617,640,4700
04/2024	11/05/2024	11/05/2024 10:08	mapaerodiae.pdf	mapaexpedias.pdf	mapaestoque.pdf	3.612,587,2100	3.612,587,2100
03/2024	10/04/2024	10/04/2024 11:45	mapaerodiae.pdf	mapaexpedidacarnemais.pdf	mapaestoquecarne.pdf	3.469,600,1900	3.469,600,1900
02/2024	09/03/2024	11/03/2024 11:33	mapaerodiae.pdf	mapaexpedias.pdf	mapaestoque.pdf	3.417,463,3600	3.417,463,3600
01/2024	10/02/2024	10/02/2024 09:45	mapaerodiae.pdf	mapaexpedias.pdf	mapaestoque.pdf	3.504,832,6600	3.504,832,6600
12/2023	08/01/2024	31/01/2024 12:26	mapaabatemproducao4.pdf	servicodeimpecaomunicipialdecantarinhadoparadoma3.pdf	mapadestoqueem5.pdf	3.397,032,1800	3.397,032,1800
11/2023	16/12/2023	16/12/2023 07:55	mapaerodiae.pdf	mapaexpedias.pdf	mapaestoque.pdf	3.299,770,4200	3.299,770,4200
10/2023	08/11/2023	08/11/2023 09:13	mapaerodiaeoutubro.pdf	mapaexpedidaoutubro.pdf	mapaestoqueoutubro.pdf	3.515,382,7500	3.515,382,7500

Anexo 13. Relação estabelecimento / funcionários;

Estabelecimentos/Funcionarios					
Nome do Estabelecimento	Periodico/Permanente	Responsavel	SIM/SISBI	Carga Horaria	Agentes de Inspeção
Apinova	Periodico	Maria Eduarda	SISBI	Analise de Risco	
Apiario Ouro de Mel	Periodico	Maria Eduarda	SISBI	Analise de Risco	
Araujo Pescados	Periodico	Rafaela de Carvalho Pires	SISBI	Analise de Risco	
Frigorifico Frigolon	Permanente	Maria Carolina/Antonio Luiz	SISBI	8 horas Diaria	Guilherme Martins/Vitoria L Henrique
Frigorifico MabFoods	Permanente	Vinícius Ayres/Ana Clara Carvas	SISBI	8 horas Diaria	Vandeir Ferreira
Frigorifico Best Fish	Periodico	Rafaela de Carvalho Pires	SISBI	Analise de Risco	
Frigorifico Gregorio e Mendes	Permanente	Felipe Bendilatti	SISBI	8 horas Diaria	Ive Carla Cordeiro
Mel Sempre Doce	Periodico	Maria Eduarda	SISBI	Analise de Risco	
Santa Rita do Pardo					
Queijaria perseverança	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Ivinhema					
Supermercado Economico	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
supermercado Alvorada (ivinh)	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Queijaria Sabor do Campo	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Angelica					
Supermercado Pequeno Mundo	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Nova Andradina					
Dede fest	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Supermercado Paraiso	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Supermercado Faros	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Supermercado Avorada (nova)	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Supermercado Cristo Rei	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Deodapolis					
Supermercado Pires	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Brasilandia					
Supermercado Beira RIo	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Supermecado Big Bom	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Anaurilandia					
Laticinio Santa Ana	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Bataguassu					
Supermercado Central Max	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	

Anexo 14. Contratação de laboratório para análises fiscais;

Diário Oficial do CODEVALE
Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema - MS

Nº 215 **Quarta - Feira, 27 de Novembro de 2024**
Órgão de Divulgação Oficial
Criado pela Resolução n°001 de 11 de Janeiro de 2024

Expediente:

Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE.
Gestão 2023/2024
Presidente: Lúcio Roberto Calixto Costa - Santa Rita do Pardo

ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 31/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 42/2024

Considerando a necessidade do CODEVALE de promover a contratação do objeto abaixo referido, considerando a cotação de preços realizada, e considerando que não surgiram licitantes interessados no Pregão Eletrônico 05/2024, razão pela qual se justifica a formalização da presente dispensa, DISPENSO A LICITAÇÃO, com fundamento no artigo 75, III, alínea "a" da Lei Federal nº 14.133/21, no valor total de R$ 135.500,00 (cento e trinta e cinco mil e quinhentos reais), em favor da empresa AMBIENTALE ANALISES AMBIENTAIS E DE ALIMENTOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o nº 10.307.392/0001-90, com endereço na Av Parigot de Souza, nº 391, Zona 1, município de Maringá, Estado do Paraná, neste ato representada pelo Senhor: NILTON JOEL NOVELLI ROSSONI, cuja situações fiscais em relação à Seguridade Social estão regulares, para o fornecimento do seguinte objeto:

OBJETO	**Registro De Preços para futura e eventual contratação de empresa para realizar serviços de exames laboratoriais de alimentos de origem animal, a fim de atender as demandas do Serviço de Inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema – CODEVALE.**

Para fazer frente às despesas decorrentes desta dispensa, fica indicada a seguinte dotação orçamentária: n° DOTAÇÃO: 02 - Consórcio Público Des. do Vale do Ivinhema - CODEVALE 1 - Consórcio Público Des. do Vale do Ivinhema - CODEVALE Função: 04 Administração Subfunção: 122 – Administração Geral Programa: 0801 - Administração do Consorcio Ação: 2.001 - GERENCIAMENTO CONSENSUAL E ASSOCIADA DE SERVIÇOS PUBLICOS 3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica F: 1.880.0000 - Recursos próprios dos consórcios.

Fica a dispensa devidamente RATIFICADA e APROVADA em todos os seus termos e atos.

CODEVALE
Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema

EXTRATO DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 04/2024/CODEVALE-MS

CONTRATANTE:
CODEVALE - CONSÓRCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA

EMPRESA REGISTRADA:

AMBIENTALE ANALISES AMBIENTAIS E DE ALIMENTOS LTDA

OBJETO: Contratação de empresa para realizar serviços de exames de alimentos de origem animal, a fim de atender as demandas do Serviço de Inspeção do **Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema – CODEVALE.**

VIGÊNCIA*:* A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no sítio oficial e no diário oficial do Consórcio, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

VALOR: O valor total da contratação é de **R$ 135.500,00 (cento e trinta e cinco mil e quinhentos reais)**.

Anaurilândia – MS, 05 de dezembro de 2024.

DANIELE CRISTINA DE CAMARGO CABRIOTTI
DIRETORA EXECUTIVA

Anexo15. - Norma Interna 1;

NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 26 DE OUTUBRO DE 2023.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CODEVALE, resolve:

Art. 1° Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do relatório de inspeção a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Publico de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2° Estabelecer, na forma do Anexo II, o modelo do relatório de inspeção - PAC, que visa a verificação dos programas de auto controle, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Publico de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 3° Estabelecer, na forma do Anexo III, o modelo do relatório de supervisão – avaliação do serviço oficial, que visa a avaliação do serviço de inspeção permanente, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Publico de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 4° Estabelecer, na forma do Anexo IV, o modelo do relatório de supervisão – avaliação do serviço oficial, que visa a avaliação do serviço de inspeção periodico, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Publico de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 5° Estabelecer, na forma do Anexo V, o modelo único de plano de ação a ser utilizado para a correção das não conformidades constatadas em supervisão ou inspeção, bem como para verificação oficial de atendimento.

Art. 6º Os relatórios de inspeções e de supervisões deverão ser aplicados por um fiscal com formação em Medicina Veterinária.

Art. 7º A aplicação dos Relatórios se dará por meio da avaliação *in loco* e/ou documental.

§1º A aplicação do *in loco,* relatório de inspeção – Anexo I, nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial do CODEVALE, será aplicada na frequência mensal.

§2º A aplicação do *in loco,* relatório de inspeção - PAC – Anexo II, nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial do CODEVALE, será aplicada na freqüência bimestral.

§3º A aplicação do *in loco,* relatório de supervisão – avaliação do serviço oficial – Anexo III e IV, nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial do CODEVALE, será aplicada na frequência Anual.

Art. 8º Todos os elementos contidos nos formulários anexos a esta Norma Interna devem ser verificados pelo Serviço de Inspeção, *in loco,* no mínimo uma vez por ano.

Art. 9° Os relatórios de inspeção e supervisão em estabelecimentos devem ser gerados e concluídos até o término do período da inspeção ou da supervisão, em três vias ou enviados através do sistema do Codevale para o estabelecimento e para o SIM local.

§1° Uma via deve ser entregue ao estabelecimento, com a finalidade da elaboração do plano ação, na forma definida no Anexo V.

§2° Uma via deve ser entregue ao Serviço de Inspeção local, para acompanhamento.

§3° Uma via completa deve ser entregue na Coordenação do Serviço de Inspeção do CODEVALE, para acompanhamento.

Art. 10º Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

Art. 11º Fica estabelecido o prazo de dez dias para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

§ 1º O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no Anexo V.

§ 2º O Serviço de Inspeção avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

Art. 11º Esta Norma Interna entra em vigor 30 dias após a data de sua publicação.

Rafaela de Carvalho Pires

ANEXO I – RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

ANEXO II – RELATÓRIO DE INSPEÇÃO - PAC

ANEXO III - RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – AVALIAÇÃO DO SERVIÇO OFICIAL e ESTABELECIMENTO

ANEXO IV - RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – AVALIAÇÃO DO SERVIÇO OFICIAL e ESTABELECIMENTO

ANEXO V – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - PLANO DE AÇÃO

ANEXO I

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 26 DE OUTUBRO DE 2023)

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

Nome da Empresa: _____
SIM Nº: _____ **Contato:** _____ **email:** _____
Responsável: _____
Data: _____ **Hora:** _____ **Turnos:** _____

Equipe de Inspeção:_____
_____

Atendimento ao plano de Ação		
Entregou plano de ação da inspeção/supervisão anterior?	( ) SIM	( ) NÃO
Cumpriu os prazos estipulados no plano de ação anterior?	( ) SIM	( ) NÃO
Obs:		

Manutenção das Instalações				
01	Barreiras Sanitárias – Pia, Lava Botas, Lixo, Papel toalha, detergente, álcool gel		( ) C ( ) NC ( ) NA	
02	Portas		( ) C ( ) NC ( ) NA	
03	Paredes /Janelas		( ) C ( ) NC ( ) NA	
04	Piso / Ralos/Paletes		( ) C ( ) NC ( ) NA	
05	Teto		( ) C ( ) NC ( ) NA	
06	Tubulações / Vigas		( ) C ( ) NC ( ) NA	
07	Luminárias		( ) C ( ) NC ( ) NA	
08	Iluminação suficiente		( ) C ( ) NC ( ) NA	Lux na área de inspeção: _____
09	Ventilação/condensação		( ) C ( ) NC ( ) NA	
10	Equipamentos		( ) C ( ) NC ( ) NA	
OBS:				
Água de Abastecimento				
11	Água suficiente para o desenvolvimento das atividades		( ) C ( ) NC ( ) NA	
12	Reservatório/sistema tratamento/alarme		( ) C ( ) NC ( ) NA	
13	Pontos de coleta identificados		( ) C ( ) NC ( ) NA	CRL: _____ Ph: _____
14	Vapor e gelo em contato com a água garantem inocuidade		( ) C ( ) NC ( ) NA	
	Águas Residuais / ETE		( ) C ( ) NC ( ) NA	
OBS:				

Controle Integrado de Pragas				
15	Programa é eficaz e contínuo? (não há presença de pragas, possui armadilhas e barreiras físicas contra o acesso de pragas – telas, cortinas de ar, etc)		( ) C ( ) NC ( ) NA	
16	Sala de Venenos		( ) C ( ) NC ( ) NA	
OBS:				
Higiene Industrial e Operacional (instalações e equipamentos)				
17	Limpeza e sanitização - monitoramento do **Pré operacional** e suas ações corretivas		( ) C ( ) NC ( ) NA	
18	Limpeza e sanitização - monitoramento do **operacional** e suas ações corretivas		( ) C ( ) NC ( ) NA	
OBS:				
Higiene e Hábito Higiênico dos Funcionários				
19	Práticas higiênicas, asseio pessoal, treinamento (Uniforme, avental, luvas)		( ) C ( ) NC ( ) NA	
20	Carteira sanitária – apto a manipular alimentos.		( ) C ( ) NC ( ) NA	
OBS:				

Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)				
21	PSO de acordo com o PAC – evitando a contaminação cruzada, ausência de contra fluxo.		( ) C ( ) NC ( ) NA	
OBS:				
Controle de Matéria Prima				
22	Atende a IN 49/2006		( ) C ( ) NC ( ) NA	
23	Ingrediente/matéria prima – sala, armazenamento, produtos autorizados , temperatura, etc		( ) C ( ) NC ( ) NA	
24	Embalagem Primária – sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc		( ) C ( ) NC ( ) NA	
25	Embalagem Secundária – sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc		( ) C ( ) NC ( ) NA	
26	Recebimento de Mat. Prima para aproveitamento condicional – procedimentos no PAC? (Identificação,Armazenamento, controle de uso)		( ) C ( ) NC ( ) NA	
OBS:				
Controle de Temperatura				

27	Controle de temp. de **ambiente**, ex: sala de desossa/produção Possui termômetros?		( ) C ( ) NC ( ) NA	Temp: ____
28	Controle de temp. de **equipamentos,** ex: pasteurizador, esterilizadores, etc..		( ) C ( ) NC ( ) NA	Temp: ____
29	Controle de temp. de **produtos/mat. prima**, ex: queijos, leite, cortes, carcaça, etc..		( ) C ( ) NC ( ) NA	Temp: ____
30	Produtos que envolvam cozimento – validação térmica		( ) C ( ) NC ( ) NA	Temp: ____
OBS:				
APPCC				
31	Possui programa escrito e implantado? (realiza monitoramento, verificação e ações corretivas e preventivas?)		( ) C ( ) NC ( ) NA	
OBS:				
Análises Laboratoriais				
32	Análises de controle de matéria prima, ex: recepção de leite, umidade mel (conferencia de registros dos laboratórios das indústrias)		( ) C ( ) NC ( ) NA	
33	Análises de controle de qualidade – água/gelo e produtos		( ) C ( ) NC ( ) NA	

	(periodicidade e resultados)			
34	Calibração de equipamentos		( ) C ( ) NC ( ) NA	
OBS:				
Controle de Formulação de Produtos e Combate a Fraude				
35	Processo de fabricação e rótulo está de acordo com o aprovado **POSSUI EM SEU RÓTULO A LOGO DO CODEVALE**		( ) C ( ) NC ( ) NA	
36	Matéria prima – controle com vistas à fraude		( ) C ( ) NC ( ) NA	
OBS:				
Rastreabilidade e Recolhimento				
37	Rastreabilidade de produtos, matéria prima, ingredientes.		( ) C ( ) NC ( ) NA	
38	Consegue rastrear o produto final desde o início de sua produção?		( ) C ( ) NC ( ) NA	
39	Possui programa de recolhimento?		( ) C ( ) NC ( ) NA	
OBS:				
Respaldo para Certificação Oficial				
40	Avaliação se o estabelecimento fornece garantias ao serviço de inspeção		( ) C ( ) NC ( ) NA	

	oficial e que os POA e seus sistemas de controle estão em conformidade com a legislação.			
OBS:				
Bem estar Animal				
41	Possui programa descrito e implantado? (transporte, desembarque, lotação de caminhões, imobilização, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola) **IN 03 17/01/2000**		( ) C ( ) NC ( ) NA	
OBS:				
Material Especificado de Risco - MER				
42	Possui programa descrito e implantado? (identificação, remoção, segregação e destinação) **Memorando Circular nº 001 de 23/01/2007**		( ) C ( ) NC ( ) NA	
Obs:				
IN 62 de 29/12/2011, IN 76 e 77 de 26/11/2018				
43	Programa Nacional de Qualidade do Leite – RBQL		( ) C ( ) NC ( ) NA	
44	Cadastro de produtor/Tanque		( ) C ( ) NC ( ) NA	

45	Programa de Boas Práticas Agropecuária -		( ) C ( ) NC ( ) NA	
46	Programa de coleta de leite a Granel - registro das coletas, mapeamento de rotas		( ) C ( ) NC ( ) NA	
47	Plano de Qualificação de Produtor		( ) C ( ) NC ( ) NA	
48	Capacitação dos operários que realizam a coleta e recebimento do leite		( ) C ( ) NC ( ) NA	
49	Registros de coletas		( ) C ( ) NC ( ) NA	
50	Controle de antibióticos		( ) C ( ) NC ( ) NA	
Obs:				
Área Externa				
51	Tanques/Curral		( ) C ( ) NC ( ) NA	
52	Refeitório		( ) C ( ) NC ( ) NA	
53	Cozinha		( ) C ( ) NC ( ) NA	
54	Vestiários		( ) C ( ) NC ( ) NA	
55	Banheiros		( ) C ( ) NC ( ) NA	
56	Pátios		( ) C ( ) NC ( ) NA	
57	Almoxarifado		( ) C ( ) NC ( ) NA	
58	Depósitos		( ) C ( ) NC ( ) NA	
59	Veículos para transporte		( ) C ( ) NC ( ) NA	
Obs:				

Considerações Finais		
Itens C ao monitoramento:	Itens NC ao monitoramento:	Itens NA ao monitoramento:
Responsável pela Inspeção:		

Ciente, recebi 2ª via em ____ de _____de _____.
Declaro estar ciente que possuo o prazo de 10 dias para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades Apresentadas.

_____ _____
Responsável pela Inspeção Responsável pela Inspeção

_____ _____
Responsável pela Empresa Responsável pelo Controle de Qualidade

ANEXO II

(ANEXO II – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 26 DE OUTUBRO DE 2023)

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO - PAC

Nome da Empresa: _____
SIM Nº: _____ **Contato:** _____ **email:** _____
Responsável: _____
Data: _____ **Hora:** _____ **Turnos:** _____

Equipe de Inspeção:_____
_____

1. Atendimento ao plano de Ação	
Entregou plano de ação da inspeção/supervisão anterior?	( ) SIM ( ) NÃO
Cumpriu os prazos estipulados no plano de ação anterior?	( ) SIM ( ) NÃO
Obs:	

2. Período de Avaliação: de DD/MM/AAAA a DD/MM/AAAA

3. Seleção do Elemento Avaliado

Número	Elemento de Inspeção	Item Avaliado	C/NC
01	Manutenção das Instalações (icluindo iluminação, ventilação, águas residuai e calibração)		
02	Água de Abastecimento		
03	Controle de Pragas		
04	Higiene Industrial e Operacional (pré operacional e operacional)		
05	Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários		
06	Procedimentos Sanitários Operacionais		
07	Controle de Matéria Prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional)		
08	Controle de Temperaturas		
09	APPCC		
10	Análises Laboratoriais (BPL e atendimento a requisitos sanitários específicos)		
11	Controle na Formulação de Produtos e Combate a Fraude		
12	Rastreabilidade e Recolhimento		
13	Respaldo para Certificação Oficial		
14	Bem Estar Animal		
15	Material de Risco Específico – MER (identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco)		
16	IN 62 de 29/12/2019, IN 76 e 77 de 26/11/2018 (PNQL, programa de coleta do leite a granel, boas práticas agropecuárias, registros)		

4. Avaliação	**Sim/Não/NA**
O Estabelecimento possui programa descrito sobre o item?	
O programa atende a legislação em vigor?	
O Programa descrito é eficiente?	
O Programa descreve medidas preventivas para evitar desvios?	
As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência do desvio?	
As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos a saúde publica, ou seja adulterado/fraudado, chegue ao consumidor?	
O Estabelecimento possui registros auditáveis do programa?	
As planilhas utilizadas para monitoramento estão de acordo com o plano escrito?	
O fluxograma é compatível com a realidade?	
Os parâmetros utilizados e a frequência estão em conformidade com o plano escrito?	
O programa possui efetividade e confiabilidade?	
5. Conclusão	

Ciente, recebi 2ª via em _____ de _____de _____.
Declaro estar ciente que possuo o prazo de 10 dias para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades Apresentadas.

_____ _____
Responsável pela Inspeção Responsável pela Inspeção

_____ _____
Responsável pela Empresa Responsável pelo Controle de Qualidade

ANEXO III

(ANEXO III – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 26 DE OUTUBRO DE 2023)

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO PERMANENTE

Nome da Empresa: _____
SIM Nº: _____ **Contato:** _____ **email:** _____
Responsável pelo SIM:_____
Data: _____ **Hora:** _____ **Turnos:** _____
Número de animais abatidos: _____

1. Atendimento ao plano de Ação	
Entregou plano de ação da inspeção/supervisão anterior?	( ) SIM ( ) NÃO
Cumpriu os prazos estipulados no plano de ação anterior?	( ) SIM ( ) NÃO
Obs:	

2. Identificação da equipe do SIM		
Nome do responsável pela equipe do SIM :		
Número de veterinários oficiais:	Número de agentes de inspeção:	Número de auxiliares de inspeção:
Nomes:	Nomes:	Nomes:

3. Atividades de Inspeção			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
01	Inspeção *ante*		
A	Chegada dos animais e conferência da documentação		
B	Inspeção *ante morten* – execução da técnica, julgamento e registro		
C	Registro de coleta de tronco encefálico, relacionado aos animais abatidos de emergência, de animais mortos no curral e de animais que chegaram mortos no estabelecimento (exclusivo para ruminantes)		

Obs:			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
02	Inspeção *post morten*		
	Inspeção *post morten* – execução das técnicas de linha, critérios de julgamento e registro		
	Inspeção *post morten* – execução de técnicas no DIF, critérios de julgamento e registro		
	Controle de seqüestro e destinação do aproveitamento condicional e condenação (procedimentos e registros)		
Obs:			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
03	Plano de inspeção ou roteiro de inspeção		
Obs:			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
04	Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta a Relatórios de Fiscalização, Auditoria, Missão Internacional e notificações internacionais, bem como análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento?		
Obs:			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
05	Verificação documental de todos os elementos de controle		
Obs:			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
06	Ações oficiais adotadas pelo serviço oficial no caso de detecção/identificação de não conformidades do estabelecimento		

	durante a sua verificação oficial in loco ou durante verificação oficial documental		
Obs:			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
07	Análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento nos planos de ação e acompanhamento de seu cumprimento		
Obs:			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
08	Análises laboratoriais em atendimento aos programas oficiais, bem como adoção das ações oficiais de controle, quando detectados desvios.		
Obs:			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
09	Controles administrativos		
	a) Controle de pessoal (escala de trabalho, férias, ponto)		
	b) Organização de arquivos. Fácil localização dos documentos		
	c) Registro do controle do desempenho da equipe de inspeção		
	d) Tempestividade no atendimento a demandas		
	e) Uso de formulários/modelos oficiais para registro das verificações e demais atividades		
Obs:			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
10	Certificação Oficial		
	Controle de estoque e utilização dos lacres oficiais		
	Controle de estoque e utilização dos selos lacres oficiais		
	Controle de estoque, utilização e inutilização do certificado sanitário e guia de trânsito		

	Compatibilidade dos carimbos utilizados com os modelos preconizados na legislação		
	Controle da emissão, substituição e cancelamento dos Certificados sanitários e Guias de Trânsito		
	Controle dos Certificados sanitários e Guias de Trânsito para produtos destinados ao aproveitamento condicional		
Obs:			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
11	Durante a auditoria/supervisão foram identificadas necessidades de capacitação		
Obs:			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
12	**Verificação Oficial dos elementos de Controle**		
	a- verificação oficial (freqüência e metodologia aplicada)		
	b- ações fiscais (eficácia)		
	C- revisão dos registros gerados pela fiscalização (Revisão Documental)		
	Observação:		

4 - Estabelecimento			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
13	**Descrição de achados na empresa**		
	1 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		

	2 - Água de abastecimento		
	3 - Controle integrado de pragas		
	4 - Higiene industrial e operacional		
	5 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
	6 - Procedimentos sanitários operacionais		
	7 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem		
	8 - Controle de temperaturas		
	9 - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC		
	10 - Análises laboratoriais		
	11 - Controle de formulação de produtos		
	12 - Rastreabilidade e recolhimento		
	13 - Respaldo para certificação oficial		
	14 - Bem-estar animal		
	15 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).		

5- Conclusão

Auditores (Nome e Assinatura):

Responsável pelo SIM (Nome e Assinatura):

Responsável pela empresa (Nome e Assinatura):

ANEXO IV

(ANEXO III – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 26 DE OUTUBRO DE 2023)

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO PERIODICA

Nome da Empresa:
SIM Nº: _____ Contato: _____ email:
Responsável: Data: _____ Hora: _____

Equipe de Inspeção:

1- ATIVIDADE DE INSPEÇÃO			
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
1.1	Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta a Relatórios de Fiscalização, Auditoria, Missão Internacional e notificações internacionais, bem como análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento		
	Observação:		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
1.2	Análises laboratoriais. Atendimento aos programas oficiais		
	Observação:		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
1.3	Inclusão e avaliação qualitativa dos mapas estatísticos		
	Observação:		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
1.4	**Controles administrativos**		
a-	Organização de arquivos. Fácil localização dos documentos (processos SEI e documentos físicos)		
b-	Tempestividade no atendimento a demandas		
c-	Uso de formulários/modelos oficiais para registro das verificações e demais atividades		

	Observação:		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
1.5	Atendimento à frequência de fiscalização baseada no risco estimado associado ao estabelecimento		

2- Verificação Oficial dos Elementos de Controle

Item	**Descrição**	**C**	**NC**
2.1	Verificação Oficial (frequência e metodologias aplicadas)		
	Observação:		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
2.2	Verificação dos programas de autocontrole e respectivos registros (Verificação documental)		

3- Ações Fiscais/ Eficácia, Embasamento, Proporcionalidade, Controle de Desdobramentos

Item	**Descrição**	**C**	**NC**
3.1	**Eficácia, Embasamento, Proporcionalidade, Controle de Desdobramentos**		
	Observação:		

4- Conclusão

Item	Descrição	C	NC
	Observação:		

Auditores (Nome e Assinatura):

Responsável pelo SIM (Nome e Assinatura):

Responsável pela empresa (Nome e Assinatura):

ANEXO IV

(ANEXO III – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 26 DE OUTUBRO DE 2023)

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO PERIODICA

Parte 2- ESTABELECIMENTO

NOMES, CARIMBOS E ASSINATURAS
Auditor(es):
Responsável pela equipe do SIF:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
SIF n°
Razão Social:
Endereço:
Bairro:
Fone:
Classificação:
Responsável pelo estabelecimento e seu cargo:
Responsável técnico e registro em conselho:
Número de turnos de trabalho:
Atividades realizadas no turno 01:

Atividades realizadas no turno 02:
Capacidades de produção aprovadas (incluindo velocidades quando aplicável):

Item	Descrição	C	NC
1	Gerenciamento de prazos e ações previstos em planos de ação		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
2	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
3-	Água de abastecimento		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
4	Controle de Pragas		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
5	Higiene industrial e operacional		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
6	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		

Item	**Descrição**	**C**	**NC**
7	Procedimentos sanitários operacionais		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
8	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
9	Controle de temperaturas		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
10	Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
11	Análises laboratoriais		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
12	Controle de formulação de produtos		

Item	**Descrição**	**C**	**NC**
13	Rastreabilidade e recolhimento		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
14	Respaldo para Certificação Sanitária		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
15	Comentários finais		
	O estabelecimento detém o controle de todos os processos avaliados.		
	O estabelecimento não detém o controle dos seguintes processos avaliados (citar os elementos de controle):_____. As ações fiscais adotadas devem ser referenciadas no campo “Comentários finais”.		
Item	**Descrição**	**C**	**NC**
16	Conclusão		

Auditores (Nome e Assinatura):

Responsável pelo SIM (Nome e Assinatura):

Responsável pela empresa (Nome e Assinatura):

ANEXO V

(ANEXO IV – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 23 DE OUTUBRO DE 2019)

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - PLANO DE AÇÃO

RELATÓRIO Nº xxx/Nº SIM

REFERENTE A INSPEÇÃO/SUPERVISÃO DO DIA DD/MM/AAAA

Elemento de controle e número	Deficiência registrada no relatório acima referenciado	Medida corretiva proposta ou realizada	Data da proposta ou da realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial (Atendimento, não atendimento, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do CODEVALE responsável pela verificação oficial

Data DD/MM/AAAA

Responsável pelo estabelecimento: (nome, cargo e assinatura)

Responsável pelo serviço oficial local: (nome, cargo e assinatura)

Responsável pelo serviço oficial consorcial: (nome, cargo e assinatura)

Anexo 16. Modelos de documentos (planilhas) utilizadas em frigoríficos;

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL 102

DOCUMENTOS DIÁRIOS

DATA: _____/_____/_____

Nº	DOCUMENTO	C	NC	HORÁRIO	Nº DO RNC
1	1 - PPHO				
2	2 - PSO				
3	PSO - Carcaça				
4					
5	1 - BPF				
6	1 - BPF				
7	1 - BPF				
8	1 - BPF				
9	M.E.R.				

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO DIÁRIA DO PPHO

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102

Data: _____/_____/_____ FORMULÁRIO MODELO 02/PPHO

1 - VERIFICAÇÃO NO LOCAL

ÁREA	UI	HORA	RESULTADO*	ASSINATURA	AÇÃO FISCAL**

*Descrever a não conformidade, por exemplo resíduo de carne, gordura e outros

** A ação fiscal consiste na interdição de equipamento, área ou sequestro de produto, preenchendo sempre o RNC

2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?

NO CASO DE ALGUM DESVIO, AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NOS PLANOS?

AS MEDIDAS ADOTADAS RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE EQUIPAMENTO, INSTALAÇÕES E PRODUTOS?

AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

3 - AVALIADOR **4 - RUBRICA E DATA**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO DIÁRIA DO PPHO

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102

Data: _____/_____/_____ FORMULÁRIO MODELO 02/PPHO

1 - VERIFICAÇÃO NO LOCAL

ÁREA	UI	HORA	RESULTADO*	ASSINATURA	AÇÃO FISCAL**

*Descrever a não conformidade, por exemplo resíduo de carne, gordura e outros

** A ação fiscal consiste na interdição de equipamento, área ou sequestro de produto, preenchendo sempre o RNC

2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?

NO CASO DE ALGUM DESVIO, AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NOS PLANOS?

AS MEDIDAS ADOTADAS RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE EQUIPAMENTO, INSTALAÇÕES E PRODUTOS?

AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

3 - AVALIADOR **4 - RUBRICA E DATA**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO NO LOCAL (DIÁRIO) CONTROLE DE TEMPERATURA

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102

Data: _____/_____/_____ FORMULÁRIO MODELO 02/BPF

	1ª - VERIFICAÇÃO		2ª - VERIFICAÇÃO		3ª - VERIFICAÇÃO	
LOCAIS/AMBIENTES/PRODUTOS	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)
Esteril. Sala Miúdos						
Esteril. Buch. Limpa						
Esteril. Bucharia Suja						
Esteril. Mocotó Limpo						
ESTOCAGEM						
TUNEL 01						
TUNEL 02						
EMB. SECUNDARIA						
EMB. PRIMARIA						
MIUDOS						

(*) REGISTRAR TEMPERATURAS OBSERVADAS
(**) As ações fiscais são: interdição de instalações e/ou equipamentos. As ações, no caso de não-conformidade também são direcionadas aos produtos. Nos casos em que o produto pode representar risco à saúde pública estas ações são: Apreensão, seqüestro e condenação dos produtos implicados.

Descrição da Não-Conformidade (se necessário use o verso da folha)

_____

Data e Visto do Veterinário

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO NO LOCAL (DIÁRIA)

CONTROLE DE CLORO RESIDUAL E PH DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Estabelecimento:
FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102

Data: ____/____/____ FORMULÁRIO MODELO 03/BPF

	1ª VERIFICAÇÃO				2ª VERIFICAÇÃO			
PONTO DE ANÁLISE	HORA	PH	CLORO RESIDUAL	ASSINATURA	HORA	PH	CLORO RESIDUAL	ASSINATURA
ABATE								
MIÚDOS								
MOCOTO S.								
MOCOTO L.								
BUCHARIA L.								
BUCHARIA S.								

Descrição da Não-Conformidade (se necessário use o verso da folha)

_____
Data e Visto do Veterinário

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO)

FORMULÁRIO MODELO 01/PSO

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102 Data: ___/___/___

1 - VERIFICAÇÃO IN LOCO

ÁREA	OPERAÇÃO	HORA	RESULTADO*		AÇÃO FISCAL**	RUBRICA
			C	NC*		

*Descrever a não conformidade observada

** A ação fiscal consiste na interdição de equipamento, área ou sequestro de produto, preenchendo sempre o RNC

2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

2.1 - EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?

2.2 - O MONITORAMENTO É REALIZADO NA FRENQUENCIA ESTABELECIDA?

2.3 - AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS, SE FOR O CASO, RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?

2.4 - O ESTABELECIMENTO DEFINIU MEDIDAS PARA PREVENIR A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

3 - AVALIADOR 4 - RUBRICA E DATA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS - SIM 102

VERIFICAÇÃO NO LOCAL DIÁRIA

(INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, BARREIRAS SANITÁRIAS, ÁGUAS RESIDUAIS, HÁBITOS HIGIÊNICOS E HIGIENE PESSOAL, BARREIRAS E DISPOSITIVOS DE CONTROLE DE PRAGAS)

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. Data: ____/____/____ FORMULÁRIO MODELO 01/BPF SIM 102

	1ª - VERIFICAÇÃO		2ª - VERIFICAÇÃO		3ª - VERIFICAÇÃO		2ª - VERIFICAÇÃO	
	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (*)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (*)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (*)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (*)
SETOR	ABATE		MIÚDOS		BUCHARIA		MOCOTÓ	
HORA								
MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES								
MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS								
ILUMINAÇÃO								
VENTILAÇÃO								
BARREIRAS SANITÁRIAS								
ÁGUAS RESIDUAIS								
HÁBITOS DE HIGIENE								
BARREIRAS E DISPOSITIVOS								
DE CONTROLE DE PRAGAS								
VERIFICAÇÃO DE EMBALAGENS E INGREDIENTES								

(*) registrar: **C=CONFORME e NC= NÃO CONFORME**, no caso de Não-Conformidade descreva-a no quadro abaixo. Se necessário use o verso da folha.
(**) As ações fiscais são: interdição de instalações e/ou equipamentos. As ações, no caso de não-conformidade também são direcionadas aos produtos. Nos casos em que o produto pode representar risco à saúde pública estas ações são: Apreensão, seqüestro e condenação dos produtos implicados.

Descrição da Não-Conformidade (se necessário use o verso da folha)

_____

Data e Visto do Veterinário

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102

VERIFICAÇÃO DIÁRIA DA EXECUÇÃO DOS TRABALHOS DE SEGREGAÇÃO E DESTINO DOS MATERIAIS ESPECIFICADOS DE RISCO - MER

DATA: ____/____/____

SETOR	VERIFICAÇÃO		
	Hora	Resultado	Assinatura
ABATE			
Retirada de amígdalas			
Esterilização da serra de carcaça			
Retirada de medula espinhal e meninges			
Utilização de recipientes e instrumentos exclusivos p/ MER			
TRIPARIA			
Descarte do íleo distal			
Manipulação do intestino comestível			
Utilização de recipientes e instrumentos exclusivos p/ MER			
DESOSSA DE CABEÇAS			
Retirada de olhos			
Abertura do crânio			
Retirada do cérebro, cerebelo, gânglio trigêmeo e meninges			
Utilização de recipientes e instrumentos exclusivos p/ MER			
MIÚDOS			
Manipulação da medula comestível			
Utilização de recipientes e instrumentos exclusivos p/ MER			
Destinação dos MER's para digestor/incineração			

Resultado: C = Conforme NC = Não Conforme

Descrição de Não Conformidade	Ação Fiscal

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA - SIM 102

DOCUMENTO DE VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM

Data / /

Horário	Produto	Nº Rotulagem	C/NC	Assinatura	Obs.

Data / /

Horário	Produto	Nº Rotulagem	C/NC	Assinatura	Obs.

Data / /

Horário	Produto	Nº Rotulagem	C/NC	Assinatura	Obs.

Data / /

Horário	Produto	Nº Rotulagem	C/NC	Assinatura	Obs.

Assinatura do Encarregado

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO DIÁRIA DO PSO DE REVISÃO DA CONTAMINAÇÃO DE CARCAÇAS COM CONTEÚDO GASTROINTESTINAL

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102

Data:_____/_____/_____ FORMULÁRIO MODELO 02/PSO

1 - VERIFICAÇÃO IN LOCO

Nº ORDEM	Nº CARCAÇA	HORA	RESULTADO*	ASSINATURA	AÇÃO FISCAL**
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					

*Assinalar o zero em caso de ausência de contaminação. Em caso de contaminação registrar o número de pontos
** A ação fiscal consiste na paralisação da noria e na determinação da remoção da área contaminada da carcaça.

2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

2.1 - O MONITORAMENTO É REALIZADO NA FREQUENCIA ESTABELECIDA?

2.2 - EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?

2.3 - NO CASO DE ALGUM DESVIO PREVISTO:
2.3.1 - AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NO PLANO?

2.3.2 - AS MEDIDAS ADOTADAS RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?

2.3.3 - AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIO?

2.3.4 - AS MEDIDAS DE CONTROLE ADOTADAS GARANTEM QUE NENHUM PRODUTO NOCIVO À SAÚDE DO CONSUMIDOR OU ALTERADO, COMO FRUTO DE UM DESVIO, CHEGUE AO CONSUMO?

PAPELETA DE INSPEÇÃO DAS LINHAS RINS E CAUDAS

LOCALIDADE: SANTA RITA DO PARDO - MS - SIM 102 - FIRMA: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA

CONDENAÇÕES VERIFICADAS NA MATANÇA DE _____/_____/_____

CAUSAS	CABEÇAS / Nº DOS LOTES										TOTAIS
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	
CONGESTÃO											
CONTAMINAÇÃO											
ISQUEMIA											
NEFRITE											
QUISTO URINÁRIO											
URONOFROSE											
RINS											
TOTAIS											
CAUDAS											
CONTAMINAÇÃO											
CONTUSÃO											
TOTAIS											

VISTO

Encarregado da Inspeção Municipal

Assinatura Funcionário do S.I.M.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL Nº 102 - ESTABELECIMENTO: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA

PAPELETA DE INSPEÇÃO DAS LINHAS DE VÍSCERAS TORÁCICO-ABDOMINAIS

CONDENAÇÕES VERIFICADAS NAS PRÓPRIAS LINHAS EM ____/____/____

	CAUSAS	Nº DE LOTES										TOTAIS
CORAÇÕES	Contaminação											
	Pericardite											
PULMÕES	Adenite											
	Aspiração Ruminal											
	Aspiração Sangue											
	Bronquite											
	Congestão											
	Contaminação											
	Enfisema											
	Hidatidose											
	Pleuris											
FÍGADOS	Abscesso											
	CIRROSE											
	Congestão											
	Contaminação											
	Esteatose											
	Estefanurose											
	Fasciolose											
	Hidatidose											
	Perihepatite											
	Teleangiectasia											
INTESTINO	Contaminação											
	Enfisema (suínos)											
	Esofagostomose											
ESTÔMAGO	Contaminação											
ESÔFAGO	Contaminação											

Papeleta nº 4 SERPA/MS

PAPELETA DE INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Localidade: Santa Rita do Pardo-MS SIM: 102

Firma: Frigorífico Santa Rita do Pardo Ltda.

BOVINOS INSPECIONADOS EM _____/_____/_____ ÀS _____ HORAS

Nº DOS LOTES	BOIS	VACAS	BÚFALOS	PROCEDÊNCIA	ATESTADOS Nºs		
					SANITÁRIO	VACINA ANTI AFTOSA	BRUCELOSE
TOTAIS				TOTAL GERAL DE ANIMAIS _____			

INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102 **ESPÉCIE:_____**

PAPELETA DE LINHA DE INSPEÇÃO DE CABEÇA E LÍNGUA

CONDENAÇÕES VERIFICADAS NA MATANÇA DE ____/____/____

CAUSAS	CABEÇAS / Nº DOS LOTES										TOTAIS
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	
Abscesso											
Adenite											
Contusão											
Contaminação											
Outros											

CAUSAS	LÍNGUAS / Nº DOS LOTES										TOTAIS
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	
Glossite											
Abscesso											
Contusão											
Contaminação											
Outros											

Encarregado da Inspeção Municipal

Assinatura Funcionário do S.I.M.

INSPEÇÃO MUNICIPAL Nº 102

CONTROLE DE CARCAÇAS DESTINADAS AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL

Veterinário do D.I.F.

Matança no dia: _____ de _____ de _____ _____

ANOTAÇÕES DO VETERINÁRIO DO D.I.F.				ANOTAÇÕES DO PLANTÃO	
Espécie	Lote	Nº da Carcaça	Destino	Data da saída da Câmara de Sequestro	Assinatura do Plantão

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS
FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA - SIM 102

PAPELETA DE CONTROLE DE CARCAÇAS DESVIADAS PARA O DIF

DATA: _____/_____/_____

LOTE	NÚMERO SEQUENCIAL	CAUSA DO DESVIO

_____ Plantão

_____ Encarregado

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102
CONTROLE DE CARREGAMENTO

ESTINOS: DATA: ____/____/____

LACA:

ONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DO BAÚ ☐ ACEITÁVEL ☐ NÃO ACEITÁVEL ☐ ACEITÁVEL C/ RESTRIÇÃO

º DO LACRE: CERTIF. SANITÁRIOS:

CARREGAMENTO: CARNE C/ OSSO - MIÚDOS - CARNE INDUSTRIAL

PRODUTO	DATA DE PRODUÇÃO	RESFRIADO		CONGELADO	PEÇAS	CAIXAS	SACOS	TEMPERATURA DO PRODUTO		
								MÍNIMAS	MÉDIA	MÁXIMA
Dianteiro		X			X					
Traseiro		X			X					
Dianteiro		X			X					
Traseiro		X			X					
Dianteiro		X			X					
Traseiro		X			X					
Dianteiro		X			X					
Traseiro		X			X					
Dianteiro		X			X					
Traseiro		X			X					

OBSERVAÇÕES:

Plantão Inspetor Veterinário

A autenticidade deste documento pode ser verificada no endereço https://publicacoesmunicipais.inf.br/transparencia/anaurilandia-codevale

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102

CONTROLE DE CARREGAMENTO

DESTINOS: DATA: ____/____/____

PLACA:

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DO BAÚ ☐ ACEITÁVEL ☐ NÃO ACEITÁVEL ☐ ACEITÁVEL C/ RESTRIÇÃO

Nº DO LACRE: CERTIF. SANITÁRIOS:

CARREGAMENTO: CARNE C/ OSSO - MIÚDOS - CARNE INDUSTRIAL

PRODUTO	DATA DE PRODUÇÃO	RESFRIADO		CONGELADO	PEÇAS	CAIXAS	SACOS	TEMPERATURA DO PRODUTO		
								MÍNIMAS	MÉDIA	MÁXIM
1- Dianteiro		X			X					
2- Traseiro		X			X					
3- Dianteiro		X			X					
4- Traseiro		X			X					
5- Dianteiro		X			X					
6- Traseiro		X			X					
7- Dianteiro		X			X					
8- Traseiro		X			X					
9- Dianteiro		X			X					
10- Traseiro		X			X					

OBSERVAÇÕES:

Plantão

Inspetor Veterinário

A autenticidade deste documento pode ser verificada no endereço https://publicacoesmunicipais.inf.br/transparencia/anaurilandia-codevale

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102
CONTROLE DE CARREGAMENTO

DESTINOS: DATA: ____/____/____

PLACA:

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DO BAÚ ☐ ACEITÁVEL ☐ NÃO ACEITÁVEL ☐ ACEITÁVEL C/ RESTRIÇÃO

Nº DO LACRE: CERTIF. SANITÁRIOS:

CARREGAMENTO: CARNE C/ OSSO - MIÚDOS - CARNE INDUSTRIAL

PRODUTO	DATA DE PRODUÇÃO	RESFRIADO	CONGELADO	PEÇAS	CAIXAS	SACOS	TEMPERATURA DO PRODUTO		
							MÍNIMAS	MÉDIA	MÁXIMA
1-									
2-									
3-									
4-									
5-									
6-									
7-									
8-									
9-									
10-									

OBSERVAÇÕES:

Plantão

Inspetor Veterinário

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO DIÁRIA DO PPHO

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102

Data: _____/_____/_____ FORMULÁRIO MODELO 02/BPF

1 - VERIFICAÇÃO NO LOCAL

ÁREA	UI	HORA	RESULTADO*	ASSINATURA	AÇÃO FISCAL**
TENDAL	Hall Entrada				
TENDAL	Serras				
TENDAL	Esterilizadores				
TENDAL	Trilhos				
TENDAL	Pias				
TENDAL	Docas				
Expedição Cong.	Hall Entrada				
Expedição Cong.	Doca				
Expedição Cong.	Teto				
		RESFRIADO	CONGELADO	ALMOÇO	
	HORÁRIO INÍCIO				
	HORÁRIO FINAL				

*Descrever a não conformidade, por exemplo resíduo de carne, gordura e outros

** A ação fiscal consiste na interdição de equipamento, área ou sequestro de produto, preenchendo sempre o RNC

2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?

NO CASO DE ALGUM DESVIO, AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NOS PLANOS?

AS MEDIDAS ADOTADAS RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE EQUIPAMENTO, INSTALAÇÕES E PRODUTOS?

AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

3 - AVALIADOR **4 - RUBRICA E DATA**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS - SIM 102

VERIFICAÇÃO NO LOCAL DIÁRIA

(INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, BARREIRAS SANITÁRIAS, ÁGUAS RESIDUAIS, HÁBITOS HIGIÊNICOS E HIGIENE PESSOAL, BARREIRAS E DISPOSITIVOS DE CONTROLE DE PRAGAS)

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. Data: ____/____/____ FORMULÁRIO MODELO 01/BPF SIM 102

	1ª - VERIFICAÇÃO		2ª - VERIFICAÇÃO		3ª - VERIFICAÇÃO		2ª - VERIFICAÇÃO	
	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (*)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (*)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (*)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (*)
SETOR	TENDAL		CONGELADOS		ESTERILIZADORES			
HORA					S Carcaça			
MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES					S Costela			
MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS					DIF			
ILUMINAÇÃO								
VENTILAÇÃO					S Carcaça			
BARREIRAS SANITÁRIAS					S Costela			
ÁGUAS RESIDUAIS					DIF			
HÁBITOS DE HIGIENE								
BARREIRAS E DISPOSITIVOS					S Carcaça			
DE CONTROLE DE PRAGAS					S Costela			
VERIFICAÇÃO DE EMBALAGENS E INGREDIENTES					DIF			

(*) registrar: **C=CONFORME e NC= NÃO CONFORME**, no caso de Não-Conformidade descreva-a no quadro abaixo. Se necessário use o verso da folha.
(**) As ações fiscais são: interdição de instalações e/ou equipamentos. As ações, no caso de não-conformidade também são direcionadas aos produtos. Nos casos em que o produto pode representar risco à saúde pública estas ações são: Apreensão, seqüestro e condenação dos produtos implicados.

Descrição da Não-Conformidade (se necessário use o verso da folha)

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO)

FORMULÁRIO MODELO 01/PSO

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102 Data: ___/___/___

1 - VERIFICAÇÃO IN LOCO

ÁREA	OPERAÇÃO	HORA	RESULTADO*		AÇÃO FISCAL**	RUBRICA
			C	NC*		
TENDAL	Recebimento de Carcaça					
TENDAL	Serragem dos quartos					
TENDAL	Esterilizadores					
TENDAL	Acoplamento do caminhão					
TENDAL	Carregamento					
TENDAL	Rotulagem e embalagem					
FRIO	Câmara 01					
FRIO	Câmara 02					
FRIO	Câmara 03					

*Descrever a não conformidade observada

** A ação fiscal consiste na interdição de equipamento, área ou sequestro de produto, preenchendo sempre o RNC

2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

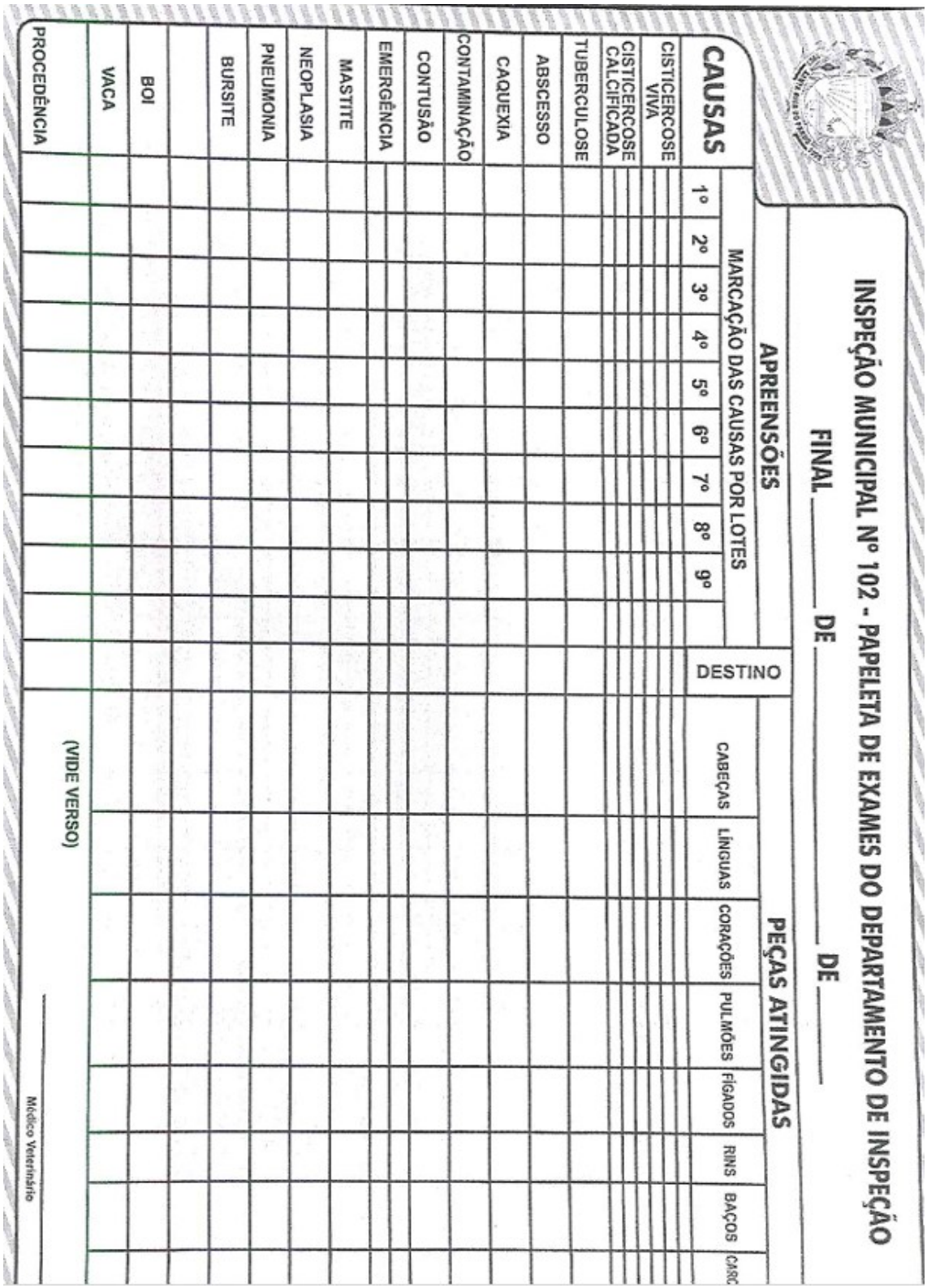
2.1 - EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?

2.2 - O MONITORAMENTO É REALIZADO NA FRENQUENCIA ESTABELECIDA?

2.3 - AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS, SE FOR O CASO, RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?

2.4 - O ESTABELECIMENTO DEFINIU MEDIDAS PARA PREVENIR A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

3 - AVALIADOR **4 - RUBRICA E DATA**



INSPEÇÃO MUNICIPAL Nº 102 - PAPELETA DE EXAMES DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO

FINAL _____ DE _____ DE _____

CAUSAS	MARCAÇÃO DAS CAUSAS POR LOTES									DESTINO	APREENSÕES							
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º		PEÇAS ATINGIDAS							
											CABEÇAS	LÍNGUAS	CORAÇÕES	PULMÕES	FÍGADOS	RINS	BAÇOS	CARC
CISTICERCOSE VIVA																		
CISTICERCOSE CALCIFICADA																		
TUBERCULOSE																		
ABSCESSO																		
CAQUEXIA																		
CONTAMINAÇÃO																		
CONTUSÃO																		
EMERGÊNCIA																		
MASTITE																		
NEOPLASIA																		
PNEUMONIA																		
BURSITE																		
BOI																		
VACA																		
PROCEDÊNCIA											(VIDE VERSO)							

Médico Veterinário

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM Nº 102

FICHA DE CONTROLE DE CURRAL

CURRAL Nº_____

Espécie animal:_____

Nº do lote:_____ GTA nº_____

Número de animais:_____

Município/UF:_____

Nome da fazenda:_____

_____

Nome do proprietário:_____

_____

Data de chegada:_____

Hora de chegada:_____ h

Data de Inspeção ante-mortem:_____

Hora de Inspeção ante-mortem:_____ h

Data do Abate:_____/_____/_____

_____

Assinatura do Inspetor Veterinário

Mod. Conf. Circular Nº 192/98/DCI/DIPOA

Anexo 17. Cronograma de coleta de análise;

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS FISCAIS

CODEVALE 2025

JANEIRO				
	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana
Coleta				
			[redacted]	
	RECESSO		[redacted]	
			[redacted]	

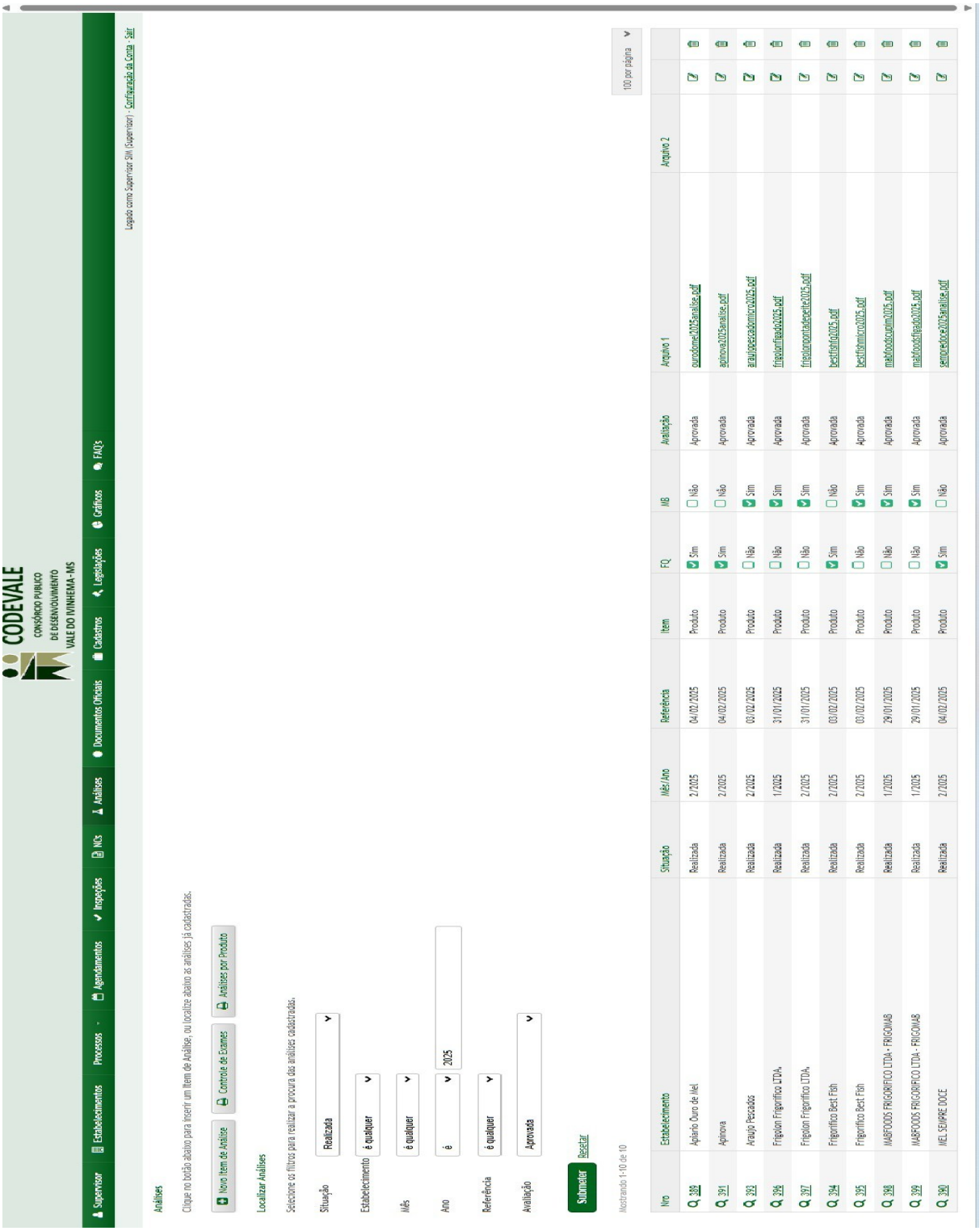
[redacted]

[redacted] Estabelecimebtos e tipo de produto e agua

[redacted]

Fevereiro				
	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana
Coleta				[redacted]
				[redacted]
				[redacted]
				[redacted]

s Português (Brasil) Acessibilidade: não disponível


CODEVALE
CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO VALE DO IVINHEMA-MS
Supervisor
Estabelecimentos
Processos
Agendamentos
Inspeções
NCs
Análises
Documentos Oficiais
Cadastros
Legislações
Gráficos
FAQ's
Logado como Supervisor SIM (Supervisor) - Configuração da Conta - Sair
Análises
Clique no botão abaixo para inserir um Item de Análise, ou localize abaixo as análises já cadastradas.
Novo Item de Análise
Controle de Exames
Análises por Produto
Localizar Análises
Selecione os filtros para realizar a procura das análises cadastradas.
Situação Realizada
Estabelecimento é qualquer
Mês é qualquer
Ano é 2025
Referência é qualquer
Avaliação Aprovada
Submeter
Resetar
Mostrando 1-10 de 10
100 por página
Nro Estabelecimento Situação Mês/Ano Referência Item FQ MB Avaliação Arquivo 1 Arquivo 2
Q_388 Apiário Ouro de Mel Realizada 2/2025 04/02/2025 Produto Sim Não Aprovada ourodomel2025analise.pdf
Q_391 Apinova Realizada 2/2025 04/02/2025 Produto Sim Não Aprovada apinova2025analise.pdf
Q_393 Araujo Pescados Realizada 2/2025 03/02/2025 Produto Não Sim Aprovada araujopescadosmicro2025.pdf
Q_396 Frigelon Frigorífico LTDA. Realizada 1/2025 31/01/2025 Produto Não Sim Aprovada frigelonfilepado2025.pdf
Q_397 Frigelon Frigorífico LTDA. Realizada 2/2025 31/01/2025 Produto Não Sim Aprovada frigelonpontadeperile2025.pdf
Q_394 Frigorífico Beck Fish Realizada 2/2025 03/02/2025 Produto Sim Não Aprovada beckfishfiq2025.pdf
Q_395 Frigorífico Beck Fish Realizada 2/2025 03/02/2025 Produto Não Sim Aprovada beckfishmicro2025.pdf
Q_398 MABFOODS FRIGORÍFICO LTDA - FRIGOMAB Realizada 1/2025 29/01/2025 Produto Não Sim Aprovada mabfoodsfrigumin2025.pdf
Q_399 MABFOODS FRIGORÍFICO LTDA - FRIGOMAB Realizada 1/2025 29/01/2025 Produto Não Sim Aprovada mabfoodsfilepado2025.pdf
Q_390 MEL SEMPRE DOCE Realizada 2/2025 04/02/2025 Produto Sim Não Aprovada sempredoce2025analise.pdf

Anál

Versão 1 em 25/05/2025

Revisado:
Revisão:

Pagina: 1 de 3

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 22

Procedimento para registro de estabelecimento, reforma e ampliação, cancelamento e transferência de titularidade do estabelecimento.

Dispõe sobre programa de procedimento para registro de estabelecimento, ampliação, cancelamento e transferência de titularidade do estabelecimento no âmbito do Serviço de Inspeção executado pelo Consorcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema.

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para aprovação de projetos, reformas e ampliações, registros de estabelecimentos, alterações cadastrais e cancelamento de registros e transferência de titularidade dos estabelecimentos no Serviço de Inspeção Consorcial de Produtos de Origem Animal (SIM/SISBI/Poa).

Art. 2º REGISTRO DE ESTABELECIMENTO
Para o registro de estabelecimentos junto ao SIM/SISBI/POA, se faz necessário o cumprimento de todas as etapas do processo que segue abaixo:

a) . Vistoria prévia: o responsável pelo estabelecimento deve solicitar ao SIMC-CODEVALE vistoria prévia de terreno ou instalações. Durante a vistoria o fiscal avaliará o local pretendido e/ou as instalações existentes, emitindo um laudo de vistoria prévia.

Art 3° REFORMA E AMPLIAÇÃO

O responsável do estabelecimento deve solicitar um requerimento ao Coordenador do SIMC-CODEVALE; solicitando aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento.

-Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento;

-Requerimento ao Coordenador do SIMC-CODEVALE solicitando a Vistoria Final do estabelecimento, após conclusão da obra;

Apresentação do Programa de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizado;

Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do SIMC.

Parágrafo único: Fica dispensada a aprovação prévia do projeto de reforma ou ampliação nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações,

que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Art. 4° TRANSFERÊNCIA DO ESTABELECIMENTO E MUDANÇA DE RAZÃO SOCIAL

Nenhum estabelecimento previsto nesta instrução pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIMCCODEVALE.

O processo de transferência ou alteração de razão social obedecerá no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento. Art. 41 *RESOLUÇÃO N º 08 de 30 de Abril de 2024- CODEVALE.*

Alteração da razão social do estabelecimento registrado, a solicitação deve ser dirigida ao Coordenador do SIMC-CODEVALE acompanhado dos seguintes documentos descritos no art 42 *RESOLUÇÃO N º 08 de 30 de Abril de 2024- CODEVALE.*

Deverão ser encaminhados, concomitantemente, ao SIMC-CODEVALE, os documentos para aprovação de rótulos dos produtos tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Art.5° SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO

a- Será cancelado o registro do estabelecimento nos seguintes casos:

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

No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos documentos, lacres e carimbos oficiais do SIMC.

O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do Coordenador do SIMC-CODEVALE.

Anaurilandia- MS de 07 de Maio de 2025.

Rafaela de Carvalho Pires
Coordenadora de Inspeção

INSTRUÇÃO DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE Nº 23

Procedimento e modelos para apresentação dos dados de recebimentos de matéria-primas, produção e comercacialização, condenações, dados nasograficos.

Dispõe sobre procedimento e modelos para apresentações dos dados de recebimentos de matéria-prima, produção e comercialização, condenações, dados nasograficos e quantitativos de abate por espécies no âmbito do Serviço de Inspeção executado pelo Consorcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema.

Art. 1º Objetivo:

Os mapas estatísticos possuem objetivo do Serviço de inspeção municipal controlar e verificar o recebimento de matéria prima(anexo 1), produção(anexo 2), expedição (anexo 3), estoque (anexo 4) e nasograficos (anexo 5) dos produtos nos estabelecimentos.

Art. 2 . Aplicação

Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, entregando os mapas até o décimo (10) dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado. O serviço de inspeção municipal deve receber estes documentos e verifica-los, e em caso de não conformidade, o SIM deve notificar e oficializar o estabelecimento.

Anexo 1. Recebimento de matéria-prima

BRASAO DO MUNICIPIO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE município -MS

SIM N° MAPA DE PRODUÇÃO - ABATE

MÊS: ABRIL/2025 **Espécie: BOVINOS**

Nº Nota Fiscal	Nº GTA		Procedência	Quantidade de Animais Abatidos			Peso		
				MI	MC	F	MI	MC	F
[redacted]	[redacted]	P	[redacted]		18			[redacted]	
[redacted]	[redacted]	P	[redacted]		18			[redacted]	
[redacted]	[redacted]	P	[redacted]		18			[redacted]	
[redacted]	[redacted]	P	[redacted]		18			[redacted]	
[redacted]	[redacted]	P	[redacted]		22			[redacted]	

Anexo 2. Produtos produzidos

BRASAO DO MUNICIPIO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE NOME DO MUNICIPIO -MS

PRODUÇÃO DE **ABRIL/2025**

Produtos Produzidos	Kg
AORTA	[redacted]
CARNE INDUSTRIAL	[redacted]
CARNE INDUSTRIAL -SANGRIA	[redacted]
CARNE INDUSTRIAL (FRALDINHA)	[redacted]

Anexo 3. Produtos expedidos

BRASAO DO MUNICIPIO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL D NOME DO MUNICIPIO MS

Expedição do mês de : **ABRIL/2025**

Produtos	Kg	Município/Estado
QUARTOS TRASEIROS	[redacted]	[redacted]
QUARTOS TRASEIROS	[redacted]	[redacted]
QUARTOS TRASEIROS	[redacted]	[redacted]
QUARTOS TRASEIROS	[redacted]	[redacted]
QUARTOS TRASEIROS	[redacted]	[redacted]
QUARTOS TRASEIROS	[redacted]	[redacted]
QUARTOS TRASEIROS	[redacted]	[redacted]

Anexo 4. Produtos em estoque

BRASAO DO MUNICIPIO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL NOME DO MUNICIPIO **-MS**

MAPA DE ESTOCAGEM MÊS: **ABRIL/2025**

Produtos	Kg
QUARTOS DIANTEIROS	[redacted]
QUARTOS TRASEIROS	[redacted]
AORTA	[redacted]
CARNE INDUSTRIAL	[redacted]
CARNE INDUSTRIAL-SANGRIA	[redacted]

Anexo 5. Mapa Nasograficos

	Cabeças						Línguas					Coração				Pulmões									Fígados									Rins								Estômagos		Intestino			Cauda			N. A.	T. F.	C	T. F.	C
DATA	Contusão	Abscesso	Congestão	Adenite	Cisticercose	Contaminação	Abcesso	Glos-site	Contusão	Cisticercose	Contaminação	Cisticercose	Contaminação	Pericardite	Abcesso	Hidatidose	Adenite	Asp. Ruminal	Asp. Sangue	Bronquite	Congestão	Contaminação	Enfisema	Abcesso	Cirrose	Cisticercose	Congestão	Contaminação	Hidatidose	Adenite	Esteatose	Pericapite	Telangiectasia	Congestão	Contaminação	Squemia	Nefrite	Quisto urinário	Cisticercose	Esteatose	Uronefrose	Abcesso	Contaminação	Abcesso	Contaminação	Esofagostomose	Contaminação	Cisticercose	Contusão	Cist. Calcificada	Cist. Calc.	Cist. Calcificada	Cist. Viva	Cist. Viva
01.09.2023	3				1					1	1	1		1				1	8			3	26	1	2	1				1		1			10	3	7		1											1			
04.09.2023						1								1				1	6			1	9	1	3		1					1	1		12	6	10	10														
05.09.2023						1													4			1	7	2	6				1			3	3		23	15	15															
08.09.2023						1																	14	2	3				1				3	10	18	7	11															
11.09.2023														1					1		1		3		3				1			2	4		7	4	2															
12.09.2023						1								2					5				14	1	2		1		1		1		4	2	3		12	4														
13.09.202																																																					
14.09.2023					1	2				1	2	1										1	13	1	9	1			3	1			2		19		11	1											1			
15.09.2023						13					2			1				5					4	11	1									12		26	5	15															
18.09.2023					1					1		1							2				29		1	1			2	1		1	4			13	1	12	1											1			
19.09.2023						1												1					20	3	2				2		2	2	6			15	6	22															
21.09.2023													1	3					6			1	10	2	4			1	1			2	1	2		15	6	6															
22.09.2023				1		3								1					7		1		5	1	7			1	2			1	2	9		35		6															
25.09.2023					2	1				2		2							2					2	5	2		1			2		2			19	13	6	2											2			
26.09.2023						14													3		2		10	5	14											21	9	9															
27.09.2023						1					1							4	2				1	2	2											12	9	9															
29.09.2023						1							1	3					2				13	2	2		1		3			1	6		2	21	9	9															
30.09.2023				1		8					1		1					11	5			2	7		7		7								9	21	5	9															
TOTAL	3	0		2	5	47	0		0	5	7	5	3	13				22	51	1	7	9	188	35	75	5	11	2	12		7	16	38	26	2	283	15	178	5	0	0									5		0	

CAUSAS DE APREENSÕES	CÓD.	Cabeças	Línguas	Coração	Pulmao	Figados	Rins	Intestinos	Baços	Estômago	Esôfago	Caudas	Carcaças
Abcesso -	1855					35							
Abcesso- (Cons) -	1855												
Adenite -		2											
Actinomicose(ou Bacilose)													
Aspiração de Ruminal-	1115				23								
Aspiração de Sangue -	1175				51								
Bronquite -					1								
enfisema													
M AT. ESP. RIS. (0,650)													
	1860												
Contusão - Graxaria	1255	3											
Cirrose -	1260					75							
CISTICERCOSE CALCIFICADA		4	4	4		4	4						
Cisticercose - viva TF													
CONGESTAO	1280				7	11	36						
Contaminação -	1440	47	7	3	9	2	2						
Enfisema Pré-Agônico -	1360				186								
Esteatose -	2610					7							
Esofagostomose -	1675												
Glossite -	1735												
Hidatidose -						17							
Arsite (Cons)	1805												
Isquemia -	2055						283						
Nefrite -	2270						15						
Peritonite -	2240												
Pericardite -	2250			13									
Periepatite -						16							
Pleurizia	2340												
Pneumonia -	2550												
Quisto Urinário -	2500						176						
Teleangiectasia -	2530					38							
Tuberculose -	2550												
Uronefrose -													
Cons. (Sagria Retardada)													
caquexia (graxaria)													

MUNICÍPIOS	TOTAL BOIS	PESO BOIS	TOTAL VACAS	PESO VACAS	CB TOTAL	CISTICERCOSE CAL	CISTICERCOSE VIVA	BURSITE	MORTO
Agua Clara					-				
Anaurilândia	166		829		995	2			
Angélica					-				
Bataguassu	19		2		21				
Batayporã	7		195		202	2			
Brasilândia			63		63				
Campo Grande					-				
Corumba					-				
Deodápolis					-				
Eldorado					-				
Gloria de Dourados					-				
Iguatemi					-				
Ivinhema					-				
Jatei					-				
Miranda					-				
Novo Horizonte					-				
Nova Alvorada do Sul					-				
Nova Andradina	30		431		461				
Ribas Rio Pardo	2		16		18				
Rio Verde de M. Grosso					-				
Santa Rita do Pardo	30		261		291	1			
São Gabriel D´Oeste					-				
Tacuru					-				
Taquarussu					-				
Tres lagoas					-				
Selviria					-				
Sidrolandia					-				
Amambai					-				
Inocencia MS					-				
					-				
					-				
					-				
TOTAL	254	-	1.797	-	2.051	5	-	-	-

MOVIMENTO DIÁRIO DE APREENSÕES DE CARCAÇAS

PEÇAS ATINGIDAS

set/23

LOCAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
Cabeça																									1							1
Coração														1																		1
Coração/Cabeça/Figado																																
Figado/Cabeça																																
Coração /Figado																																
Cabeça/coraçao/carc																																
Figado	1																	1							1							3
TOTAL	1													1				1							2							5

ANIMAIS ABATIDOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL
BOIS					2			30				3		120				19				24				6			50			254
VACAS	150			149	133			107			100	79			150			52	90		141	103			150	88		150	79	76		1.797
D																																
TOTAL	150		0	149	135		0	137		0	100	82		120	150		0	81	90		141	127		0	150	94	0	150	129	76		2.051

Anaurilândia-MS, de 30 de Maio de 2025.

CARLOS ALBERTO SOUZA DA SILVA:91626200106

Assinado digitalmente por CARLOS ALBERTO SOUZA DA SILVA:91626200106
DN: cn=CARLOS ALBERTO SOUZA DA SILVA:91626200106 c=BR o=ICP-Brasil ou=AC SyngularID Multipla
Motivo: beto
Local:
Data: 2025-05-30 09:46:03-00

Rafaela de Carvalho Pires
Coordenadora de Inspeção