



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

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	06/04/2026
Data de Fim	31/12/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
CIMAG – Consórcio Intermunicipal Multifinalitário da Microrregião do Circuito das Águas.	21.406.451/0001-01

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

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	18.188.243/0001-60	Carmo de Minas	MG
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	18.008.870/0001-72	Caxambu	MG
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	02.227.746/0001-68	Cruzília	MG
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	18.188.227/0001-78	Jesuânia	MG
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	17.877.200/0001-20	Lambari	MG
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	18.188.219/0001-21	São Lourenço	MG
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	17.906.314/0001-50	São Sebastião Do Rio Verde	MG
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	18.008.920/0001-11	São Tomé das Letras	MG
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	18.008.854/0001-80	Seritinga	MG
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	18.008.812/0001-75	Serranos	MG
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	18.188.235/0001-14	Soledade de Minas	MG
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	17.954.041/0001-10	Minduri	MG
SIM – Serviço de Inspeção Municipal	18.188.276/0001-00	Olimpio de Noronha	MG
SIM – Serviço de Inspeção Municipal	23.245.806/0001-45	Passa Quatro	MG
SIM – Serviço de Inspeção Municipal	17.955.535/0001-19	Três Corações	MG
SIM - Serviço de Inspeção Municipal	25.970.260/0001-10	Virgínia	MG



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

1.3. Escopo do Serviço de Inspeção:

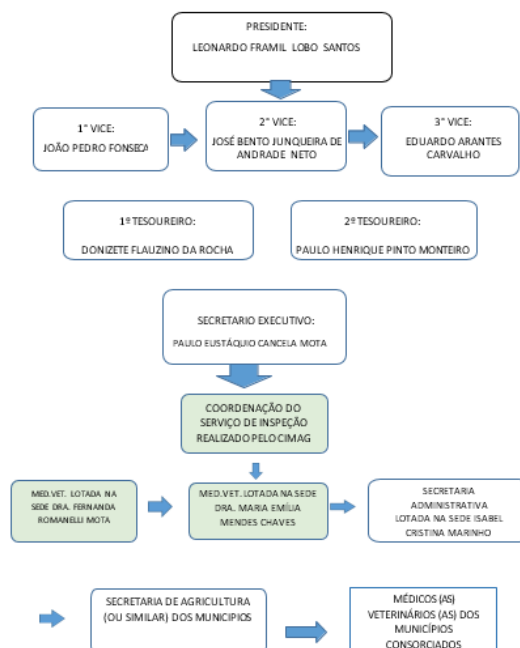
Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA (Marque com "X" as áreas correspondentes)		
Integrado	Nova Integração ou Ampliação	I – Abatedouro frigorífico
		a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
		b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados (apenas para répteis e anfíbios)
Integrado	Nova Integração ou Ampliação	II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento
X		a) Carne e derivados
X		b) Leite e derivados
		c) Mel e produtos apícolas
X		d) Ovos e derivados
		e) Pescado e derivados

1.4. Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
1 - Atualização Formulário novo	26/09/2025	Conforme inciso I do art 8º da portaria Nº 672, de 08 de abril de 2024.
2 - Ampliação de Escopo	26/06/2025	Versão 1.0 – Elaborado programa de trabalho no modelo atualizado à portaria nº672/2024.
3 - Atualização Programa de capacitação de Equipe	26/09/2025	Novos Cursos de Capacitação
4 - Atualização Nova diretoria	08/01/2026	Nova Diretoria- atualização escopo
5 - Atualização Nova diretoria	06/04/2026	Nova Diretoria ,Rrelação de interessados comércio interestadual.

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1 -Organização Administrativa





**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

2.1.1. Controle de Documentos

O sistema de protocolo que é gerado automaticamente pelo Site, no ato do cadastro junto ao CIMAG, nos dá um número sequencial e individual, na medida que são registrados. É feito o controle de sua localização em pastas autuadas (montadas), em planilhas de excell (anexo II). Para a entrada e saída de documentos, existe um controle interno, que é feito através de caderno de protocolo, registrando o controle de sua localização nos processos de Registros dos estabelecimentos.

Todos os Processos, documentos, cadernos de protocolos, ficam arquivados na Sede do Consórcio CIMAG, em Caxambu.

Os procedimentos /Rito de constituição de processos administrativos estão dispostos na Instrução de Trabalho Nº06. A Resolução Nº005/2021, foi revogada no dia 17 de Outubro de 2025, para efeito de atualização de portarias e resoluções, e entra em vigor a Resolução nº096/2025.

2.1.2 . Sistemas de Informação

O Serviço de Inspeção Municipal, realizado pelo CIMAG, conta com uma Plataforma que possui sistemas de banco de dados atualizáveis para gestão de informações e o cadastro dos produtores e seus estabelecimentos interessados em obter o Registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, podendo ser CNPJ ou CPF.

O recebimento dos documentos que compõe os processos é feito através desse cadastro. Já no Site, na aba “ modelos de documentos”, estão disponíveis os documentos padronizados e editáveis, para que o estabelecimento possa preenche-los. (Anexo II).

O site é uma importante ferramenta de comunicação entre o consórcio e os produtores, e de gestão de documentos, uma vez que no recebimento destes documentos, são gerados números de protocolos individuais, contendo data, hora, e nome do documento. Esses protocolos podem ser classificados como: deferidos, indeferidos, em análise, incoerente e incorreto, conforme cada caso.

Em planilhas de EXCEL ficam organizados estes dados enviados pela plataforma com os nomes de Registro de Estabelecimentos (ANEXO I), Registro de Rótulos e Produtos (ANEXO I), Registro de Fiscalizações realizadas e autuações (ANEXO V). Os Mapas Estatísticos de comercialização, condenação e produção (ANEXO I) ficam arquivados em pastas na sede do consórcio e salvos nas pastas digitais de cada estabelecimento. Este último foi estabelecido obrigatoriedade através da RESOLUÇÃO CIMAG Nº 044-2023, (ANEXO I) que dispõe sobre o envio oficial mensal dos dados referentes à recepção de matéria-prima, a produção, a ocorrência de doenças - dados nosográficos (quando aplicável) e a comercialização dos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção municipal executado pelo CIMAG. Todos os Estabelecimentos registrados são inseridos no e-SISBI, onde posteriormente finalizam o preenchimento.

Os Requerimentos dos Registros/Relacionamentos de estabelecimentos estão descritos nos Artigos 6º, 7º, 8º, 9º, 10º, 11, 12, da RESOLUÇÃO Nº 005/2021 (ANEXO I).

2.2. Infraestrutura administrativa



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

O Consórcio conta com uma Equipe Técnica e administrativa composta por:

- Secretário administrativo
- Coordenador (a)
- Veterinários (as)
- Secretária Administrativa
- Apoio Jurídico e Contábil
- Veículo próprio para fiscalizações

2.2.1. Estrutura Física

O Consórcio possui uma sede bem estruturada com salas, 01 cozinha, 03 banheiros, 01 garagem grande com portão eletrônico, 01 lavanderia, 01 DML, 01 almoxarifado, 01 auditório capacidade 50 pessoas, 01 sala tamanho 6,25 x 2,82 para o Serviço de Inspeção.

2.2.2. Materiais e Equipamentos

O consórcio CIMAG possui 03 mesas de escritório, 03 computadores, 01 Web Cam, 01 impressora multifuncional, 01 telefone, 03 armários, suficientes materiais de escritório, 01 termômetro, 01 lorímetro e 01 pHmetro, uniformes de uso do Serviço em visitas industriais e botas.

2.2.3. Laboratórios

O consórcio não possui laboratório próprio. As Coletas Oficiais do Consórcio CIMAG, são realizadas periodicamente por Laboratórios credenciados no MAPA.

Os laboratórios são credenciados por meio de chamada Pública, pelo site : <https://cimag.org.br/editais-de-credenciamento>, Após o credenciamento , é feito um Termo de aceite do Laboratório credenciado, conforme anexo

3 . Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1. Inspeção Periódica

Equipe Técnica composta por médicas veterinárias do Serviço de Inspeção do Consórcio CIMAG, sendo Uma (01) ingressada através de processo seletivo simplificado por avaliação curricular, com validade de prorrogável por igual período, com cronograma para realização de Concurso Público, acompanhado pelo Departamento Jurídico, e uma médica veterinária efetiva do município de São Lourenço designada através de Portaria (em anexo).

As inspeções e coletas periódicas são calculadas através da RESOLUÇÃO CIMAG Nº 042-2023 (ANEXO III), que estabelece os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (RE) , ao risco associado ao volume de produção (RV), ao risco do produto (RP) e ao risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD), para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção municipal executados pelo CIMAG. Inocuidade, identidade e qualidade dos produtos



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

O consórcio possui na RESOLUÇÃO Nº005/2021 CIMAG, **Art. 109, inciso VI (ANEXO I)** as previsões a serem seguidas conforme os RTIQs do MAPA. No mesmo Artigo, inciso VII – “Os produtos sem padrão de identidade e qualidade ou regulamentos técnicos de identidade e qualidade somente poderão ser fabricados com aprovação prévia do Consórcio Público CIMAG.”

Na IT 05 (ANEXO XV) existe a exigência ao cumprimento das diretrizes do MAPA, onde para a aprovação do produto não regulamentado, deve ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem (ANEXO XV) juntamente com o laudo de análise Microbiológica o qual atesta a inocuidade, e o laudo Físico químico estabelecendo o padrão que deverá ser mantido. Os produtos que possuem legislação internacional traduzida, devem anexar a mesma ao processo. Posteriormente a avaliação e aprovação pelo SIM/CIMAG, a documentação de produtos de estabelecimentos SISBI deve ser cadastrada no e-SISBI pela empresa.

Existe a RESOLUÇÃO CIMAG Nº 048-2023, que dispõe sobre os modelos de documentos para registro de rotulagem e o carimbo de inspeção a serem utilizados pelos estabelecimentos registrados em seus produtos (ANEXO XVI).

OBS: O Consórcio Público CIMAG dará início aos tramites legais para a realização de Concurso Público para a contratação de agentes públicos para a exercer as funções de fiscalização.

3.2. Inspeção Permanente

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

Deverão seguir as regras descritas no Regulamento Nº005/2021 do SIM/POA do CIMAG.

Os modelos dos documentos utilizados nos procedimentos de ante e post mortem estão disponíveis no anexo da RESOLUÇÃO CIMAG Nº 044-2023 (ANEXO XIII).

Mensalmente deverá preencher e enviar os Mapas Estatísticos para a Plataforma Digital, contendo a entrada da matéria, com as respectivas GTA's, produção e expedição.

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

3.3. Programas de Autocontrole

A RESOLUÇÃO Nº 005/2021 DO SIM CIMAG está incompleta, pois não detalha sobre os programas de autocontrole em seu Art. 265, nem contempla a obrigatoriedade e os modelos dos documentos utilizados pelo Serviço de Inspeção.

Para isso, publicamos a RESOLUÇÃO CIMAG Nº 040-2023 (ANEXO XVII) com os modelos de Relatórios de inspeção. Ela também disserta sobre a Retirada do MRE-EEB (Material de

Risco Especificado) e determina a obrigatoriedade da implantação e execução dos programas de autocontrole pelos estabelecimentos registrados no Serviço de inspeção municipal executado pelo CIMAG e seus modelos utilizados na verificação.



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

A frequência de realização de verificação oficial dos autocontroles nos estabelecimentos registrados é estabelecida através de um cronograma interno anual do serviço de inspeção com base no risco de cada estabelecimento e no risco do Produto. Os modelos de formulários utilizados para registrar as fiscalizações estão disponíveis em ANEXO V.

3.4. Autuação e Aplicação de Penalidades

Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste regulamento,

para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Consórcio Público CIMAG .
- Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no Consórcio Público CIMAG onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal.
- Que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

As medidas cautelares serão aplicadas quando houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Consórcio Público CIMAG deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- Apreensão do produto.
- Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e
- Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.
- Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o Consórcio Público CIMAG constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Constituem infrações ao disposto no REGULAMENTO da Resolução N°005/2021 do SIM/CIMAG, além de outras previstas:

- Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia análise e aprovação do Consórcio Público CIMAG.
- Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento.
- Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica.



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

- Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas.
- Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.
- Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Consórcio Público CIMAG .
- Desobedecer ou não observar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste REGULAMENTO e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal.
- Desobedecer ou não observar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos.
- Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência.
- Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica.
- Não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao Consórcio Público CIMAG relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.
- Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado.
- Expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento.
- Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Consórcio Público CIMAG .
- Utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto.
- Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias- primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Consórcio Público CIMAG.
- Fraudar registros sujeitos à verificação pelo Consórcio Público CIMAG.
- Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens.
- ou embalagem apreendido pelo Consórcio Público CIMAG e mantido sob a guarda do estabelecimento.
- Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

- Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que apresentem-se alterados ou fraudados. Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento.

- Contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor, contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica.

- Não atendam aos padrões fixados no Regulamento da Resolução SIM/CIMAG e em normas complementares.

- Contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste REGULAMENTO, em normas complementares e em legislação específica.

- revelem-se inadequados aos fins a que se destinam.

- Contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação.

- Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante.

- Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto.

- Apresentem embalagens estufadas, defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração.

- Estejam com o prazo de validade expirado, não possuam procedência conhecida; ou não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

- Além dos casos previstos no Artigo anterior, as carnes ou os produtos cárneos

devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos na Resolução Nº005/2021 em normas complementares.

- Estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

- Além dos casos previstos no regulamento da resolução Nº005/2021, o pescado ou os produtos de pescados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

- Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante, apresentem sinais de deterioração, sejam portadores de lesões ou doenças, apresentem infecção muscular maciça por parasitas, tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Consórcio Público CIMAG, tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca, apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

- Além dos casos previstos no regulamento da resolução Nº005/2021, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento.

- Mumificação ou estejam secos por outra causa, podridão vermelha, negra ou branca, contaminação por fungos, externa ou internamente.

- Sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos.

- Rompimento da casca e estejam sujos; ou rompimento da casca e das membranas testáceas.

São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

-Além dos casos previstos no regulamento Resolução Nº005/2021, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- Provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente.

- Na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição, apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou revele presença de colostro.

O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

- Além dos casos previstos no regulamento da resolução Nº005/2021, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

- Para efeito das infrações previstas no regulamento da resolução Nº005/2021, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir.

- Nas aduterações as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica:

- As matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto

- Os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ - MAPA ou na formulação indicada no registro do produto.

- Os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do Consórcio Público CIMAG.

- Os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade.

Na falsificação, quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste REGULAMENTO, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao Consórcio Público CIMAG.

- Os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao Consórcio Público CIMAG e que se denominem como este, sem que o seja.

- Quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa.

- Os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

- Os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

O Consórcio Público CIMAG estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Nos casos previstos no regulamento da Resolução N^o005/2021, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

- Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste regulamento ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé.
- Multa, de R\$500,00 (quinhentos) até R\$2.000,00 (dois mil) reais, nos casos não compreendidos no inciso anterior.
- Para infrações leves, multa de R\$500,00 (quinhentos) reais cidade sede do estabelecimento.
- Para infrações moderadas, multa de quarenta por cento do referente as 20 unidades fiscais municipal da cidade sede do estabelecimento.
- Para infrações graves, multa de oitenta por cento do referente as 20 unidades fiscais municipal da cidade sede do estabelecimento; e
- Para infrações gravíssimas, multa de cem por cento do referente as 20 unidades fiscais municipal da cidade sede do estabelecimento.
- Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora.
- Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e Cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento, As multas previstas na resolução N°005/2021 serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal:
- A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos na resolução N°005/2021.
- Se a interdição total ou parcial não for sanada, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata no regulamento da resolução N°005/2021, são consideradas:

- Infrações leves, moderadas, graves e gravíssimas.
- As infrações classificadas como leves moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Aos que cometerem outras infrações ao regulamento da Resolução Nº005/2021 ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre um e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes.

- Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata no regulamento da resolução Nº 005/2021, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

São consideradas circunstâncias atenuantes:

- O infrator ser primário, a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato, o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado.
- A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé, a infração ter sido cometida acidentalmente, a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou a infração não afetar a qualidade do produto.

São consideradas circunstâncias agravantes:

- Infrator ser reincidente, o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem, o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública.
- O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração.
- A infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor.
- O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção.
- O infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

REGULAMENTO, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Diretor do Consórcio de Serviço de Inspeção.

Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Para fins de aplicação das sanções de que trata o regulamento da Resolução Nº005/2021, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões da resolução Nº005/2021, quando o infrator:

- Alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.
- Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas.
- Utilizar produtos com prazo de validade vencido, por aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto.
- Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública.
- Produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano.
- Utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana.
- Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados; ou
- Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Consórcio Público CIMAG e mantidos sob a guarda do estabelecimento.
- Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

Para fins de aplicação da sanção, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões do regulamento da Resolução Nº005/2021:

- Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos.
- Alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal.
- Expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

inadequadas.

- Recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência.
- Simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida.
- Utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto.
- Produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública.
- Produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano.
- Utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana.
- Utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica.
- Utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Consórcio Público CIMAG e mantidos sob a guarda do estabelecimento.
- Prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, ao Consórcio Público CIMAG e ao consumidor.
- alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pelo Consórcio Público CIMAG .
- Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Consórcio Público CIMAG, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.
- Ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem.
- Aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado e/ou inspecionados; ou
- Não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Para fins de aplicação da sanção de que trata a Resolução Nº005/2021, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste REGULAMENTO, quando o infrator:

- Embaraçar a ação de servidor do Consórcio Público CIMAG no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização.



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

- Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do Consórcio Público

CIMAG.

- Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida.

- Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Consórcio Público CIMAG.

- Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima,

produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo Consórcio Público CIMAG e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

- Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias- prima, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Consórcio Público CIMAG e ao consumidor.

- Fraudar documentos oficiais.

- Fraudar registros sujeitos à verificação pelo Consórcio Público CIMAG .

- Não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Consórcio Público CIMAG, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações; ou

- Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

- Para fins de aplicação da sanção de que trata a Resolução Nº005/2021, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões do REGULAMENTO da Resolução, quando ocorrer: - Desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

- Não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao Consórcio Público CIMAG, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

- As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de sete dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas na Resolução Nº005/2021.

Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

- Reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas na Resolução Nº005/2021, ou em normas complementares.
- reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados na Resolução Nº005/2021, ou
- O não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.
- O descumprimento às disposições do Regulamento da Resolução Nº005/2021 e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.
- O auto de infração será lavrado por fiscal do Consórcio Público CIMAG que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade.
- O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever claramente e objetivamente a infração cometida e a base legal infringida.
- O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo Consórcio Público CIMAG.
- A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.
- Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.
- A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.
- A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada no Consórcio Público CIMAG, no prazo de dez dias, contados da data da cientificação oficial.
- O Serviço de Inspeção do Consórcio Público CIMAG, após juntada ao processo da defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e posterior julgamento.
- Do julgamento proferido, caberá recurso a Autoridade Superior que é o Presidente do Consórcio Público CIMAG, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.
- O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Consórcio no qual foi verificada a infração.
- Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.
- Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.
- A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

motivado.

- Nas Condições de Higiene, os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.
- As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.
- Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.
- Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.
- Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.
- Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.
- Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.
- Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.
- É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.
- Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.
- Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
- Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.
- Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.
- São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

- É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.
- O Consórcio Público CIMAG determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.
- As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.
- É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.
- O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.
- Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

3.5. Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Inocuidade, identidade e Qualidade dos Produtos de acordo com a portaria nº 672/2024, para aderir ao SISBI-POA, os Serviços/órgãos devem planejar e executar análises microbiológicas e físico-químicas da água de abastecimento e de produtos, e demais testes que façam necessários que se façam necessários à verificação da conformidade dos produtos e processos produtivos. O SIM/CIMAG acompanha a execução do cronograma anual de análises bem como os resultados, os quais são também consolidados em planilhas e mantidos como registros auditáveis. Em caso de resultados fora dos parâmetros, as ações fiscais são adotadas a critério da fiscalização. As amostras de produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios credenciados no MAPA para a realização de análises físico-químicas. A frequência mínima anual de avaliação é de uma amostra por categoria de produto produzido. A resolução Nº005/2021, prevê a realização de coleta de amostras de água do estabelecimento, de matérias-primas, ingredientes e produtos para análises fiscais (análises físico-químicas e microbiológicas, em laboratório oficial, credenciado ou habilitado dos produtos registrados pelas empresas, de acordo com o estabelecido em legislações específicas). As análises consistem no controle realizado por autoridades competentes do SIM/CIMAG, desde a coleta das amostras, assim como encaminhamento ao laboratório, interpretação dos resultados e aplicação das penalidades, quando necessário.

O procedimento da coleta, o número e a quantidade das amostras necessárias à realização dos exames e perícias se pautará nos métodos oficiais, informados pelo laboratório responsável pela execução da análise, bem como na metodologia definida em normas específicas pelo MAPA. Os parâmetros analisados são aqueles definidos, publicados no anuário do MAPA, no site <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>, sendo observado o tipo de produto. O controle do registro de formulação dos produtos é realizado para evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias-primas utilizadas na fabricação. O estabelecimento é responsável por



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

informar ao SIM/CIMAG as informações relativas à sua produção, no momento do registro de seus produtos, por meio do documento “Formulário de registro de rótulo/produto de origem animal”, no qual é descrito o Memorial Descritivo da Fabricação do Produto, acompanhado do Alvará Sanitário da empresa fabricante da embalagem (quando for o caso). Adicionalmente, a coordenação do SIM/CIMAG orienta as empresas sobre como devem inserir os dados de seus produtos no SGE e é responsável por conferir se o cadastro está correto e se corresponde ao aprovado. O controle das análises laboratoriais de cada produto produzido nos estabelecimentos será verificado, conforme cronograma de verificação dos programas de autocontrole (PAC) do SIM/CIMAG (conforme discriminado no item 4 deste Programa de Trabalho). A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM/CIMAG. O PAC de formulação de produtos e combate à fraude é verificado conjuntamente com os outros métodos de controle do estabelecimento, tais como relatórios mensais de recebimento de matéria-prima, relatórios de produção mensal e expedição (Anexos I). A quantidade de matéria-prima adquirida e a quantidade de produto expedido são verificados. A aferição do peso é outra verificação realizada conforme cronograma de verificação dos PAC, sendo utilizada somente em produtos com peso líquido pré-medido. No mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto são pesadas, sendo confrontados se o peso descrito condiz com o verificado. Toda a análise de produtos se pautará no atendimento às diretrizes do MAPA, de acordo com os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ). Produtos sem RTIQ e sem diretriz estabelecida pelo MAPA de estabelecimentos registrados no SIM/CIMAG aderidos ao SISBI deverão ser incluídos no e-SISBI pelo representante legal do estabelecimento para que seja solicitada a diretriz ao MAPA via sistema. O sistema e-SISBI por meio do produto padronizado selecionado identifica se o produto é regulamentado ou não, devendo ser observado o atendimento ao regulamento técnico específico do produto publicado pelo MAPA, (disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal>). Adicionalmente, o atendimento.

Nas vistorias in loco são verificadas as temperaturas da matéria prima, de etapas do processo produtivo e do produto acabado (que deve ser expedido na temperatura indicada na rotulagem, conforme aprovado pelo SIM/CIMAG). Quando se trata do estabelecimento de abate, são conferidos documentos referentes à inspeção ante mortem e post mortem (normas referentes ao bem-estar animal, documentação de transporte e recebimento dos animais, inspeção das linhas de abate e verificação das carcaças para expedição); quanto às e unidade de beneficiamento de produtos cárneos, são conferidos documentos referentes às matérias primas, aos ingredientes manipulados e aos carimbos e rótulos com suas respectivas nomenclaturas. Outrossim, tanto no abatedouro quanto nas unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos, a verificação de possível fraude é realizada pela inspeção, por meio das análises laboratoriais em produtos cárneos, a fim de se verificar a adição de aditivos ou ingredientes que não constam na formulação apresentada ao SIM/CIMAG ou não fazem parte do RTIQ (Regulamento de Identidade e Qualidade) do produto (por exemplo: adição excessiva de nitrito ou nitrato; ácido sórbico e/ou sorbato; amido). Todos os produtos registrados no escopo carnes e derivados são coletados (pelo menos duas amostras) pelo fiscal responsável às expensas do município, para avaliações microbiológicas e físico-químicas completas. São utilizados os parâmetros definidos e publicados no anuário do MAPA (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuariosprogramas>). O programa de prevenção e combate à fraude do SIM/CIMAG, elabora anualmente o cronograma de coleta de amostras para análises de fraude. A primeira etapa para a elaboração deste cronograma compreende analisar o estabelecimento industrializador de produtos de origem animal pelo período de um ano após seu registro junto ao SIM/CIMAG e concessão do certificado provisório da empresa. Ao final desse período de um ano, um dos critérios avaliados para a empresa receber seu registro definitivo, é a verificação da qualidade e inocuidade dos seus produtos juntamente com a análise do histórico do estabelecimento. Dessa maneira, todos os estabelecimentos registrados no SIM/CIMAG, durante o período de doze meses devem cumprir os seguintes procedimentos: 1) Os estabelecimentos devem apresentar ao serviço de inspeção as análises laboratoriais previstas em seus Programas de



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Autocontrole de todos os seus produtos registrados (a fim de se realizar o controle de qualidade e inocuidade dos mesmos); 2) Os estabelecimentos estão cientes que o SIM/CIMAG realizará mensalmente as coletas, por amostragem, dos produtos registrados para submetê-los às análises laboratoriais dos padrões microbiológicos e físico-químicos, incluindo os padrões de identificação de fraudes durante a fabricação dos mesmos, aos padrões de qualidade e identidade contidos nos RTIQs, bem como os padrões de inocuidade de todos os produtos. 3) Para elaboração do cronograma anual, com conseqüente, envio mensal (ou sempre que necessário, como nos casos de atendimento a denúncias e/ou suspeita de fraudes) dos produtos aos laboratórios credenciados, a coordenadora do SIM/CIMAG

A frequência de fiscalização Oficial nos estabelecimentos será caracterizada pelo Cálculo de Produto de maior Produção Anual média de cada estabelecimento Registrado. 1º - Os produtos fabricados pelos estabelecimentos, atenderão os padrões de nomenclaturas e categorias da tabela do oficial do MAPA para Produto Padronizado Atualizado. 2º - O Critério que deveremos escolher a Frequência mínima de Fiscalização de verificação de um estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CIMAG será de 01 ano, baseado no risco estimado ao estabelecimento. 3º - Serão escolhidas 10 (dez) empresas a serem fiscalizadas durante o ano, que serão escolhidas através de sorteio. Esta quantidade poderá ser alterada de acordo com a demanda de novos Registros de empresas. Os estabelecimentos não serão informados previamente a respeito das datas de realização das verificações. Nos casos em que o serviço oficial encontrar indícios de que estas informações tenham sido divulgadas, a verificação poderá ser cancelada, evitando o comprometimento da ação fiscal. 4º - O cronograma de fiscalizações oficiais deverá ser elaborado sempre ao último mês do ano. Todos os parâmetros dos produtos enviados ao laboratório são submetidos às análises microbiológicas, físico-químicas e de combate à fraude publicados no anuário do MAPA (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais-anuariosprogramas>). O cronograma para o programa do SIM/CIMAG de análises e combate à fraude econômica está disponível no Anexo VI deste Programa de Trabalho. Como já mencionado anteriormente, devido à impossibilidade da previsibilidade, as coletas de produtos suspeitos de fraude alvos de denúncias não constam nesse cronograma. Outrossim, essas análises são acompanhadas pelo serviço de inspeção, julgadas como ALTA PRIORIDADE, e o atendimento a denúncia, bem como a coleta dos produtos suspeitos, realizados pela equipe fiscal do SIM/VGA deve acontecer de imediato ou o mais breve possível

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1 .Mecanismos de Controle

Utilizamos os Procedimentos Operacionais Padronizados para todas as etapas da coleta, conforme legislação vigente (MAPA, SISBI-POA)

As coletas somente serão realizadas mediante cronograma com controle de data, locais, risco estimado, realizado pelo Consórcio CIMAG.

4.1.1 Coleta de Amostras

Existe um procedimento descrito na RESOLUÇÃO N° 005/2021 (ANEXO I) em seu TÍTULO VII e MODELOS DE TERMO DE COLETA NO SEU ANEXO, porém incompleta. Para isso houve a necessidade de se complementar com a RESOLUÇÃO CIMAG N° 051-2023 (ANEXO XXVI), que Regulamenta o procedimento padrão de coletas oficiais e envios de amostras para análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos e água de abastecimento dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, certificados e solicitações oficiais de análises.

As lista de códigos para análises utilizada é conforme a Lista de Parâmetros Físico- Químicos e Microbiológicos para Produtos de Origem Animal Comestíveis e [Água de Abastecimento](#), disponíveis em <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/analises-laboratoriais->



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

[anuarios-programas](#), conforme escopo amostrado. Detalhes e planilhas utilizadas na IT 03 CIMAG (ANEXO XIX).

4.1.2. Prevenção e Combate à Fraude Econômica

Foi elaborado pelo Serviço de Inspeção e publicado pelo Consórcio, uma RESOLUÇÃO CIMAG Nº 052-2023 (ANEXO XXVII), que estabelece o programa de combate à fraude em produtos de origem animal do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, executado pelo Consórcio Público Intermunicipal Multifinalitário da Microrregião do Circuito das ÁGUAS – CIMAG e a frequência das atividades.

Detalhes e planilhas utilizadas na IT 08 CIMAG (ANEXO XXVIII), onde na mesma cita que a frequência é anual.

São elaborados anualmente cartilhas e folders orientativos, ação importante para garantir a inocuidade, qualidade e identidade dos alimentos.

4.1.3 Combate à Atividade Clandestina

Foi elaborado pelo SI e publicado pelo Consórcio, uma RESOLUÇÃO CIMAG Nº 052- 2023 (ANEXO XXVII) em seu ANEXO II, onde estabelece O Programa De Combate À Clandestinidade em Produtos De Origem Animal e a frequência das atividades. Sua frequência é anual como poderá ser verificada na mesma.

Detalhes dos procedimentos e de planilhas utilizadas pelo SI na IT 04 CIMAG (ANEXO XXIX), onde na mesma cita que a frequência é anual.

São elaborados anualmente cartilhas e folders orientativos, ação importante para garantir a inocuidade, qualidade e identidade dos alimentos.

4.1.4 Habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI

- 1- O Estabelecimento registrado no Consórcio SIM, cumprindo todos os requisitos e Regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ'S), normas do MAPA, faz solicitação formal ao Consórcio SIM CIMAG de adesão ao SISBI.
- 2- O Consórcio de Inspeção SIM CIMAG, de posse da solicitação, faz auditoria documental e presencial (verificação in loco), de acordo com regulamentos e normas exigidas pelo Mapa.
- 3- O Estabelecimento atendendo os requisitos exigidos, é encaminhado através de relatório Técnico e parecer com recomendação favorável ao Mapa via E-SISBI , após apreciação do mesmo, faz-se a emissão do Certificado – ANEXO VIII , habilitando o estabelecimento na plataforma.
- 4- O Estabelecimento é acompanhado por inspeção periódica, afim de assegurar que cumpra com as normas e regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ'S), normas do mapa.

4.1.5 Supervisões/Auditorias Internas

Atualmente o SIM/CIMAG realiza seus trabalhos de forma Executora, onde toda a equipe técnica fica centralizada na Sede ou, quando de outro município, os servidores são delegados ao Consórcio. O procedimento de Auditoria de Supervisão é feito anualmente pela Coordenação do CIMAG. Estas são divididas em duas etapas, uma no estabelecimento e outra na equipe do SIM/CIMAG.



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

As supervisões realizadas são planejadas anualmente através de um cronograma que fica na sede, ou quando necessária a intervenção da Coordenação na fiscalização de estabelecimentos registrados.

Para esse procedimento utiliza-se o Relatório de Supervisão em Estabelecimento (ANEXO IX) que contempla todos os elementos dos programas de autocontrole.

Nos estabelecimentos são realizadas supervisões em conjunto com o Médico Veterinário Fiscal da inspeção de acordo com o cronograma (ANEXO IX). Consiste em avaliar estruturalmente e documentalmente as ações de fiscalização do médico veterinário frente as não conformidades existentes nos estabelecimentos.

Além disso, realiza-se a supervisão nos trabalhos da equipe do Serviço de Inspeção, onde são verificadas outras ações como: Aprovação de rótulos e processo de fabricação, aprovação de plantas, ações fiscais do servidor diante dos desvios das não-conformidades, coleta de amostras, ação de combate a clandestinidade, entre outros, conforme consta no Relatório de Supervisão nos Servidores do SIM/CIMAG (ANEXO XI). Após a verificação e avaliação da execução e dos registros implementados pelo Serviço de Inspeção, em relação aos requisitos, pode-se indicar:

- necessidade de apresentar plano de ação para as adequações das não conformidades e implementação de melhorias;
- executa as ações conforme os requisitos do SIM/CIMAG, havendo oportunidade de melhorias para as quais deve apresentar plano de ação;
- executa todas as ações conforme os requisitos do SIM/CIMAG.

Diante do resultado não conforme, o Coordenador e o Fiscal Auditor, deverão aguardar Plano de Ação do estabelecimento e da equipe de servidores do SIM/CIMAG que contemple a correção de todas as não conformidades apresentadas na aplicação das listas de verificações. O plano de ação poderá ser aprovado ou não pela equipe auditora (fiscal e coordenador). Este plano deve ser avaliado e acompanhado pela equipe auditora (fiscal e coordenador), o qual deve verificar o cumprimento da correção das não conformidades apontadas na supervisão.

Frente aos resultados, a Coordenação do SIM/CIMAG definirá, em conjunto com as Equipe Técnica, os procedimentos necessários para a melhoria da qualidade do serviço de inspeção realizado pelo CIMAG.

4.2 Melhorias Continuadas

4.2.1 Educação Sanitária

Foi elaborado pelo Serviço de Inspeção e publicado pelo Consórcio, uma RESOLUÇÃO CIMAG Nº 052-2023 (ANEXO XXVII) em seu ANEXO II, onde estabelece O Programa De Educação sanitária em Produtos De Origem Animal e a frequência das atividades. Sua frequência é anual como poderá ser verificada na mesma.

Detalhes dos procedimentos e de planilhas utilizadas pelo Serviço de Inspeção na IT 04 CIMAG, onde na mesma cita que a frequência é anual.

São elaborados anualmente cartilhas e folders orientativos, ação importante para garantir a inocuidade, qualidade e identidade dos alimentos.



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

4.2.2 Programa de Capacitação

PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO

Segue programa de capacitação a ser realizado no período de vigência do Programa de trabalho:

**PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO 2026
SEGUE PROGRAMAÇÃO DE CAPACITAÇÃO A SER REALIZADO NO
PERÍODO DE VIGÊNCIA NO PROGRAMA DE TRABALHO 2026**

Nome do evento				MODALIDADES			ANO
				Presencial	Semi-presencial	EAD	
Atividades técnicas de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal				-	-	X	2026
Formação organizacional, estrutura, e competências técnicas no Serviço Público				-	-	X	2026
Atividades de implementação do Programa de Autocontrole em Pequenas e Médias Agroindústrias				-	-	X	2026
Atividades de fiscalização de inspeção ante e post mortem de carnes de abate para SI				-	-	X	2026
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal- Controle físico-químico de carnes e derivados				-	-	X	2026
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal- Controle físico-químico de leite e produtos de abate/2025				-	-	X	2026
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal- Controle físico-químico de leite e derivados				-	-	X	2026
Interpretação de resultados analíticos de produtos de origem animal- Controle físico-químico de pescados e derivados				-	-	X	2026
Procedimentos para implementação do Sistema APCC em indústrias de produtos de origem animal				-	-	X	2026
Curso Básico de Auditoria				-	-	X	2026
Capacitação dos agentes públicos de inspeção permanente dos Municípios consorciados				X	-	-	2026

Obs: Aguardando abertura de novos cursos, para programação 2026, mantendo as de 2025.

4.2.3 Mitigação de conflitos de interesse

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

Segregação: Os profissionais responsáveis pela inspeção não possuem vínculos pessoais, familiares ou comerciais com os estabelecimentos:



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Médicos Veterinários:

- Davi Siqueira Chaves - ESTATUTÁRIO - 30 HS
- Fernanda Romanelli Mota - CLT (Processo seletivo) - 40 HS
- Renata Ferrer Pereira Rocha - CONTRATADO - 20 HS
- Maria Emília Mendes Chaves - CLT - 04 HS
- Marcus Felipe dos Santos - COMISSIONADO - 40 HS
- Willian Rafael Brasil Rocha - ESTATUTÁRIO - 40 HS
- João Bosco Mendes Da Costa - CONTRATADO - 08 HS

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	Caique Mota Vieira Ltda	19.321.302/0001-90	028	Unidade de beneficiamento de leite e derivados	Queijo maturado, queijo fresco, queijo Minas frescal, Manteiga (derivados Lácteos)

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

Caxambu, 06 de abril de 2026.

Maria Emília Mendes Chaves
Médica Veterinária- CRMV-MG 2764
Fiscal Agropecuária- Coordenadora SIM-CIMAG-SISBI-POA
Portaria CIMAG Nº 02/24.

8. Anexos

ANEXO I - [PLANILHA REGISTRO DO ESTABELECIMENTO - 2026 - Google Drive](#)

[PLANILHA REGISTRO DE RÓTULOS - 2026 - Google Drive](#)



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

[MODELO MAPAS ESTATÍSTICOS - 2026 - Google Drive](#)

ANEXO II – [Planilha controle protocolo de entrada de documentos - 2026 - Google Drive](#)

[Planilha controle protocolo de saída de documentos - 2026 - Google Drive](#)

ANEXO III – [Planilha de controle e programação de análises laboratoriais - 2026 - Google Drive](#)

ANEXO IV - [Planilha de controle do histórico de infrações - 2026 - Google drive](#)

[Relatório de Inspeção para verificação de auto controle - 2026 - Google Drive](#)

[Planilha de abates - 2026 - Google drive](#)

ANEXO V - [Planilha de controle do histórico de infrações - 2026 - Google drive](#)

[Termo de auto de apreensão - 2026 - Google Drive](#)

[Termo auto de Infração - 2026 - Google Drive](#)

[Termo de Interdição cautelar - 2026 - Google Drive](#)

[Termo de Desinterdição - 2026 - Google Drive](#)

[Termo de Vistoria - 2026 – Google Drive](#)

ANEXO VI – [Planilha de programação para o combate à fraude econômica – 2026 – Google Drive](#)

ANEXO VII – [Requerimento de adesão ao SISBI - 2026 - Google Drive](#)

ANEXO VIII - [Modelo Certificado adesão E-SISBI - 2026 - Google Drive](#)

ANEXO IX - [Relatório de Supervisão em Estabelecimento - 2026 - Google drive](#)

ANEXO X - [Termo de aceite dos laboratórios credenciados no Mapa - 2026 - Google Drive](#)

ANEXO XI - [Relatório de Supervisão dos servidores do CIMAG - 2026 - Google Drive](#)