



Diário Oficial do CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema - MS

Nº 351

Segunda - feira, 30 de Junho de 2025

Órgão de Divulgação Oficial

Criado pela Resolução nº001 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

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	20/03/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Consortio 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 Anaurilândia	03.575.727/0001-95	Anaurilândia	MS
Serviço de Inspeção de Angélica	03.747.649/0001-69	Angélica	MS

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

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 deDourados	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 antibióticos)
Integrado	Nova Integração ou Ampliação	II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento
X		a) Carne e derivados
	X	b) Leite e derivados
X		c) Mel e produtos apícolas
		d) Ovos e derivados
X		e) Pescado e derivados

1.4. Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
3-Atualização e manutenção de Conformidade	30/06/2025	Versão 1.1 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 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.

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

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 doCodevale, 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 análise 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, discriminação, 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 juntados ao 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 autenticidade deste documento pode ser verificada no endereço
<https://publicacoesmunicipais.inf.br/transparencia/anaurilandia-codevale>

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 análises físico química e microbiologia. Além no laboratório o ~~com~~ pelo próprio serviço, possuímos vínculo com os laboratórios do Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento, onde participamos dos programas de análises PAC POA e PNCR (anexo XIV).

Análises realizadas de acordo com a lista geral de análises <http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspeção/produtos-animais/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, funcionários 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, de 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 esfolagem e então e feito a retirada dos lábios e patas, após é feita 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 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 possuir programa de auto controle completo, o qual é 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 serem tomadas 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 um apoio 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 realizada análise documental, verificando informações do proprietário, do estabelecimento, processo de produção e informações de croqui de rótulo; a análise é realizada com base nas legislações do MAPA, ANVISA, MERCOSUL, IMETRO, Instrução de

Trabalho, RTIQ dentre outras; então é emitido um parecer em forma de ofício onde é encaminhado para o proprietário, caso seja indeferido, deverá ser encaminhada nova documentação com devidas correções; e no caso de aprovação o proprietário irá receber o ofício liberando sua confecção. Análises realizadas de acordo com a lista geral de análises <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. Análises realizadas de acordo com a lista geral de análises :

<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 os procedimentos para realização de coleta de amostras laboratoriais. Realizamos também coleta de análises para os Programas PAC-POA e PNCRC, onde são enviadas amostras para laboratórios do 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 é 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 análises presenciais exemplo (redutase, crioscopia) no leite. Bem como também acompanhamento das atividades para avaliar se possui alguma evidência de fraude.

No Pescado nas inspeções de rotina será realizada análise anato-morfológica 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.

Quando houver denúncias iremos em estabelecimentos sem registros, com a finalidade de retirar produtos que não possuem registros de comercialização, segue cronograma do ano (anexo XVIII).

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 pelo Art.27 da Resolução do Codevale nº08/2024. 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, utilizando 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 registrados nos municípios consorciados, utilizando relatório, supervisão essa realizada pelo Coordenador de 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 dúvidas de proprietários e seus responsáveis técnicos, sobre a forma de conseguir registro de estabelecimento, registro de rótulos, programa de auto controle e demais informações.

As atividades de educação sanitária serão executada no mínimo trimestral e serão documentados em pastas virtuais, com imagens informações sobre temas, datas, participantes e municípios. Segue cronograma do ano (anexo XVIII)

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 território abrangido 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 Produtos de Origem Animal	X					X	
Treinamento 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	
Treinamento de fiscalização de produtos cárneos	X			X			
Treinamento de fiscalização de ovos e mel	X			X			
Treinamento de fiscalização de leite e derivados	X			X			
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de carne e derivados (SISBI-POA ou e-SISBI)".	X					X	
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de leite e derivados (SISBI-POA ou e-SISBI)	X					X	
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de mel e produtos das abelhas (SISBI-POA ou e-SISBI)".	X					X	
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de pescado e derivados (SISBI-POA ou e-SISBI)".	X					X	

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

Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Introdução à microbiologia (SISBI-POA ou e-SISBI)"	X					X	
Procedimentos de inspeção <i>ante e post mortem</i> de animais de abate para Serviços de Inspeção aderidos ao SISBI-POA	X					X	
Procedimentos de inspeção <i>ante e post mortem</i> no abate de bovinos para Serviços de Inspeção integrados ao SISBI-POA ou cadastrados no e-SISBI.	X					X	
Procedimentos de inspeção <i>ante e post mortem</i> no abate de suínos para Serviços de Inspeção aderidos ao SISBI-POA.	X					X	
Procedimentos de inspeção <i>ante e post mortem</i> no abate de suínos para Serviços de Inspeção aderidos ao SISBI-POA.	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 beneficiamento de pescado e produtos de pescado.	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

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

4	FRIGOLON FRIGORIFICO LTDA	13.392.293/0001-41	102	Abatedouro de Bo e Bubalinos	Carnes e derivados
5	MABFOODS FRIGORIFICOS LTDA	48.930.221/0001-95	137	Abatedouro de Bo e Bubalinos	Carnes e derivados
6	SERGIO SOARES DA COSTA (APIARIO OURO DE MEL)	361.418.281-91	504	Unidade de beneficiamer 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

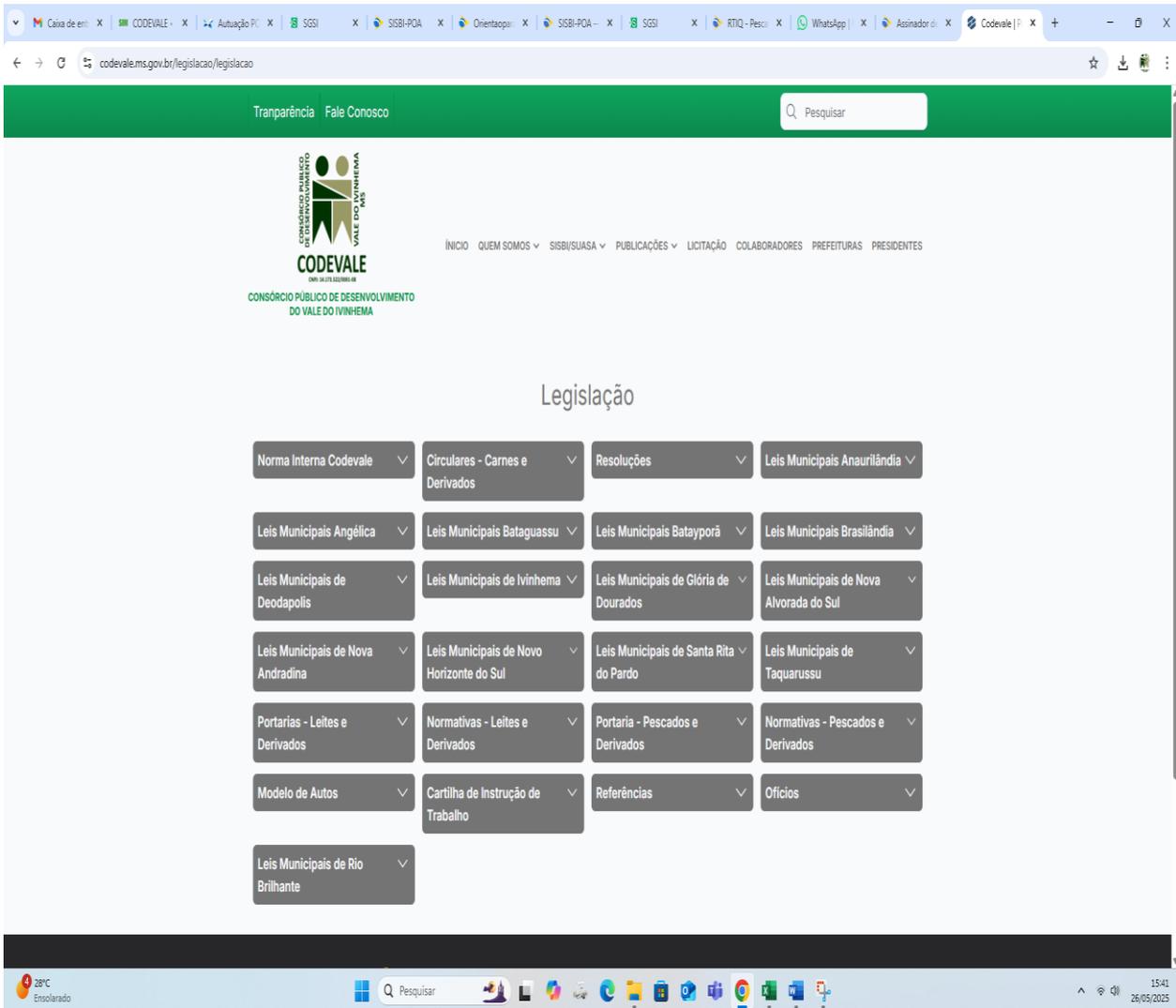
ANEXO I – Site do Codevale, onde estão com os documentos referente ao registro de estabelecimento;

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

- 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 perfís 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 XVIII – cronograma de atividades combate ao clandestino/educação sanitária.

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

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

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.	<input type="checkbox"/> 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?	<input type="checkbox"/> 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.	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo	Atualização de PAC´s
40	29/08/2024 09:20	Como o SIM analisa os Processos de Atualização dos PAC´s.	<input type="checkbox"/> 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?	<input type="checkbox"/> 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.	<input type="checkbox"/> 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.	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
34	11/12/2023 10:52	Como os Estabelecimentos solicitam o Primeiro Acesso a Plataforma.	<input type="checkbox"/> 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?	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo.	Registro de Novos Estabelecimentos
32	20/06/2022 10:28	Como fazer alteração de risco extra inspeção.	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo	Inspeção
31	20/06/2022 10:26	Como realizar inspeção utilizando agendamento Preditivo.	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo	Inspeção
30	20/06/2022 10:25	Alterações de informações de produção pós envio para o SIM.	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo	Geral
29	20/06/2022 10:22	Como inserir uma imagem para evidência de verificação de problema resolvido?	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo	Estabelecimentos

28	17/05/2022 13:13	Modelo de Rotulagem Nutricional no Processo de Registro de Produto via Tabela ou Linear.	<input type="checkbox"/> 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.	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo.	Estabelecimentos
26	22/04/2022 10:12	Como otimizar PDF.	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo	Estabelecimentos
25	22/04/2022 10:10	Inserção das informações mensais pela empresa de PRODUÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E ESTOQUE.	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo.	Estabelecimentos
24	01/04/2022 14:50	Inspeção por Análise de Risco e Agendamento Preditivo.	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo	Cadastro Gerais
23	31/03/2022 11:08	Tramitação do auto de infração.	<input type="checkbox"/> 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:	<input type="checkbox"/> 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?	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo.	Registro de Produtos
20	25/02/2022 09:24	Como inserir tabelas no formulário de registro de Produtos.	<input type="checkbox"/> Ver no vídeo	Estabelecimentos
19	25/02/2022 09:17	Como fazer as solicitações de registro de produtos e rótulos pela plataforma?	<input type="checkbox"/> 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 Al 1 - Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	30/12/2024 Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon Al 1 - Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	31/12/2024 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - Al 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Victor Sanches		02/01/2025 Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon Al 1 - Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	03/01/2025 Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon Al 1 - Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	04/01/2025 - Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon - Al 1 - Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina
29/12/2024 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - Al Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	30/12/2024 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - Al 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Victor Sanches				-03/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 02 - Frigolon - Al Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	04/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - Al 1 - Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina
	30/12/2024 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - Al Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina				03/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 137 maria ed. - Al 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Victor Sanches	04/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 137 maria ed. - Al 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 - Al 1-produção - Inspetor: Herik Brito	07/01/2025 Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon Al 1 - Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	08/01/2025 - inspeção Periódica SIM: 123 - Alvorada - Al 1-INDUSTRIA - Inspetor: Rafaela Carvalho Pires		10/01/2025 - inspeção Periódica SIM: 501 Sempre - Al 1 - estabelecimento - Inspetor: Maria duarda Soriano	
	06/01/2025 - Inspeção Periódica SIM 204 - Santa Ana Al 1 - estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano	07/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - Al 1 Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	08/01/2025 - inspeção Periódica SIM: 108 - ABIR - Al 1-ÁREA GERAL - Inspetor: Maria Eduarda Soriano		07/01/2025 - inspeção Periódica - SIM: 116 - big bom - Al Produção - Inspetor: Rafaela Carvalho Pires	
	06/01/2025 - Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon Al 1 - Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina		08/01/2025 Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon Al 1 - Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina			
	06/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - Al 1 Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	07/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - Al 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Mylena Thomaz				
	06/01/2025 - Inspeção Periódica SIM 102 - Frigolon - Al 1 - Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina		08/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - Al 1 Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina			
	06/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 13 maria ed. - Al 1-Área inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Myle Thomaz					
12	13	14	15	16	17	18

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

19	20	21	22	23	24	25
	20/01/2025 Inspeção Periódica SIM: 114 - Beira Rio AI 1 - estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano		22/01/2025 - Inspeção Periódica SIM: 119 - dede fest - AI 1-Produção Inspetor: Herik Brito 22/01/2025 - Inspeção Periódica SIM: 120 - paraiso - AI 1- produção - Inspetor: Maria Eduarda Soriano		14/01/2025 - Inspeção Periódica - IM: 502 - Apinova - AI - Estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano	
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.

Filtros

hoje

Junho 2025

mês semana dia

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab
1	2	3	4 04/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 394 - Ouro de Mel - AI 1-Produção - Inspetor: Raíana Cavallho Pires 04/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 104 - Central Mg - AI 1 - Estabelecimento - Inspetor: Raíana Cavallho 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: Volúcio Jorge de Moraes	10	11	12 12/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 401 - Beir Fdb - AI 1 - Estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano 12/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 402 - araujo - AI 1 - Produção - 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 materia-prima

ENTRADA DE PESCADOS					MÊS/ANO: 03/25		
DATA DA COMPRA	FORNECEDOR	MUNICÍPIO - 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 RESÍDUO 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

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

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 TILÁPIA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
03/03/2025	150 NF 000.002.732	CTC 150/25	15,00	COSTELA DE TAMBATINGA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
04/03/2025	147 NF 000.000.092	FT 147/25	1158,00	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
05/03/2025	147 NF 000.000.092	FT 147/25	532,79	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
06/03/2025	148 NF 000.002.732	FT 148/25	1506,40	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
06/03/2025	150 NF 000.002.732	CTC 150/25	60,00	COSTELA DE TAMBATINGA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
06/03/2025	150 NF 000.002.732	TR 150/25	3620,00	PEIXE TAMBATINGA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
06/03/2025	148 NF 000.002.732	TR 148/25	200,00	TILÁPIA RESFRIADA	SEM GLAZE	0%
06/03/2025	149 NF 000.002.732	PR 149/25	300,00	PEIXE PINTADO RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
07/03/2025	148 NF 000.002.732	FT 148/25	430,00	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
07/03/2025	148 NF 000.002.732	FTC 148/25	979,00	FILE DE TILÁPIA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
07/03/2025	150 NF 000.002.732	TR 150/25	6320,00	PEIXE TAMBATINGA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
10/03/2025	151 NF 000.000.094	FT 151/25	300,00	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
10/03/2025	151 NF 000.000.094	FTC 151/25	1185,00	FILE DE TILÁPIA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
10/03/2025	151 NF 000.000.094	FT 151/25	1422,00	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
10/03/2025	151 NF 000.000.094	FTC 151/25	71300,00	FILE DE TILÁPIA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
10/03/2025	150 NF 000.002.732	CTC 150/25	30,00	COSTELA DE TAMBATINGA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
12/03/2025	151 NF 000.000.094	FT 151/25	613,00	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
12/03/2025	151 NF 000.000.094	FTC 151/25	135,00	FILE DE TILÁPIA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
12/03/2025	152 NF 000.000.095	TR 152/25	9580,00	TILÁPIA RESFRIADA	SEM GLAZE	0%
12/03/2025	152 NF 000.000.095	FT 152/25	184,00	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
13/03/2025	152 NF 000.000.095	FT 152/25	1225,00	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
13/03/2025	150 NF 000.002.732	CTC 150/25	15,00	COSTELA DE TAMBATINGA CONGELADO	SEM GLAZE	0%

Mapa de expedição e estocagem

EXPEDIÇÃO						
DATA / PRODUÇÃO	NOME FORNECEDOR	MUNICÍPIO - UF	NOTA FISCAL	QUANTIDADE(KG)	UNID.	
01/02/2025	SUKUI BUA 12 LUMENILU DE P...	...	002. 645	3060,00	KG	
01/02/2025	002. 645	300,00	KG	
03/02/2025-SP	002. 646	1095,00	KG	
03/02/2025	002. 647	280,00	KG	
03/02/2025-MS	002. 648	15,00	KG	
DETALHE DO ESTOQUE						
TILÁPIA IN NATURA: 3.000	RESÍDUO DE PESCADO:					
FILE DE TILÁPIA RESFRIADO SEM PELE: 1.790	FILE 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		

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

Anexo 5. Análises laboratoriais/sistema codevale;



CODEVALE
 CONSÓRCIO PÚBLICO
 DE DESENVOLVIMENTO
 VALE DO IVINHEMA-MS

Supervisor | Estabelecimentos | Processos | Agendamentos | Inspecões | NCS | Análises | Documentos Oficiais | Cadastros | Legislações | Gráficos | FAQs

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](#)

Filtrar Análises

selecione os filtros para realizar a procura das análises cadastradas.

Situação: Realizada

Estabelecimento: é qualquer

Item: é qualquer

Mês/Ano: é 2025

Referência: é qualquer

Avaliação: Aprovada

[Submeter](#) [Resetar](#)

Mostrando 1-10 de 10

1000 por página

Nº	Estabelecimento	Situação	Mês/Ano	Referência	Item	FQ	MB	Avaliação	Arquivo 1	Arquivo 2		
389	Apriaro Ouro de Mel	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	ourodomel2025analise.pdf			
391	Apinova	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	apinova2025analise.pdf			
393	Araujo Pescados	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	araujopescadomicro2025.pdf			
396	Frigolon Frigorifico LTDA.	Realizada	1/2025	31/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	frigolonfreado2025.pdf			
397	Frigolon Frigorifico LTDA.	Realizada	2/2025	31/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	frigolonontadepeite2025.pdf			
394	Frigorifico Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	bestfishfo2025.pdf			
395	Frigorifico Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	bestfishmicro2025.pdf			
398	MARFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Realizada	1/2025	29/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	marfoodscupim2025.pdf			
399	MARFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Realizada	1/2025	29/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	marfoodsfreado2025.pdf			
390	MEL SEMPRE DOCE	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	sempredoce2025analise.pdf			

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

Estabelecimento	Situação	Mês/Ano	Referência	Item	FQ	MB	Avaliação	Arquivo 1
Apriario Ouro de Mel	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	ourodomel2025analise.pdf
Apriova	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	apriova2025analise.pdf
Araujo Pescados	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	araujopescadomicro2025.pdf
Frigolon Frigorifico LTDA.	Realizada	1/2025	31/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	frigolonfrigo2025.pdf
Frigolon Frigorifico LTDA.	Realizada	2/2025	31/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	frigolonpontadepeixe2025.pdf
Frigorifico Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	bestfish2025.pdf
Frigorifico Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	bestfishmicro2025.pdf
MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Realizada	1/2025	29/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	mabfoodscupim2025.pdf

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

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

Animais abatidos no mês

PRODUÇÃO - ABATE

MÊS: ABRIL/2025 **Espécie: BOVINOS**

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

RELATÓRIO MENSAL DE ABATES E CONDENAÇÕES - RUMINANTES

SIM

Estabelecimento: MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGORIFICO

Mês: 04/2025

Nro	ação - Data - Espécie	Mês/Ano	Qtde (M)	Qtde (F)	Qtde Total
2	01/04/2025 - BOVINO	04/2025	1	169	170
2	02/04/2025 - BOVINO	04/2025	9	165	174
2	04/04/2025 - BOVINO	04/2025	3	120	123
2	05/04/2025 - BOVINO	04/2025		215	215
2	07/04/2025 - BOVINO	04/2025		82	82
2	08/04/2025 - BOVINO	04/2025	42	76	118
2	09/04/2025 - BOVINO	04/2025	1	89	90
2	10/04/2025 - BOVINO	04/2025	8	129	137
2	12/04/2025 - BOVINO	04/2025	132	71	203
2	14/04/2025 - BOVINO	04/2025	20	149	169
2	15/04/2025 - BOVINO	04/2025	116	159	275
2	16/04/2025 - BOVINO	04/2025	6	136	142
2	17/04/2025 - BOVINO	04/2025	46	195	241
2	21/04/2025 - BOVINO	04/2025	10	126	136
2	22/04/2025 - BOVINO	04/2025	68	154	222
2	23/04/2025 - BOVINO	04/2025	40	50	90
2	25/04/2025 - BOVINO	04/2025	1	115	116
2	26/04/2025 - BOVINO	04/2025		80	80
2	28/04/2025 - BOVINO	04/2025	46	107	153
2	28/04/2025 - BUBALINO	04/2025	27	19	46
2	29/04/2025 - BOVINO	04/2025	57		57
2	30/04/2025 - BOVINO	04/2025	54	82	136
2	30/04/2025 - BUBALINO	04/2025		22	22

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

Doenças encontradas

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

adicionar filtros

Leões / Causas	Mês/Ano	Parte Cabeça	Orgão Língua	Orgão Útero	Orgão Coração	Orgão Pulmões	Orgão Fígado	Orgão Baço	Orgão Intestino Esôfago	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
ADENTE	01/2025	1				2												
ADENTE	02/2025	1				1												
ADENTE	03/2025	1																1
ADENTE	04/2025	1				2												3
ADENTE	05/2025					2												2
ADENTE	11/2024	1				1												
ADENTE	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												
BROQUITE	01/2025					10												
BROQUITE	02/2025					3												
BROQUITE	03/2025					12												

28°C
Prod. enrolado

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

DATA	Cabeças			Lingaus			Coxões			Punhos			Figais			Rins			Estômago			Intestino			Cauda			N. T. F. A.			C. T. F. C.						
	Aborção	Congelado	Adesão	Congelado	Adesão	Aborção	Congelado	Adesão	Aborção	Congelado	Adesão																										
01.06.2023	3																																				
04.06.2023																																					
05.06.2023																																					
08.06.2023																																					
11.06.2023																																					
12.06.2023																																					
13.06.2023																																					
14.06.2023																																					
15.06.2023																																					
16.06.2023																																					
17.06.2023																																					
18.06.2023																																					
19.06.2023																																					
20.06.2023																																					
21.06.2023																																					
22.06.2023																																					
23.06.2023																																					
24.06.2023																																					
25.06.2023																																					
26.06.2023																																					
27.06.2023																																					
28.06.2023																																					
29.06.2023																																					
30.06.2023																																					
TOTAL	3	0	2	5	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

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

CAUSAS DE APREENSÕES	CÓD.	Cabeças	Línguas	Coração	Pulmao	Fígados	Rins	Intestinos	Baços	Estômago	Esôfago	Caudas	Carcças
Abcesso -	1855					35							
Abcesso- (Cons) -	1855												
Adenite -		2											
Actinomicose(ou Bacilose)													
Aspiração de Ruminal-	1115				23								
Aspiração de Sangue -	1175				51								
Bronquite - enfisema					1								
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. (Sagra Retardada) caquexia- (graxaria)													

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 INFRAÇÃO

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.º _____, 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 _____, n.º 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)

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

_____ 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 _____

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 _____

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

_____, 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 4ª via CODEVALE

AUTO DE APREENSÃO

N.º _____

**MODE
LO**

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

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) _____

_____ procede nte 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)

MODE

LO

(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 atuante

(carimbo e assinatura)

Nome e CPF:

Nome e CPF:

Testemunhas

Ciente : _____

Nome e CPF:

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

AUTO DE INTERDIÇÃO

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

N.º _____

MODELO

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 _____, n.º SIM _____, endereço _____,

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

Em decorrência das seguintes irregularidades: _____

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

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 4ª via CODEVALE

TERMO DE AUTO DE MULTA Nº XX/2018/SIM

À FIRMA : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
SIM Nº :XXX
CNPJ : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ENDEREÇO : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PROCESSO Nº XX/XXXX/SIM

ASSUNTO: Decisão em Processo Administrativo Sanitário

Conforme julgamento proferido pela autoridade competente deste SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE XXXXXXXXXXXXX, 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 : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
SIM Nº : XXXXXXXX
CNPJ : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ENDEREÇO : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

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 XXXXXXXX, onde o atuado poderá efetuar o pagamento no prazo de DEZ dias a contar da data do presente ofício, 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 SANITÁRIO

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 _____,

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

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 atuante – Médico Veterinário
(carimbo e assinatura)

Nome e CPF:

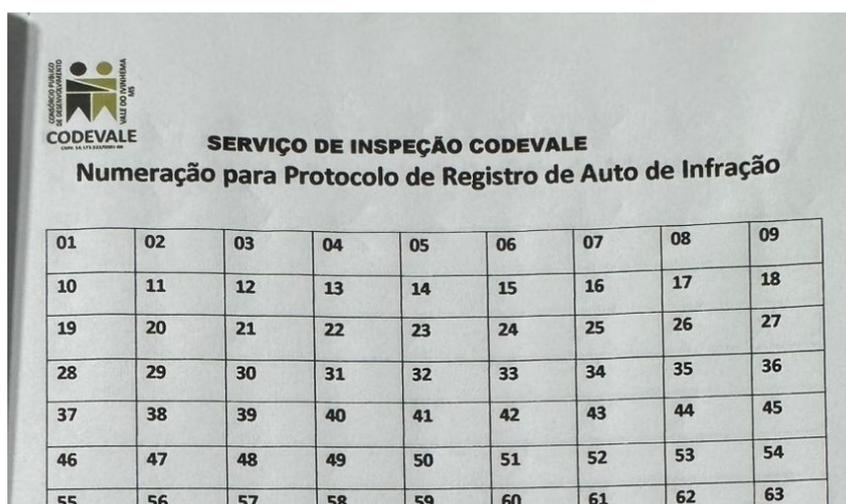
Nome e CPF:

Testemunhas

Ciente : _____

Nome e CPF:

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



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

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



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE
Numeração para Protocolo de Registro de Ofício 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



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE
Numeração para Protocolo de Registro de Advertencia

X	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

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



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE
Numeração para Protocolo de Registro de Termo de Multa

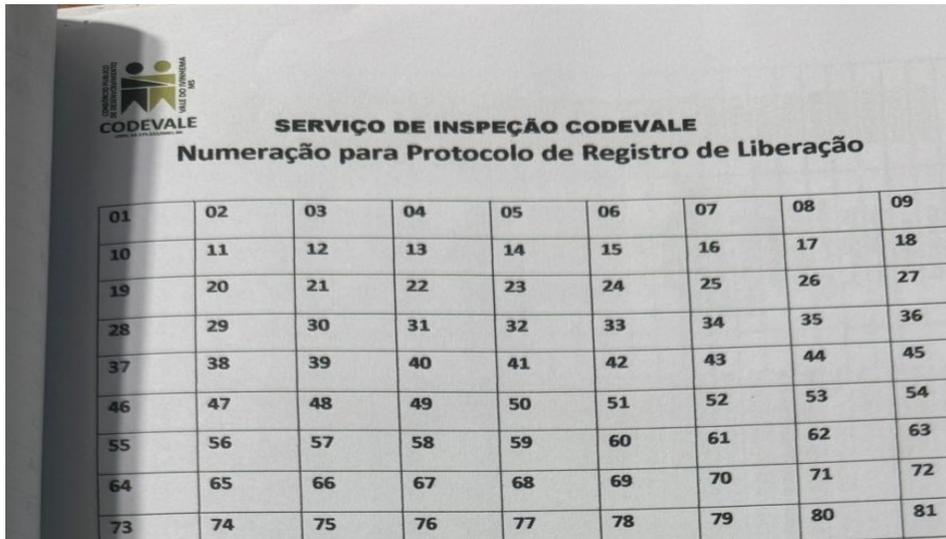
01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE
Numeração para Protocolo de Registro de Apreensão

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

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



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	Gregório G. Mendes Ltda - ME	113	Maria Eduarda Soriano	RESOLUÇÃO Nº 024, de 05 de Outubro de 2020. Art. 533 item IX - desobedece... 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	Frigorífico ETIA 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	infraeita.pdf	DO-471.645.831AE
5	2024	051/2024/sicodevale	Infração	15/04/2024	Frigorífico ETIA LTDA	101	Victor Ribeiro	CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES Art. 533. Constituem infrações ao disposto... ver mais	Multa prevista e artigo(s): LEI 863/2023 CAPÍTULO 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

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

Anexo 8. Controle de registro de estabelecimentos;

Processo de Estabelecimento - Usar o Acesso

Link para o Sistema de Registro de Estabelecimentos

Atente-se para os estabelecimentos que solicitarão o primeiro acesso ao app DA.

Clique no respectivo botão para CONCEDER ou RECUSAR o acesso.

Acesso Negado Acesso Concedido

Data Solicitação de Acesso	CNPJ / CPF	Estabelecimento	Proprietário	Município	Endereço	Cartão Documento	Ações
19/06/2025 14:57	009461191	Felipe Divulatti Benevides	Felipe Divulatti Felipe Divulatti	Barraqueiras	reserva2@igmail.com	sc02011002-2025-140826.pdf	<input type="button" value="Conceder"/> <input type="button" value="Negar"/>

Link para o Sistema de Estabelecimentos

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

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

Anexo 9. Rótulos nos perfis dos estabelecimentos;

Supervisor | Estabelecimentos | Processos | Agendamentos | Inspeções | NCS | Análises | Documentos Oficiais | Cadastros | Legislações | Gráficos | FAQs

Logado como Supervisor SIM (Supervisor) - [Configuração da Conta](#) - [Sair](#)

Processos dos Estabelecimentos

- Processos dos Estabelecimentos
- Outros Processos
- Registro de Produtos

Clique no botão abaixo para gerenciar as inspeções

[Liberar 1to. Acesso ao app SIM](#)

Abaixo seguem os processos vinculados aos estabelecimento. Clique no respectivo Processo para obter mais informações e poder avaliar/revisar os Itens Protocolados.

** A marcação em amarelo apresenta o número de Itens Protocolados e não avaliados pelo SIM para o respectivo processo.

Buscar por palavras-chaves [Buscar](#)

Mostrando 1-50 de 84

Processo	Data Abertura	Inspector	Natureza	Elemento	Situação	Observações	Estabelecimento	SIM	Tipo de Produto	Data Aprovação	Data Reprovação	Parecer Final
095/2023/sicodevale	22/05/2025 15:27		Registro		Aprovado	lembro que o estabelecimento ja esta tem... [+]	Casa de Carne Boa Vista	130	Carnes e derivados	23/05/2025		APROVADO e Documentos apresentados em re... [+]
114/2025/SICODEVALE	21/05/2025 16:36	12 Maria Eduarda Soriano	Registro		Em Análise		F DA ROCHA LOPES LTDA	151	Carnes e derivados			
112/2025/SICODEVALE	29/04/2025 16:09		Registro		Aprovado		ABIR CRISPINIANO LTDA	150	Carnes e derivados	21/05/2025		APROVADO
75/2025/sicodevale	22/04/2025 09:27		Atualização de PAC	34.00 - APPCC	Aprovado		Supermercado Lara LTDA	146	Carnes e derivados	22/05/2025		aprovado

Produtos do Estabelecimento

Abaixo seguem os detalhes do estabelecimento selecionado.

SIM	402	Estabelecimento	Araujo Pescados
Situação	Aprovado	Responsável Técnico	Tatiane raposo Tavares
Tipo de Produto	Pescados e derivados	CRMV	5474
Capacidade(s)		Licença Ambiental	whatsaocimapec002032Sat08.25.51.10pe
		Validade Licença	22/05/2024

Abaixo segue a relação de Produtos vinculados a este Estabelecimento. Clique no Produto para editá-lo, ou no botão abaixo para inserir um novo.

[Novo Produto \(descontinuado\)](#) [Controle de Rótulos \(descontinuado\)](#) [Produtos do Estabelecimento](#)

Buscar por palavras-chaves [Buscar](#)

Mostrando 1-25 de 27 [Filtrar](#)

Inativo	Produto	Aprovação	Alteração	Limite Revalidação	Cancelamento	
Não	402/002 - PEIXE DESFRIADO - FILE DE TILÁPIA SEM PELE Oreochromis niloticus	10/01/2025	10/01/2025	08/10/2029		Registro e Rótulos
Não	402/003 - Peixe Fresco	01/09/2023		30/08/2028		Registro e Rótulos
Não	402/004 - Peixe Fresco - Pintado Injeção(1xsystema.comuscans	12/09/2023		10/09/2028		Registro e Rótulos

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Id	SR-238.332.4
Status	Reprovado
Data Submissão	05/05/2025 09:16
Natureza	Registro de Produto
Pagto Taxas	taxadeanalisederotulos.pdf
Declaração	oficio_002_2025_.docx termo de responsabilidade assinado1.pdf
Estabelecimento	bonança comercio de alimentos ltda
SIM	145
Responsável Técnico	Vitor Matheus Bordin
CRMV	4362
Formação RT	Médico Veterinário
Email RT	vitorbordin@bl.com.br
Fone RT	67 99675949
Endereço RT	Rua Sérgio Vlamir Moraes, 2935. Bairro Terra Roxa Douados, Mato Grosso do Sul 79.840-570 Brasil
Supervisor	Supervisor SIM
Nro Registro	001/145
Nome do Produto	CARNE RESPOSTA
Marca / Nome Fantasia	SUPERMERCADOS PIRE
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	

Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/Transporte**Descrição:**

Recepção da Matéria-prima: A matéria-prima é recebida in natura sendo oriunda de frigoríficos inspecionados 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 utilizadas

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

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

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

“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 horizontal 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 quilogr:

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

[101.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:

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

5- Capacidade Aproximada do Estabelecimento:

Abate de _ Amins/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:

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

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:

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- Vestiário/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:

--

o
ale

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: _____

MODE

Endereço do Requerente: _____

Bairro: _____ Município: _____

CEP: _____ Telefone: _____ FAX: _____

e-mail: _____

Representante legal:

Nome: _____

CPF: _____

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 ___/___/_____

5. Descrição da Atividade:**6. Representante Legal para assuntos relacionados ao Requerimento:**

Nome: _____

Cargo: _____

Telefone: _____ Fax: _____ Cel: _____

e-mail: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Município: _____ CEP: _____

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

MODE

Dr. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

LO

Eu, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, solteiro/casado, portador do CPF xxxxxx e RG xxxxx, residente na rua xxxxxxxxxxxx nº xxxxxx em Anaurilândia, venho através desta, mui respeitosamente solicitar que *Vossa Senhoria* me conceda autorização para a instalação de uma Indústria de xxxxxx, localizada xxxxxxxxxxx, neste município, onde a mesma será inspecionada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Nestes termos,

Pede Deferimento

Anaurilândia, XX de XXXXX de XXXX.

MODE

Ilmo Senhor Prefeito Municipal

LO

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Eu, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, solteiro/casado, portador do CPF xxxxxx e RG xxxxx, residente na rua xxxxxxxxxxxx nº xxxxxxx em Anaurilândia, venho através desta, mui respeitosamente solicitar que *Vossa Senhoria* me conceda autorização para a instalação de uma Indústria de xxxxxx, localizada xxxxxxxx, neste município, onde a mesma será inspecionada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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.

Sede: Rua Prudente de Moraes, 651 – Centro – CEP 79770-000 – Anaurilândia/MS

Tel./Fax (67) 3445-1637

e-mail diretoria@codevale.ms.gov.br



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



- 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) Comprovações 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;

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

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:

Sede: Rua Prudente de Moraes, 651 – Centro – CEP 79770-000 – Anaurilândia/MS

Tel./Fax (67) 3445-1637

e-mail diretoria@codevale.ms.gov.br



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

b) Instalação do Serviço de Inspeção.



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 12. Mapas estatísticos dos recebimentos de mapa de produção;

Informações Mensais
 Abaixo seguem as informações mensais de produção atualizadas pelo Estabelecimento.
 Informe Mensal SUSAF
 Mostrando 1/25 de 37

Referência	Data Referência	Última Atualização	Mapa de Produção	Distribuição de Produto	Estoque	Produção Total	Itens Produzidos
04/2025	10/05/2025	08/05/2025 05:53	mapa042025.pdf	mapa042025.pdf	mapa042025.pdf	3.469.245,5100	3.469.245,5100
03/2025	10/04/2025	10/04/2025 09:24	mapa032025.pdf	mapa032025.pdf	mapa032025.pdf	3.444.720,9500	3.444.720,9500
02/2025	10/03/2025	10/03/2025 08:55	mapa022025.pdf	mapa022025.pdf	mapa022025.pdf	3.187.730,5000	3.187.730,5000
01/2025	10/02/2025	10/02/2025 06:28	mapa012025.pdf	mapa012025.pdf	mapa012025.pdf	3.383.219,1700	3.383.219,1700
12/2024	08/01/2025	08/01/2025 09:36	mapa122024.pdf	mapa122024.pdf	mapa122024.pdf	3.594.341,5400	3.594.341,5400
11/2024	10/12/2024	10/12/2024 10:15	mapa112024.pdf	mapa112024.pdf	mapa112024.pdf	3.320.094,1000	3.320.094,1000
10/2024	09/11/2024	09/11/2024 08:38	mapa102024.pdf	mapa102024.pdf	mapa102024.pdf	3.657.579,1100	3.657.579,1100
09/2024	10/10/2024	10/10/2024 10:13	mapa092024.pdf	mapa092024.pdf	mapa092024.pdf	3.381.342,3900	3.381.342,3900
08/2024	10/09/2024	10/09/2024 10:35	mapa082024.pdf	mapa082024.pdf	mapa082024.pdf	3.503.667,3400	3.503.667,3400
07/2024	09/08/2024	09/08/2024 08:26	mapa072024.pdf	mapa072024.pdf	mapa072024.pdf	3.523.703,8000	3.523.703,8000
06/2024	10/07/2024	10/07/2024 13:36	mapa062024.pdf	mapa062024.pdf	mapa062024.pdf	3.274.489,1600	3.274.489,1600
05/2024	11/06/2024	11/06/2024 07:51	mapa052024.pdf	mapa052024.pdf	mapa052024.pdf	3.617.640,4700	3.617.640,4700
04/2024	11/05/2024	11/05/2024 10:38	mapa042024.pdf	mapa042024.pdf	mapa042024.pdf	3.613.597,2100	3.613.597,2100
03/2024	10/04/2024	10/04/2024 11:45	mapa032024.pdf	mapa032024.pdf	mapa032024.pdf	3.469.600,1900	3.469.600,1900
02/2024	09/03/2024	11/03/2024 11:33	mapa022024.pdf	mapa022024.pdf	mapa022024.pdf	3.417.463,3600	3.417.463,3600
01/2024	10/02/2024	10/02/2024 09:45	mapa012024.pdf	mapa012024.pdf	mapa012024.pdf	3.564.832,6600	3.564.832,6600
12/2023	08/01/2024	31/01/2024 12:26	mapa122023.pdf	servico012024comunicadestantmapa012024.pdf	mapa122023.pdf	3.397.022,1800	3.397.022,1800
11/2023	16/12/2023	16/12/2023 07:55	mapa112023.pdf	mapa112023.pdf	mapa112023.pdf	3.299.770,6000	3.299.770,6000
10/2023	08/11/2023	08/11/2023 09:13	mapa102023.pdf	mapa102023.pdf	mapa102023.pdf	3.515.382,7300	3.515.382,7300

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

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	Vinicius 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 Paraíso	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	
Brasilândia					
Supermercado Beira Rio	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Supermecado Big Bom	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Anaurilândia					
Laticínio 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 nº001 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, **DISPENSA 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 situação fiscal 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: nº 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.

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



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento do
Vale do Ivinhema

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

CONTRATANTE:

CODEVALE - CONSÓRCIO PÚBLICO 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.

DANIELE CRISTINA DE CAMARGO CABRIOTTI
DIRETORA EXECUTIVA

Sede: Prudente de Moraes, n.º 651 – Centro – CEP: 79.770-000 Anaurilândia – MS
Tel. (67) 3445-1637

Subsede: Av. Eduardo Elias Zahran, n.º 3.179 – CEP: 79.003-00 – Campo Grande - MS
Tel. (67) 3341-3355

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

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.

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

Art. 2º 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 Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 3º 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

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

do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

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

Art. 5º 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 frequência 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. 9º 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.

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

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

§3º 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:			

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

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,	() C () NC () NA	

	verificação e ações corretivas e preventivas?)		
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 (periodicidade e resultados)		() C () NC () NA
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 oficial e que os POA e seus sistemas de controle estão em conformidade com a legislação.		() C () NC () NA

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:			

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?		<input type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO
Cumpriu os prazos estipulados no plano de ação anterior?		<input type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> 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 (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		

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

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 pública, 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:

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

Nomes:	Nomes:	Nomes:

3. Atividades de Inspeção			
Item	Descrição	C	NC
01	Inspeção <i>ante</i>		
A	Chegada dos animais e conferência da documentação		
B	Inspeção <i>ante mortem</i> – 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 <i>post mortem</i>		
	Inspeção <i>post mortem</i> – execução das técnicas de linha, critérios de julgamento e registro		
	Inspeção <i>post mortem</i> – 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 (frequência 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		

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

	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

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

(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 nº
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)		

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

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 <u>não</u> 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)

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

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.				

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



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

LOCAIS/AMBIENTES/PRODUTOS	1ª - VERIFICAÇÃO		2ª - VERIFICAÇÃO		3ª - VERIFICAÇÃO	
	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)
Esteril. Sala Miúdos						
Esteril. Buch. Limpa						
Esteril. Bucharía 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

PONTO DE ANÁLISE	1ª VERIFICAÇÃO				2ª VERIFICAÇÃO			
	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 - 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 (**)						
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)



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 CARÇAÇA	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 nória 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 RESTABECEM 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: FRIGORIFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA

CONDENAÇÕES VERIFICADAS NA MATANÇÃ DE ____/____/____

CAUSAS	CABEÇAS / Nº DOS LOTES										TOTAIS
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	
CONGESTÃO											
CONTAMINAÇÃO											
ISQUEMIA											
NEFRITE											
QUISTO URINÁRIO											
URONOFROSE											
TOTAIS											
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						TOTALS
CORAÇÕES	Contaminação							
	Pericardite							
PULMÕES	Adenite							
	Aspiração Ruminal							
	Aspiração Sangue							
	Bronquite							
	Congestão							
	Contaminação							
	Enfisema							
	Hidatidose							
	Pleuris							
FIGADOS	Abscesso							
	CIRROSE							
	Congestão							
	Contaminação							
	Esteatose							
	Estefanurose							
	Fasciolose							
	Hidatidose							
	Perihepatite							
	Teleangiectasia							
INTESTINO	Contaminação							
	Enfisema (suínos)							
	Esofagostomose							
ESTÔMAGO	Contaminação							
ESÓFAGO	Contaminação							

Papeleta nº 4 SERPAMS

 Encarregado da Inspeção Municipal

 Assistentente de Inspeção Municipal

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



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											
Adente											
Contusão											
Contaminação											
Outros											
CAUSAS	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	TOTAIS
Glossite											
Abscesso											
Contusão											
Contaminação											
Outros											

LÍNGUAS / Nº DOS LOTES

CAUSAS	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	TOTAIS
Glossite											
Abscesso											
Contusão											
Contaminação											
Outros											

Encarregado da Inspeção Municipal _____

Assinatura Funcionário do S.I.M. _____

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102 CONTROLE DE CARREGAMENTO

ESTINOS: _____ DATA: ____/____/____

JACA: _____

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

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	MAXIMA
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

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		
							MINIMAS	MÉDIA	MAXIMA
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 _____



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102

CONTROLE DE CARREGAMENTO

DATA: ____/____/____

DESTINOS: _____

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

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



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		4ª - VERIFICAÇÃO	
	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	Recabimento 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 FREQUENCIA 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	PEÇAS ATINGIDAS							
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º		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

<u>JANEIRO</u>				
	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana
<u>Coleta</u>			[REDACTED]	
			[REDACTED]	
	RECESSO		[REDACTED]	
			[REDACTED]	

[REDACTED]

[REDACTED] Estabelecimentos e tipo de produto e água

[REDACTED]

[REDACTED]

<u>Fevereiro</u>				
	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana
<u>Coleta</u>				[REDACTED]
				[REDACTED]
				[REDACTED]
				[REDACTED]



CODEVALE
CONSELHO MUNICIPAL
DE ESTABELECIMENTO
VALE DO IVAHEMA - MS

Logado como Superintor 281 (Administração) - Sessão: 2025-06-30 14:05:18

Superintor
Estabelecimentos
Processos
Agendamentos
Inspecções
INs
Análises
Documentos Oficiais
Cadastros
Legislações
Gráficos
FAQs

Análises

Clique no botão abaixo para inserir um Item de Análise, ou localize abaixo as análises já cadastradas.

+ Novo Item de Análise
Controlar os Exames
Analisar 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

Sommar
Resetar

Mostrando 1 de 10

Nº	Estabelecimento	Situação	Mês/Ano	Referência	Item	RQ	MB	Avaliação	Arquivo 1	Arquivo 2
Q 289	Aplicio Ouro de Mel	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	para04022025analise.pdf	
Q 291	Aprovada	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	ap04022025analise.pdf	
Q 292	Anulo Perceido	Realizada	2/2025	02/02/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	anul02022025.pdf	
Q 295	Frigorion Frigorifico LTDA.	Realizada	1/2025	31/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	frigorion10012025.pdf	
Q 327	Frigorion Frigorifico LTDA.	Realizada	2/2025	31/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	frigorion01012025.pdf	
Q 334	Frigorifico Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	bestfish0302.pdf	
Q 335	Frigorifico Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	bestfish0302025.pdf	
Q 338	MARFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Realizada	1/2025	28/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	marfoods01012025.pdf	
Q 339	MARFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Realizada	1/2025	29/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	marfoods01012025.pdf	
Q 339	MEL SEIPIRE DOCE	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	seipire04022025analise.pdf	

ANEXO 18.
Cronograma de atividades combate ao clandestino/educação sanitária

**CRONOGRAMA DE ATIVIDADES COMBATE AO
CLANDESTINO/EDUCAÇÃO SANITÁRIA 2025-2026**

	1° SEMANA	2° SEMANA	3° SEMANA	4° SEMANA	5° SEMANA
FEVEREIRO					
MARÇO					
ABRIL	Brasilândia (visita técnica orientativa)	Deodapolis (agrotec/senar importância do SIPOA)		Batayporã (visita Técnica Orientativa)	
MAIO					
JUNHO	Campo Grande (alinhamento DO SIPOA com Juliana Fernandes-MAPA)	Batayporã/Angelica (visita Técnica Orientativa)	Ivinhema (visita Técnica Orientativa)		Nova Andradina (visita Técnica Orientativa)
JULHO	Gloria de Dourados (reunião SIPOA associação comercial)		Taquarussu (Visita Técnica Orientativa)	Bataguassu (visita Técnica Orientativa)	
AGOSTO	Santa Rita do Pardo (visita Técnica Orientativa)	Bataguassu (Palestra SIPOA para comerciantes)		Brasilandia Visita Técnica Orientativa)	
SETEMBRO	Novo Horizonte do Sul (visita Técnica Orientativa)		Rio Brillhante (visita Técnica Orientativa)		
OUTUBRO		Anaurilândia (visita Técnica Orientativa)	Santa Rita do Pardo (visita Técnica Orientativa)	Taquarussu (visita Técnica Orientativa)	
NOVEMBRO	Deodapolis	Batayporã	Angelica		

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

	(Reunião SIPOA com Comerciantes)	(visita Técnica Orientativa)	(visita Técnica Orientativa)		
DEZEMBRO	Gloria de Dourados (visita Técnica Orientativa)				