



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

NORMA TÉCNICA Nº 09, DE 25 DE MARÇO DE 2025.

Estabelece o Manual de procedimentos de combate às fraudes em Produtos de Origem Animal.

Marcos Geraldo Guerra, Presidente do Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros - COINTER, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 18 de Dezembro de 2024 aprovou a seguinte Norma Técnica:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

CONSIDERANDO o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

CONSIDERANDO o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio **COINTER**;

CONSIDERANDO a Resolução de nº **01/2025**, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia **18.12.2024**;

ESTABELECE:

Art. 1º Estabelecer o Manual de procedimentos de combate às fraudes junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o qual segue em anexo, sendo parte integrante desta Norma.

Art. 2º Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Colatina/ES, 25 de março de 2025.

MARCOS GERALDO GUERRA
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO COINTER



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Manual de procedimentos de Combate às Fraudes em Produtos de Origem Animal

1. APLICAÇÃO

Este manual se aplica a todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Serviço de Inspeção as quais tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

2. DEFINIÇÕES

2.1 Fraude alimentar: comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor.

2.2 Segundo a legislação brasileira, é considerada fraude:

- Qualquer alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões ou formulação estabelecidos em Regulamentos Técnicos específicos;
- Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- Conservação com substâncias proibidas;
- Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente.

3. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

4. PROCEDIMENTO

A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos e autenticidade dos alimentos.

4.1 Prevenção e Combate à Fraude Econômica:

O Serviço de Inspeção deve estabelecer um cronograma com programação anual (ANEXO I), prevendo a realização de, no mínimo, três ações de prevenção e



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

combate à fraude de produtos de origem animal. Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, verificação da formulação dos produtos e dos processos produtivos durante as rotinas de fiscalização, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações relacionadas a atividades de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

4.2 Análises Físico-Químicas

As amostras de produtos acabados serão coletadas por Servidor do SIM e enviadas para laboratório credenciado/conveniado para a realização de análises físico-químicas, seguindo cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma amostra por categoria de produto produzido.

4.3 Controle de Formulação

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias-primas utilizadas na fabricação (ANEXO II). O controle de formulação deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido pelo SIM, com frequência mínima anual, de uma avaliação para cada categoria de produto produzido. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM.

4.4 Aferição de Peso e Volume

A aferição do peso é outra verificação realizada, sendo utilizada somente em produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado *in loco* (ANEXO III). O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção, com frequência mínima anual de uma avaliação para cada categoria de produto produzido.

4.5 Outros métodos de combate à fraude

O Programa de Autocontrole de formulação de produtos e combate à fraude também deverá ser verificado juntamente com os outros métodos de controle do estabelecimento, tais como o controle de rastreabilidade através dos relatórios de recebimento de matéria-prima e relatórios de expedição da produção mensal. Também será realizada avaliação e controle de rótulos aprovados através da verificação "*in loco*"



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM. Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas.

5. Ações Fiscais:

5.1 Desvio de análises Físico-Químicas:

Quando o resultado da análise se apresentar não conforme, devem ser tomadas as seguintes ações:

- O responsável pela avaliação do laudo ao verificar Não Conformidade, deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito. Dependendo a causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deve ser interditada a produção do produto envolvido através de Auto de Interdição.
- Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e Auto de infração dependendo da causa e grau de desvio;
- Dependendo da causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuado a liberação da produção; se a contraprova apresentar-se não conforme deverá ser efetuado auto de infração.
- Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interditada até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação.
- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

5.2 Desvio na formulação dos produtos e aferição do peso:

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

- Apreensão do lote e/ou rotulagem;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração e/ou interdição.

5.3 Outros:

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração e/ou interdição.

6. Regime Especial de Fiscalização (REF)

Considerando o que estabelece:

O Artigo 2º da Lei Federal nº 7889 de 23 de novembro de 1989: “Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas”.

O Artigo 6º da Lei nº 8078 de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, que estabelece que “são direitos básicos do consumidor: a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos”.

E considerando a necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no Decreto Federal 5741/2006 que estabelece o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária – SUASA.

Institui-se o Regime Especial de Fiscalização (REF).

Regime Especial de Fiscalização (REF) é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas às empresas registradas junto ao SIM/POA, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação ou adulteração dos mesmos.

Para esta finalidade é considerada reincidência a verificação de não conformidades a partir do segundo resultado insatisfatório do mesmo parâmetro para o mesmo produto, comprovados através de análises oficiais físico-químicas ou comprovação de suspeitas de alteração.



6.1 Implantação do REF

A implantação do REF se dará mediante comunicação do SIM a empresa e após a lavratura do auto de infração, nos casos em que não tenha sido aplicado anteriormente, seguida da aplicação de uma ou mais medidas a seguir, definidas pelo SIM:

- a. Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de auto de interdição conforme modelo da Norma de Processo Administrativo.
- b. Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do auto de apreensão conforme modelo da Norma de Processo Administrativo.
- c. Suspensão da expedição e comercialização do produto ou da produção, através de ofício;
- d. Apreensão dos lotes envolvidos e solicitação de ações corretivas e *recall* pela empresa, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- e. Lacração das câmaras, instalações e/ou equipamentos;
- f. Acompanhamento fiscal do(s) processo(s) de fabricação do(s) produto(s);
- g. Outras medidas corretivas, a juízo do SIM de acordo com a não conformidade detectada nos termos da legislação.

6.2 Finalização do REF

A finalização do REF se dará mediante:

- a. Apresentação de resultado satisfatório de 3 (três) lotes consecutivos composto por 05 amostra de cada lote. A coleta das amostras deve ser realizada pelo fiscal do SIM. Os lotes produzidos devem ficar sequestrados até o recebimento dos laudos destes lotes;
- b. A comercialização dos lotes produzidos com resultado satisfatório durante o REF deve ser autorizada pelo fiscal do SIM após o estabelecimento sair do REF;
- c. A finalização do REF será formalizada com a conclusão do processo pelo fiscal do SIM, através de ofício emitido pelo SIM.

A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente e a critério do SIM/POA.



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

ANEXO I

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES PARA PREVENÇÃO E COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Médico Veterinário do SIM/POA



cointer

CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

ANEXO III

CONTROLE DE CHECAGEM DE PESO E VOLUME

Aferição do peso líquido: pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso descrito condiz com o verificado. Quando constatar Não Conformidade deve-se realizar um Relatório de Não Conformidade (RNC).

Legenda: C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável

ESTABELECIMENTO:

Nº SIM:

MUNICÍPIO:

DATA:

PRODUTO:

Nº REGISTRO:

DATA	PRODUTO	PESO BRUTO	PESO LÍQUIDO	PESO DA EMBALAGEM	C/NC/NA

Médico Veterinário do SIM/POA