



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Treviso

INSTRUÇÃO NORMATIVA N.º 32/2023

O Controle Interno do Município de Treviso, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Municipal n.º 797, de 19 de outubro de 2016, estabelece a periodicidade das análises fiscais, físico-químicas e microbiológicas de água de abastecimento interno, gelo e de produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal no Município de Treviso.

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer a periodicidade e parâmetros das análises fiscais, físico-químicas e microbiológicas de água de abastecimento interno, gelo e de produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal no âmbito dos Municípios;

CONSIDERANDO o CONTRATO DE PROGRAMA Nº 001/2021 em vigor, para prestação de serviço público em regime de gestão associada com a finalidade de padronizar as normas de Inspeção Sanitária no Município; e

CONSIDERANDO que os termos desta Instrução Normativa foram aprovados em Reunião Ordinária do CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA AMREC – CIM-AMREC, realizada no dia 30 de novembro de 2022, com vista a estabelecer a periodicidade e parâmetros unificados das análises fiscais, físico-químicas e microbiológicas de água no âmbito dos Municípios Consorciados;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelece a periodicidade e parâmetros das análises fiscais, físico-químicas e microbiológicas de água de abastecimento interno, gelo e de produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal do Município de Treviso, da seguinte forma:



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Treviso

I - Análises Físico-químicas de Água de Abastecimento Interno – anual;

II - Análises Microbiológicas de Água de Abastecimento Interno – a cada 4 (quatro) meses;

III - Análises Físico-químicas de Produtos de Origem Animal – a cada 6 (seis) meses;

IV - Análises Microbiológicas de Produtos de Origem Animal- a cada 3 (três) meses;

V - Análises Físico-químicas de Gelos – anual;

VI - Análises Microbiológicas de Gelos – a cada 4 (quatro) meses.

Parágrafo único. Para os estabelecimentos que possuem um único produto registrado no SIM, a análise físico-química de produto terá periodicidade anual. O mesmo se aplica aos estabelecimentos com mais de um produto registrado, mas com único produto aplicável ao ensaio físico-químico.

Art. 2º Para efeito desta Instrução Normativa são adotadas as seguintes definições:

I - Análise fiscal - ensaio laboratorial realizado a partir da amostra oficial ou item de ensaio encaminhados para laboratório conveniado/credenciado ou oficial, acompanhados de requisição de análise do SIM ou SOA (Solicitação Oficial de Análise), coletadas e lacradas por servidor do serviço oficial de inspeção ou na presença deste;

II - Análise pericial - ensaio laboratorial realizado a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra de análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar o amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

III - Laboratório credenciado/ conveniado- Laboratório público ou privado, legalmente constituído como laboratório e credenciado ou conveniado pelo CIM-AMREC para realizar ensaios e emitir resultados em atendimento aos controles oficiais;

IV - Laboratório oficial- laboratório da rede de Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;

V - Médico Veterinário Oficial (MVO) – profissional do quadro funcional do Serviço de Inspeção Municipal, que possui competência para realizar atividades de fiscalização e auditoria;



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Treviso

VI - Relatório de ensaio laboratorial não conforme -resultado analítico de amostras coletadas para análises fiscalizatórias ou de controle interno, da empresa registrada no SIM, que apresentem em desacordo com os critérios microbiológicos e/ou físico-químicos de acordo com a legislação pertinente.

Art. 3º A periodicidade poderá ser alterada a qualquer momento, a critério do SIM, sendo as periodicidades descritas no art. 1º desta Instrução Normativa consideradas mínimas, ficando a juízo do SIM a necessidade de realizar análises fiscais com frequências maiores do que as estabelecidas.

Parágrafo único. O serviço oficial pode, conforme julgar necessário, solicitar análises de qualquer produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, de água de abastecimento e de gelo, assim como matérias-primas ou ingredientes utilizados pelo estabelecimento, fora da periodicidade estabelecida no art.1º desta Instrução Normativa.

Art. 4º Os parâmetros analisados e os padrões legais aceitáveis deverão obedecer à legislação vigente, conforme artigo 463 do Decreto Municipal n.º 547/2019, que regulamenta a Lei Municipal n.º 912/2019.

§ 1º Para as análises microbiológicas, utilizar-se-á como parâmetro oficial a coleta de amostra indicativa, salvo casos solicitados pelo serviço oficial.

§ 2º Terá o Limite Microbiológico “M” dito como limite aceitável para análises microbiológicas, sendo qualquer valor acima deste limite inaceitável, devendo serem tomadas as medidas fiscais previstas.

§ 3º Nos casos de ensaios laboratoriais de produtos de origem animal que não possuam Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ), ou legislação específica, poderá ser permitido o seu enquadramento nos critérios estabelecidos para um produto similar.

§ 4º O serviço oficial pode, conforme julgar necessário, solicitar a análise de parâmetros microbiológicos e físico-químicos complementares, não dispostos na determinação do Art. 470 do Decreto n.º 547/2019 que regulamenta a Lei n.º 912/2019, incluindo ainda características organolépticas e fatores de qualidade.

Art. 5º Os produtos a serem coletados serão determinados pelo SIM, sendo de forma alternada, a fim de que todos os produtos elaborados pelo estabelecimento sejam analisados, obedecendo ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

§ 1º As coletas fiscais e o lacre das amostras devem ser realizados pelo servidor do SIM, com preenchimento do termo de colheita ou SOA (Solicitação Oficial de Análise), no qual deve constar obrigatoriamente o número de registro do estabelecimento e do produto.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Treviso

§ 2° É responsabilidade do estabelecimento, garantir a preservação da integridade física da amostra e conferir a sua adequada conservação durante o seu acondicionamento e transporte até o laboratório credenciado/conveniado/oficial.

§ 3° É de responsabilidade do estabelecimento realizar o transporte de amostras fiscais até o laboratório. Poderá o SIM realizar o transporte de amostras fiscais até o laboratório de escolha do estabelecimento, com prévia autorização do estabelecimento.

§ 4° Os estabelecimentos registrados deverão informar por escrito ao SIM o laboratório credenciado/conveniado de sua escolha.

§ 5° Os ensaios de pH e cloro residual livre da água de abastecimento podem ser analisados *in situ* por laboratório credenciados ou pelo fiscal do SIM (quando providos de equipamento com certificado de calibração vigente).

§ 6° Em caso de resultados não conformes de pH e cloro residual livre da água de abastecimento verificados *in situ*, não será encaminhada a amostra para o laboratório até que ação tomada pelo estabelecimento seja eficaz.

Art. 6° As amostras fiscais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de categorias que o estabelecimento industrializa, conforme segue:

I - 1 (um) a 4 (quatro) categoriais- análise de 01 (um) produto;

II - 5 (cinco) ou mais categorias – análise de 02 (dois) produtos diferentes.

§ 1° Para realização das análises físico-químicas, exceto para análise de nitrato e nitrito, leite fluído, água e gelo, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 2° Quando for realizada coleta em triplicata, a amostra coletada deve ser encaminhada ao laboratório credenciado/conveniado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal ou outros órgãos públicos, e as demais devem ser utilizadas como contraprova.

§ 3° As amostras de contraprova deverão ser entregues ao detentor ou ao responsável pelo produto.

§ 4° É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação da amostra de contraprova do estabelecimento e do SIM, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 5° Quando for realizada coleta em triplicata para o envio aos Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Treviso

e Abastecimento – MAPA, a amostra coletada e a contraprova do SIM deverão ser encaminhadas juntamente com a SOA. Caso seja necessário a contraprova do estabelecimento deverá ser enviada posteriormente também acompanhada de uma cópia da SOA.

§ 6º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - A quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - O produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - Tratar-se de análises fiscais realizadas durante as etapas de processamento ou beneficiamento do produto de origem animal;

IV - Forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 7º Para os estabelecimentos que apresentarem análises físico-químicas e/ou microbiológicas da água de abastecimento interno, análises físico-químicas e/ou microbiológicas de gelo, ou análises físico-químicas e/ou microbiológicas de produto em desacordo com os padrões legais vigentes, serão adotados os procedimentos abaixo descritos:

I - O SIM irá realizar uma fiscalização e notificar através do Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria a ocorrência da não conformidade;

II - Levando em consideração o risco sanitário e a fraude econômica, o SIM determinará ao estabelecimento a realização do recolhimento do lote do produto e sua inutilização, caso o estabelecimento ainda não o tenha realizado;

III - O SIM solicitará a detecção e correção da causa da inconformidade;

IV - Em resposta ao Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria, o estabelecimento deverá apresentar solicitará o plano de ações corretivas e medidas preventivas para evitar a reincidência da não conformidade;

V - Será realizado novo ensaio laboratorial para os parâmetros não conformes em um prazo máximo de 15 (quinze) dias, com exceção de produtos de origem animal cujo tempo de fabricação seja maior que esse período;

VI - Caso seja necessária adequação de processos e/ou estrutural do estabelecimento, a recoleta pode ser realizada em maior prazo para as adequações, salvo elevado risco sanitário, a critério do Serviço Oficial;

VII - Conforme Nota Técnica CIM-AMREC nº 004/2021, nos casos aplicáveis deverá ser emitido auto de infração.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Treviso

§ 1º É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 2º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§ 3º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas, sendo obrigatória a realização da análise pericial no mesmo laboratório em que foi realizada a análise fiscal com resultado não conforme.

§ 4º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova do estabelecimento que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 5º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal.

§ 6º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 7º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 8º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova do estabelecimento, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova do SIM, que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 9º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

§ 10º Os resultados não conformes de análises de contraprova, apenas serão utilizados para confirmar o resultado da análise da amostra, e não devem ser considerados como um segundo resultado consecutivo negativo para instituição de Regime Especial de Fiscalização (REF).

§ 11. Em casos de reincidência de relatórios de ensaios laboratoriais não conformes (exceto quando se tratar de análise pericial), para o mesmo parâmetro, em ensaios consecutivos, o estabelecimento será submetido ao Regime Especial de Fiscalização (REF), sujeito às sanções previstas no Decreto n.º 547/2019, que regulamenta a Lei n.º 912/2019, que institui o SIM no Município de Treviso, ou outro que venha substituí-lo, e demais legislações pertinentes.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Treviso

Art. 8º Fica estabelecida a obrigatoriedade do envio das análises para laboratórios credenciados /conveniados pelo CIM-AMREC ou laboratório oficial.

Art. 9º As despesas decorrentes das análises fiscais são de responsabilidade dos estabelecimentos fiscalizados, conforme Art. 471 do Decreto n.º 547/2019, que regulamenta a Lei n.º 912/2019, que institui o SIM no Município de Treviso.

Parágrafo único. A não emissão do laudo de análise por parte do laboratório em função de débitos existentes por parte da empresa acarretará auto de infração ao estabelecimento por não cumprimento ao cronograma fiscal de análises.

Art. 10. Fica estabelecido o **Status da Qualidade da Água – SQA**, no qual a periodicidade para análise microbiológica da água de abastecimento interno descrita no art. 1º, inciso II, desta Instrução Normativa, passa a ser semestral.

§ 1º Para o estabelecimento registrado atingir o SQA são necessários os seguintes requisitos:

I - Possuir 2 (duas) análises microbiológicas fiscais de água consecutivas dentro dos padrões legais vigentes;

II - Possuir 2 (duas) análises microbiológicas fiscais de gelo consecutivas dentro dos padrões legais vigentes, nos casos em que o gelo for produzido com água de abastecimento do estabelecimento;

III - Possuir 3 (três) meses de documentos auditáveis dos procedimentos relativos à qualidade da água de abastecimento interno com o monitoramento da cloração e do PH da água e da limpeza e desinfecção do reservatório.

§ 2º O estabelecimento perderá o SQA se houver qualquer não conformidade, seja por análise fiscal fora dos padrões de potabilidade de água e/ou gelo, conforme legislação vigente, ou falhas no programa de autocontrole de águas de abastecimento que possam ocasionar risco ao processo produtivo da empresa e à inocuidade dos produtos finais.

Art. 11. O regime Especial de Fiscalização (REF) inicia a partir do recebimento do segundo resultado não conforme consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro analítico, em análises laboratoriais fiscais.

§ 1º Após verificação do segundo resultado não conforme consecutivo o Médico Veterinário do SIM deve realizar uma fiscalização e informar o estabelecimento sobre a instauração do REF, registrando no Relatório de Ação Fiscalizatória e Controle de Vistoria:

I – Suspensão temporária da comercialização do produto;



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Treviso

II - Informar que o produto produzido a partir do 2º resultado não conforme está sequestrado, e só será liberado para comercialização mediante relatório de ensaio laboratorial com resultado conforme do parâmetro analisado e ciência do Médico Veterinário do SIM;

III - Solicitar o cumprimento do disposto no Programa de Autocontrole da empresa para produtos com resultados não conforme. O recolhimento do produto expedido bem como sua destinação é de responsabilidade do estabelecimento, que deve manter registros auditáveis do procedimento;

IV - Quando suspeitar de problemas na linha de produção o MVO pode suspender toda a linha de produção e não apenas o produto em REF.

§ 2º Conforme Nota Técnica CIM-AMREC n° 004/2021 o MVO poderá aplicar um auto de infração. Se houver a emissão deste, o processo segue o rito do Processo Administrativo. O MVO deve levar em consideração as não conformidades, supervisões e auditorias e o histórico dos resultados das análises laboratoriais de monitoramento oficiais (microbiológicas e físico-químicas).

Art. 12. O REF é finalizado com:

I - A correção do processo, com apresentação do plano de ação, descrevendo as ações implantadas;

II - Apresentação de 3 (três) relatórios de ensaio laboratoriais com resultado conforme de lotes diferentes e consecutivos do produto para o parâmetro analisado. A coleta das amostras deve ser acompanhada pelo MVO. Os lotes produzidos ficarão sequestrados até o resultado da amostra destes lotes;

III - O lote com resultado conforme é liberado para comercialização, mesmo o estabelecimento encontrando-se em REF, desde que autorizado pelo MVO;

IV - A finalização do REF será formalizada com a conclusão das ações corretivas verificadas pelo MVO.

§ 1º Finalizado o REF procede-se o arquivamento de toda documentação: Relatório de Ações Fiscalizatórias e Controle de Vistoria, plano de ação, documentos de recolhimento, relatório de ensaio laboratoriais e outros, se houver.

§ 2º Observações:

I - Os lotes que apresentarem resultados não conforme deverão ser inutilizados ou encaminhados para outro destino quando houver previsão legal. Este procedimento deve ser acompanhado e registrado pelo servidor do SIM;



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Treviso

II - Caso o plano de ação não contemple medidas aceitáveis o estabelecimento continuará em REF até a revisão do plano e a comprovação de medidas efetivamente corretivas;

III - O REF poderá ser instituído em casos de fraudes, adulterações, falsificações ou outras situações que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário, conforme Art. 525 do Decreto Municipal 547/2019.

Art. 13. Em relação às categorias para análise de produtos, observando o que dispõe o Art. 6º desta instrução normativa, estipula-se:

GRUPO 1: CARNES E DERIVADOS

Categoria 1.1 - PRODUTOS PROCESSADOS TERMICAMENTE - ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL.

Categoria 1.2 - PRODUTOS EM NATUREZA.

Categoria 1.3 - PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES.

Categoria 1.4 - PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO.

Categoria 1.5 - PRODUTOS SUBMETIDOS A HIDRÓLISE.

Categoria 1.6 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO.

Categoria 1.7 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – COCÇÃO.

GRUPO 2: MEL E DERIVADOS

Categoria 2.1 - CERA DE ABELHAS.

Categoria 2.2 - MEL.

Categoria 2.3 - DERIVADOS DA PRÓPOLIS.

Categoria 2.4 - PRÓPOLIS.

Categoria 2.5 - GELEIA REAL.

GRUPO 3: OVOS E DERIVADOS

Categoria 3.1 - PRODUTOS EM NATUREZA.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Treviso

Categoria 3.2 - PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO.

Categoria 3.3 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – COCÇÃO.

Categoria 3.4 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – DESIDRATAÇÃO.

Categoria 3.5 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO – PASTEURIZAÇÃO.

GRUPO 4: PESCADO

Categoria 4.1 - PRODUTOS EM NATUREZA.

Categoria 4.2 - PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES.

Categoria 4.3 - PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO.

Categoria 4.4 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO.

Categoria 4.5 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO –COCÇÃO.

Categoria 4.6 - PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO -ESTERILIZAÇÃO COMERCIAL.

GRUPO 5: LEITE E DERIVADOS

Categoria 5.1 - CASEÍNA.

Categoria 5.2 - CASEÍNATO.

Categoria 5.3 - FARINHA LÁCTEA.

Categoria 5.4 - GORDURA ANIDRA DE LEITE.

Categoria 5.5 - MANTEIGA.

Categoria 5.6 - MISTURA LÁCTEA.

Categoria 5.7 - MOLHO LÁCTEO.

Categoria 5.8 - PRODUTO LÁCTEO EMPÓ.



ESTADO DE SANTA CATARINA

Prefeitura Municipal de Treviso

Categoria 5.9 - PRODUTO LÁCTEO ESTERILIZADO.

Categoria 5.10 - PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO.

Categoria 5.11 - PRODUTO LÁCTEO FUNDIDO.

Categoria 5.12 - PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO.

Categoria 5.13 - PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO.

Categoria 5.14 - PRODUTO LÁCTEO UHT.

Categoria 5.15 - QUEIJO MATURADO.

Categoria 5.16 - QUEIJO MOFADO.

Categoria 5.17 - QUEIJO NÃO MATURADO.

Categoria 5.18 - QUEIJO RALADO.

Categoria 5.19 - QUEIJO ULTRAFILTRADO.

Categoria 5.20 - RICOTA.

Categoria 5.21 - SOBREMESA LÁCTEA.

Categoria 5.22 - SORO DE LEITE EM PÓ.

Categoria 5.23 - PRODUTO LÁCTEO CRU.

Art. 14. O não cumprimento do disposto nesta Instrução Normativa, sujeita o estabelecimento às penalidades previstas no Decreto Municipal n.º 547/2019 que regulamenta a Lei que institui o SIM no Município de Treviso.

Art. 15. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Valério Moretti
Prefeito Municipal

Luiz Antonio Domingos
Agente de Controle Interno