Prefeitura do Município de Mafra
Serviço de Inspeção Municipal - Secretaria de Agricultura e Interior
Avenida Nereu Ramos, nº169, Centro, Mafra/SC
Tel: 047 3642-6322 / CEP: 89300-040
Site: www.mafra.sc.gov.br, e-mail: stefany.gavlak@mafra.sc.gov.br

PROGRAMA DE TRABALHO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE MAFRA-SC

FUNDAMENTA-SE NA LEI Nº 4.639, DE 30 DE MARÇO DE 2023, QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E ESTABELECE AS NORMAS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE MAFRA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

TAMBÉM SE FUNDAMENTA NO DECRETO Nº 5.190, DE 22 DE MAIO DE 2023, QUE ESTABELECE O REGULAMENTO SOBRE A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, PORTARIAS E INSTRUÇÕES NORMATIVAS VIGENTES.

Período de execução do programa

Início **Maio / 2026**

Término **Dezembro / 2028**

Vigência: Maio de 2026 a Dezembro de 2028

1. APRESENTAÇÃO E JUSTIFICATIVA

O Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Mafra teve sua origem com a Lei Ordinária Municipal nº 4.205/2016, publicada em 20 de junho de 2016, que criou o SIM e estabeleceu procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos produtores de produtos de origem animal. No mesmo ano, o Decreto Municipal nº 3.968/2016 regulamentou o início da estruturação do serviço, permitindo ao Município organizar sua atuação na inspeção e fiscalização sanitária.

A criação do SIM representou um marco para Mafra, pois possibilitou a regularização de agroindústrias, produtores rurais e demais estabelecimentos produtores de produtos de origem animal, contribuindo para a segurança alimentar, a saúde pública, a valorização da produção local e o desenvolvimento econômico do Município.

Em 2023, o Município promoveu a atualização da base legal do serviço por meio da Lei Municipal nº 4.639/2023, sancionada em 30 de março de 2023, que instituiu o novo Serviço de Inspeção Municipal, sob competência da Secretaria Municipal de Agricultura e Interior, abrangendo a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal e bebidas. Ainda em 2023, o Decreto Executivo Municipal nº 5.190/2023 regulamentou o funcionamento do SIM, estabelecendo procedimentos para registro, inspeção, fiscalização e controle sanitário.

Atualmente, o SIM de Mafra passa por nova atualização normativa, técnica e operacional, com foco na modernização dos processos, padronização dos fluxos administrativos, uso de ferramentas digitais e rastreáveis, fiscalização baseada em risco, organização dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e adequação aos requisitos do SISBI/POA. O presente Plano de Trabalho justifica-se pela necessidade de organizar as atividades do SIM de Mafra, orientar sua atuação técnica, administrativa e fiscalizatória, comprovar a efetividade do serviço, fortalecer a regularização dos estabelecimentos locais e promover a melhoria contínua da inspeção municipal.

Base legal

2. BASE LEGAL, VINCULAÇÃO E ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

O Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Mafra está vinculado administrativamente à Secretaria Municipal de Agricultura e Interior, órgão responsável pela coordenação, execução, fiscalização e controle das atividades relacionadas à inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no âmbito municipal.

O Município de Mafra é administrado pelo Gabinete do Prefeito e pela Chefia de Gabinete, com apoio das Secretarias Municipais, entre as quais se destaca a Secretaria Municipal de Agricultura e Interior. A Prefeitura Municipal de Mafra/SC, pessoa jurídica de direito público, está inscrita no CNPJ sob nº 83.102.509/0001-72. A Secretaria Municipal de Agricultura e Interior está localizada na Avenida Nereu Ramos, nº 169, Mafra/SC.

O SIM de Mafra possui chefia e fiscalização técnica exercida por médica veterinária legalmente habilitada, responsável pela coordenação técnica, administrativa e fiscalizatória do serviço, conforme designação por ato próprio do Município. Além disso, o SIM está vinculado ao Consórcio Público Intermunicipal da Região Norte – AMPLANORTE, podendo contar, quando necessário, com suporte administrativo, jurídico e técnico intermunicipal, especialmente no fortalecimento da equivalência junto ao SISBI/POA.

A atuação do SIM está fundamentada na legislação federal e municipal aplicável à inspeção de produtos de origem animal, à defesa agropecuária, à segurança dos alimentos, aos programas de autocontrole, à fiscalização baseada em risco e aos requisitos de equivalência do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA.

2.1. Base legal federal

Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 – dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 – dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal e dá outras providências.

Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022 – dispõe sobre os programas de autocontrole dos agentes privados regulados pela defesa agropecuária, sobre a organização e os procedimentos aplicados pela defesa agropecuária aos agentes das cadeias produtivas do setor agropecuário, e institui programas e instrumentos de conformidade, recursos e vigilância em defesa agropecuária.

Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 – regulamenta a Lei nº 1.283/1950 e a Lei nº 7.889/1989, dispondo sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Decreto nº 10.419, de 7 de julho de 2020 – regulamenta dispositivos da Lei nº 1.283/1950 e altera o Decreto nº 9.013/2017, especialmente quanto à inspeção ante mortem e post mortem de animais.

Decreto nº 12.126, de 31 de julho de 2024 – regulamenta os programas de autocontrole dos agentes privados regulados pela defesa agropecuária e o Programa de Incentivo à Conformidade em Defesa Agropecuária, dispondo também sobre procedimentos de inspeção e fiscalização baseados em risco.

2.2. Base legal municipal

Lei Ordinária Municipal nº 4.205/2016 – criou o Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Mafra e estabeleceu procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos produtores de produtos de origem animal.

Decreto Municipal nº 3.968/2016 – regulamentou o início da criação e estruturação do SIM com base na legislação municipal de 2016.

Lei Municipal nº 4.639/2023 – instituiu o novo Serviço de Inspeção Municipal de Mafra, sob competência da Secretaria Municipal de Agricultura e Interior, regulamentando a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal e bebidas.

Decreto Executivo Municipal nº 5.190/2023 – regulamentou o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal de Mafra, estabelecendo procedimentos para registro, inspeção, fiscalização e controle sanitário dos estabelecimentos e produtos.

Decreto Municipal nº 5.332/2023 – estabelece procedimentos para concessão de selos de identificação artesanal para produtos alimentícios de origem animal.

Instrução Normativa nº 01/2023 da Secretaria Municipal de Agricultura e Interior – regulamenta o funcionamento de entrepostos de carnes e derivados em supermercados e similares no Município de Mafra.

Decreto Municipal nº 5.331/2024 – dispõe sobre o cadastramento sanitário do produtor ou unidade de processamento, isentando de outros registros para comercialização no Município, conforme critérios e limites específicos.

3. OBJETIVO DO PLANO DE TRABALHO

O presente Plano de Trabalho tem como objetivo organizar, padronizar e orientar a execução das atividades do Serviço de Inspeção Municipal de Mafra, estabelecendo diretrizes técnicas, administrativas e fiscalizatórias para a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no âmbito municipal.

O Plano busca demonstrar a estruturação do serviço, os fluxos de trabalho, os procedimentos adotados, os programas oficiais, os critérios de fiscalização, os mecanismos de controle e a forma de registro das ações executadas pelo SIM, garantindo rastreabilidade, transparência e auditabilidade em todas as etapas dos processos.

Também tem como finalidade fortalecer a regularização sanitária dos estabelecimentos locais, orientar produtores e responsáveis técnicos, promover a segurança dos alimentos, proteger a saúde pública e contribuir para o desenvolvimento das agroindústrias e demais empreendimentos produtores de produtos de origem animal no Município de Mafra.

Além disso, o Plano de Trabalho visa atender aos requisitos de organização, controle, padronização e comprovação da efetividade do serviço, especialmente no contexto de adequação e equivalência junto ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA.

Infraestrutura e quadro pessoal

4. ESTRUTURA ADMINISTRATIVA, EQUIPE TÉCNICA E INFRAESTRUTURA

O Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Mafra está vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Interior, sendo responsável pela execução das atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal no âmbito municipal.

A chefia e a fiscalização técnica do SIM são exercidas por médica veterinária legalmente habilitada, designada por portarias municipais, responsável pela coordenação técnica, administrativa e fiscalizatória do serviço.

Compete à chefia e à equipe técnica do SIM organizar a rotina de inspeção, analisar processos de registro de estabelecimentos e produtos, realizar fiscalizações, emitir pareceres técnicos, acompanhar Programas de Autocontrole, coordenar coletas oficiais, avaliar laudos laboratoriais, orientar estabelecimentos, registrar as ações executadas e adotar medidas administrativas quando necessário.

O SIM poderá contar com apoio administrativo, auxiliares técnicos, servidores municipais, estagiários, profissionais designados e suporte técnico intermunicipal, conforme a necessidade do serviço e a disponibilidade da Administração Pública. Esse apoio terá caráter auxiliar, não substituindo a responsabilidade técnica e legal da autoridade competente do SIM.

Quando necessário, o Município poderá contar com suporte administrativo, jurídico e técnico do Consórcio Público Intermunicipal da Região Norte – AMPLANORTE, especialmente para fortalecimento da gestão, padronização de procedimentos, apoio à equivalência junto ao SISBI/POA, capacitações, auditorias, supervisões e demais ações de interesse comum.

Quanto à infraestrutura, o SIM Mafra conta com sede vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura e Interior, dotada de espaço físico adequado para o desempenho das atividades administrativas e técnicas. A estrutura dispõe de sala de atendimento, área de arquivo, estações de trabalho informatizadas e ambiente destinado ao armazenamento e organização de documentos oficiais, garantindo segurança e acesso controlado.

Além da sede, o serviço possui recursos materiais e operacionais necessários à execução das inspeções e fiscalizações, incluindo veículo oficial do tipo caminhonete Ranger, utilizado para deslocamentos a campo e inspeções em estabelecimentos de produção e processamento; equipamentos de informática, impressoras, sistema de digitalização, rede interna, mobiliário administrativo, armários, arquivos, recursos audiovisuais e materiais técnicos de apoio às atividades do SIM.

A estrutura disponível é considerada suficiente para atender às necessidades atuais do serviço, sendo monitorada e atualizada periodicamente conforme a demanda técnica, o aumento do

número de estabelecimentos, a necessidade de fiscalizações, coletas oficiais, ações educativas e demais atividades previstas no Plano de Trabalho.

Area de atuação

5. ÁREA DE ATUAÇÃO E ESTABELECIMENTOS ABRANGIDOS

O SIM Mafra atua no âmbito do Município de Mafra/SC, realizando a inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal produzidos, beneficiados, manipulados, armazenados, fracionados, processados ou comercializados sob sua competência.

Estão abrangidos pelo SIM os estabelecimentos que atuam nas cadeias de carnes e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados, leite e derivados, produtos das abelhas e seus derivados, bem como demais produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, conforme legislação aplicável.

A atuação do SIM compreende, sob o ponto de vista industrial e sanitário, as etapas de recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e transporte de matérias-primas e produtos de origem animal.

O SIM atua sobre estabelecimentos registrados, em processo de regularização, em fase de orientação técnica ou identificados em ações de fiscalização, denúncia, investigação, combate à clandestinidade ou verificação de conformidade sanitária.

A competência do SIM não exclui a atuação de outros órgãos fiscalizadores. A Vigilância Sanitária possui atribuição relacionada ao comércio varejista, manipulação, exposição e oferta direta de alimentos ao consumidor final, sendo a cooperação entre os órgãos necessária para garantir a proteção sanitária em todas as etapas da cadeia produtiva e comercial.

Os estabelecimentos somente poderão produzir e comercializar produtos de origem animal sob inspeção municipal após o devido registro, cadastro ou autorização sanitária aplicável, conforme sua atividade, porte, risco sanitário e enquadramento legal.

6. CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos sujeitos ao SIM Mafra serão classificados conforme a natureza da atividade desenvolvida e o porte produtivo, considerando capacidade de produção, área construída, número de funcionários, complexidade operacional, risco sanitário, forma de comercialização e finalidade do estabelecimento.

Quanto à natureza da atividade, os estabelecimentos poderão ser classificados como unidades de beneficiamento de derivados de leite, unidades de beneficiamento de produtos cárneos, unidades de beneficiamento de pescado e derivados, unidades de beneficiamento de ovos e derivados, unidades de beneficiamento de produtos das abelhas e derivados, frigoríficos ou outras unidades de beneficiamento de produtos de origem animal reconhecidas pelo SIM Mafra, conforme a legislação vigente.

Quanto ao porte produtivo, os estabelecimentos poderão ser enquadrados como Micro-unidade de Beneficiamento, Unidade de Beneficiamento de Pequeno Porte, Unidade de Beneficiamento de Médio Porte ou Unidade de Beneficiamento de Grande Porte.

A

categoria produtiva será atribuída pelo SIM no momento do registro, podendo ser revista sempre que houver alteração de produção, estrutura, atividade, mercado, inclusão de novos produtos, mudança de fluxo, reincidência de não conformidades ou solicitação do estabelecimento.

A classificação por natureza e porte servirá como referência para definição de exigências documentais, estruturais, higiênico-sanitárias, operacionais, laboratoriais, de autocontrole e de frequência de fiscalização.

O enquadramento produtivo não altera, por si só, o âmbito de comercialização autorizado. Enquanto registrado exclusivamente no SIM, o estabelecimento deverá observar os limites de comercialização permitidos pela legislação municipal e pelas normas aplicáveis ao serviço de inspeção municipal.

7. ROTINA DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS

A rotina de registro de estabelecimentos e produtos no SIM Mafra será realizada mediante processo administrativo próprio, preferencialmente em meio digital, por meio dos sistemas oficiais utilizados pelo Município e pelo Serviço de Inspeção Municipal.

O processo de registro de estabelecimento deverá conter requerimento formal, identificação do interessado, documentos pessoais ou empresariais, comprovantes de localização, memorial descritivo, plantas ou croquis, descrição das atividades pretendidas, fluxograma de produção, documentos sanitários, responsabilidade técnica quando aplicável, Programas de Autocontrole e demais documentos exigidos conforme o tipo de estabelecimento.

Após o protocolo, o SIM realizará análise documental, podendo solicitar complementações, emitir parecer técnico, realizar vistoria no local, indicar adequações necessárias e, quando atendidos os requisitos legais e sanitários, emitir o registro, cadastro ou autorização correspondente.

O registro de produtos será realizado de forma individual, conforme modelo próprio adotado pelo SIM, contendo denominação de venda, composição, ingredientes, processo de fabricação, conservação, validade, rotulagem, embalagem, informações de rastreabilidade e demais dados necessários à avaliação técnica.

A aprovação de rótulos e produtos deverá observar a legislação aplicável, incluindo normas federais, municipais e demais regulamentos específicos de identidade, qualidade, rotulagem, conservação, validade e segurança dos alimentos.

Reformas, ampliações, alterações de fluxo, inclusão de novos produtos, mudança de titularidade, suspensão, cancelamento ou encerramento de atividades deverão ser comunicados ao SIM e formalizados em processo próprio, antes da execução ou continuidade da atividade, quando aplicável.

A manutenção do registro dependerá da atualização documental, do cumprimento das exigências sanitárias, da execução dos Programas de Autocontrole, do atendimento às notificações e da manutenção das condições aprovadas pelo SIM.

RESPONSABILIDADE TÉCNICA DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos registrados ou em processo de regularização junto ao SIM Mafra deverão possuir responsabilidade técnica compatível com a natureza da atividade, o porte produtivo, o volume de produção, o risco sanitário, a complexidade operacional e os produtos elaborados.

A responsabilidade técnica deverá estar formalmente comprovada por documento hábil, contrato, termo de compromisso, declaração de assistência técnica, anotação de responsabilidade técnica, certidão ou outro documento aceito pelo órgão de classe e pelo SIM, conforme o caso.

Para fins de organização e avaliação técnica pelo SIM, poderão ser adotados parâmetros mínimos de referência conforme a categoria produtiva do estabelecimento, observadas obrigatoriamente as normas, orientações e exigências estabelecidas pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária – CRMV e pelo Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV.

A Micro-unidade de Beneficiamento poderá ser assistida por responsável técnico comunitário, coletivo ou compartilhado, desde que formalmente vinculado ao estabelecimento ou ao grupo de produtores, com atuação comprovada, orientação técnica periódica, registros de atendimento e responsabilidade compatível com os produtos elaborados.

A Unidade de Beneficiamento de Pequeno Porte deverá possuir responsável técnico com carga horária mínima compatível com a demanda e risco da atividade, podendo ser adotada como referência mínima 3 horas semanais.

A Unidade de Beneficiamento de Médio Porte deverá possuir responsável técnico com carga horária mínima compatível com maior complexidade produtiva, podendo ser adotada como referência mínima 6 horas semanais.

A Unidade de Beneficiamento de Grande Porte deverá possuir responsável técnico com carga horária compatível com sua escala e complexidade, podendo ser adotada como referência mínima 12 horas semanais, sem prejuízo da avaliação quanto à necessidade de migração, adesão ou registro em serviço de inspeção compatível com sua finalidade de mercado.

O SIM poderá exigir maior carga horária ou maior frequência de acompanhamento técnico sempre que o risco sanitário, o volume produtivo, a complexidade tecnológica, o histórico de não conformidades ou a natureza dos produtos assim justificarem.

O responsável técnico deverá acompanhar a implantação e manutenção dos Programas de Autocontrole, Boas Práticas de Fabricação, rastreabilidade, rotulagem, controle de água, controle de temperatura, registros de produção, correção de não conformidades, capacitação dos manipuladores e demais exigências sanitárias aplicáveis.

A atuação do responsável técnico deverá ser comprovada por registros auditáveis, tais como relatórios de visita, orientações técnicas, treinamentos, planos de ação, registros de verificação, assinaturas em documentos técnicos ou lançamentos no sistema adotado pelo SIM.

Frequência de fiscalização

9. FISCALIZAÇÃO BASEADA EM RISCO

A fiscalização do SIM Mafra será organizada com base em critérios técnicos de risco, considerando a natureza da atividade, o volume de produção, o tipo de produto, o histórico sanitário do estabelecimento, o desempenho nas fiscalizações, a existência de não conformidades, denúncias, resultados laboratoriais e cumprimento dos Programas de Autocontrole.

A classificação de risco dos estabelecimentos orientará a frequência mínima de inspeções e fiscalizações, permitindo que o SIM concentre maior atenção nos estabelecimentos, produtos ou processos que apresentem maior risco à saúde pública, à segurança dos alimentos ou à regularidade sanitária.

O cálculo do risco poderá considerar o Risco Estimado – RE, composto por fatores como risco associado à cadeia produtiva – RC, risco associado ao volume de produção – RV, e risco associado ao desempenho do estabelecimento – RD, vinculado ao histórico de conformidades, não conformidades, autuações e medidas corretivas.

A classificação poderá enquadrar os estabelecimentos em muito baixo, baixo, médio ou alto risco, orientando a frequência máxima entre inspeções periódicas. Como referência, poderão ser adotados os seguintes intervalos: muito baixo risco, até 120 dias; baixo risco, até 90 dias; médio risco, até 60 dias; e alto risco, até 30 dias.

O SIM poderá estabelecer frequência superior à mínima quando houver denúncia, reincidência, irregularidade grave, resultado laboratorial insatisfatório, falha de rastreabilidade, descumprimento de prazos, risco sanitário ou outra situação que justifique a intensificação da fiscalização.

As fiscalizações poderão ser programadas, de rotina, de retorno, por denúncia, por demanda de outros órgãos, por investigação de irregularidades, por resultado laboratorial insatisfatório ou por necessidade de verificação específica.

Os resultados das fiscalizações deverão ser registrados em relatório, checklist, termo, notificação ou documento equivalente, com identificação das conformidades, não conformidades, prazos para correção, medidas adotadas e demais informações necessárias à rastreabilidade da ação fiscal.

Programas

10. PROGRAMAS OFICIAIS DO SIM

O SIM Mafra executará programas oficiais voltados à organização, controle, fiscalização, prevenção, educação sanitária, combate à fraude, combate à clandestinidade e melhoria contínua do serviço.

Integram os programas oficiais do SIM, entre outros, o Programa de Análises Laboratoriais, Programa de Mitigação de Conflito de Interesses, Programa de Educação Sanitária, Programa de

Combate às Atividades Clandestinas, Programa de Habilitação, Manutenção, Suspensão, Desabilitação e Reabilitação no SISBI/POA, Programa de Inspeção e Fiscalização Baseada em Risco, Programa de Prevenção e Combate à Fraude Econômica, Programa de Processos Administrativos, Infrações e Histórico, Programa de Capacitação de Pessoal, Programa de Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole, Programa de Coleta de Amostras e Gestão dos Resultados de Análises e Programa de Auditoria ou Supervisão do Serviço.

Os programas deverão possuir registros próprios, cronogramas, relatórios, evidências de execução, resultados obtidos e medidas adotadas, permitindo a comprovação da efetividade das ações do Serviço de Inspeção Municipal.

A execução dos programas poderá ocorrer de forma integrada com outros órgãos municipais, estaduais, federais, instituições de apoio, laboratórios, entidades de capacitação, consórcios públicos e demais parceiros institucionais.

Os programas oficiais do SIM serão operacionalizados por meio de Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, modelos oficiais, formulários, checklists, relatórios, planilhas e demais documentos necessários à execução e comprovação das atividades.

11. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos registrados no SIM Mafra deverão elaborar, implantar, manter, monitorar, revisar e disponibilizar ao serviço oficial seus Programas de Autocontrole – PACs, com a finalidade de assegurar a inocuidade, identidade, qualidade, conformidade higiênico-sanitária, tecnológica e integridade econômica dos produtos de origem animal.

Os PACs deverão ser elaborados conforme a natureza da atividade, porte produtivo, classificação, processo produtivo e risco sanitário do estabelecimento, contemplando ações preventivas, monitoramento, verificação, ações corretivas, registros auditáveis, rastreabilidade, controle de desvios e revisão periódica.

São Programas de Autocontrole mínimos, conforme aplicabilidade: Limpeza e Desinfecção/Sanitização – PPHO; Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários; Água de Abastecimento e Gelo; Controle de Temperaturas; Controle Integrado de Pragas; Análises Laboratoriais, Controle de Formulações e Combate à Fraude; Controle de Matéria-Prima, Ingredientes e Material de Embalagem; Manutenção, Instalações, Equipamentos, Calibração e Aferição; Manejo de Resíduos; Rastreabilidade e Recolhimento; Procedimentos Sanitários Operacionais – PSO; Bem-Estar Animal, quando aplicável; Material Especificado de Risco – MER, quando aplicável; e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, quando aplicável ou exigida pela legislação.

Os Programas de Autocontrole deverão permanecer permanentemente à disposição do SIM, em meio físico ou eletrônico, para fins de fiscalização, auditoria, supervisão, reinspeção, análise documental e verificação oficial.

Compete ao estabelecimento executar efetivamente os PACs, adotar medidas preventivas e corretivas, manter registros auditáveis, capacitar seus colaboradores e comprovar documentalmente a conformidade dos processos produtivos.

Compete ao SIM verificar o cumprimento dos Programas de Autocontrole, avaliar sua efetividade e adotar medidas fiscais, cautelares ou administrativas quando constatar

descumprimento, falha de monitoramento, ausência de registros, risco sanitário, não conformidade de produto, falha de rastreabilidade, fraude econômica ou situação não prevista pelo programa implantado.

A verificação oficial dos PACs poderá ocorrer por meio de inspeção in loco, análise documental, conferência de registros, coleta de amostras, avaliação de laudos laboratoriais, entrevistas com responsáveis e colaboradores, observação de procedimentos operacionais, avaliação de planos de ação e demais instrumentos técnicos necessários.

12. COLETA DE AMOSTRAS E ANÁLISES LABORATORIAIS

A coleta de amostras pelo SIM Mafra será realizada como instrumento de verificação oficial da qualidade, identidade, inocuidade e conformidade dos produtos de origem animal, da água de abastecimento, matérias-primas, superfícies, ambientes ou demais elementos relacionados à produção.

As coletas poderão ocorrer conforme cronograma anual, demanda fiscalizatória, denúncia, investigação, verificação de autocontrole, suspeita de irregularidade, resultado anterior insatisfatório ou necessidade técnica definida pelo SIM.

As amostras deverão ser coletadas, identificadas, acondicionadas, lacradas e encaminhadas conforme procedimento próprio, observando os critérios técnicos aplicáveis ao tipo de análise, produto, matriz e laboratório responsável.

Os estabelecimentos deverão permitir a coleta oficial, fornecer as informações necessárias, manter registros de rastreabilidade e, quando aplicável, arcar com os custos das análises, conforme normas municipais e procedimentos definidos pelo SIM.

Os laudos laboratoriais deverão ser recebidos, analisados e arquivados pelo SIM. Resultados insatisfatórios poderão gerar notificação, intensificação da fiscalização, recolhimento de produto, suspensão de atividade, revisão de processo, alteração da classificação de risco, autuação ou outras medidas administrativas cabíveis.

As coletas e análises laboratoriais integrarão o histórico sanitário dos estabelecimentos e poderão ser utilizadas para definição de prioridades de fiscalização, avaliação dos Programas de Autocontrole, verificação da qualidade dos produtos e comprovação da efetividade do serviço.

13. EDUCAÇÃO SANITÁRIA E CAPACITAÇÃO

O SIM Mafra desenvolverá ações de educação sanitária voltadas aos produtores, responsáveis técnicos, manipuladores, agroindústrias, microagroindústrias, consumidores, estudantes e demais públicos relacionados à produção e comercialização de produtos de origem animal.

As ações de educação sanitária têm como objetivo orientar sobre boas práticas de fabricação, higiene, manipulação, rotulagem, rastreabilidade, conservação, controle de temperatura, Programas de Autocontrole, segurança dos alimentos, regularização sanitária e responsabilidades dos estabelecimentos.

O SIM também manterá programa de capacitação interna e externa, visando à atualização técnica da equipe do serviço, dos estabelecimentos registrados ou em regularização e dos demais atores envolvidos na cadeia produtiva.

As capacitações poderão ocorrer por meio de cursos, oficinas, reuniões técnicas, treinamentos, palestras, encontros com responsáveis técnicos, materiais informativos, visitas orientativas e parcerias com instituições como AMPLANORTE, SEBRAE, SENAR, EPAGRI, CIDASC, universidades e demais entidades de apoio.

As ações formativas poderão incluir conteúdos relacionados a registro de estabelecimentos e produtos, Programas de Autocontrole, Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional, APPCC, regulamentos técnicos de identidade e qualidade, rotulagem, fraude econômica, rastreabilidade, recall, bem-estar animal, coleta de amostras e legislação aplicável.

Todas as ações de educação sanitária e capacitação deverão ser registradas, com data, tema, público-alvo, participantes, carga horária, material utilizado, listas de presença, certificados, fotos, relatórios ou demais evidências disponíveis.

Gestão documental

14. GESTÃO DOCUMENTAL, SISTEMAS, 1DOC E RASTREABILIDADE

A gestão documental do SIM Mafra será realizada de forma organizada, preferencialmente digital, com o objetivo de garantir rastreabilidade, transparência, auditabilidade, segurança jurídica e disponibilidade das informações relacionadas às atividades de inspeção e fiscalização.

O SIM utilizará os sistemas oficiais adotados pelo Município e pelo Serviço de Inspeção, incluindo SG/SIM, SGSI/SISBI, e-SISBI, 1Doc, e-mail institucional e demais plataformas oficiais disponíveis.

O 1Doc será utilizado para tramitação de processos administrativos, comunicações oficiais, memorandos, ofícios, solicitações, protocolos internos e demais atos administrativos do Município.

O SG/SIM será utilizado como ferramenta principal para cadastro de estabelecimentos, registro de produtos, lançamentos produtivos, registros de fiscalização, histórico sanitário, controle de pendências, documentos técnicos e relatórios relacionados ao SIM.

O SGSI/SISBI e o e-SISBI serão utilizados, quando aplicável, para atendimento das exigências relacionadas ao cadastro do serviço, estabelecimentos, produtos, escopos de atuação, habilitação, manutenção, suspensão, desabilitação e reabilitação no SISBI/POA.

Os documentos relacionados a registros, fiscalizações, notificações, autuações, coletas, laudos, capacitações, auditorias, supervisões, programas oficiais e demais atividades do SIM deverão ser mantidos de forma organizada, acessível e auditável.

Os estabelecimentos registrados ou em processo de regularização serão responsáveis por manter seus documentos atualizados nos sistemas oficiais, acompanhar comunicações, responder pendências e cumprir os prazos estabelecidos pelo SIM.

15. COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA E À CLANDESTINIDADE

O SIM Mafra executará ações de prevenção e combate à fraude econômica e às atividades clandestinas relacionadas aos produtos de origem animal, com foco na proteção da saúde pública, segurança dos alimentos, defesa do consumidor e valorização dos estabelecimentos regulares.

As ações de combate à fraude poderão envolver verificação de formulações, conferência de rótulos, avaliação de composição, controle de peso, fiscalização de identidade e qualidade dos produtos, análise de documentos, rastreabilidade, coleta de amostras e investigação de práticas que possam induzir o consumidor ao erro.

A prevenção à fraude também será realizada por meio da comparação entre o memorial de produto aprovado, a formulação efetivamente executada, a rotulagem utilizada, os ingredientes declarados, os registros produtivos, os controles de estoque e os resultados laboratoriais.

As ações de combate à clandestinidade poderão ocorrer por meio de fiscalizações, atendimento a denúncias, visitas orientativas, ações educativas, articulação com Vigilância Sanitária, CIDASC, Ministério Público, Polícia Civil, Polícia Militar, Procon, Meio Ambiente e demais órgãos competentes.

O SIM poderá adotar medidas administrativas quando forem identificadas irregularidades, como notificação, apreensão, inutilização, suspensão de atividades, interdição, autuação, comunicação a outros órgãos e demais providências previstas na legislação.

Todas as ações relacionadas ao combate à fraude e à clandestinidade deverão ser registradas em processo próprio, relatório, termo ou documento oficial, garantindo rastreabilidade, transparência e possibilidade de acompanhamento das medidas adotadas.

16. DADOS PRODUTIVOS, RECEBIMENTO, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO

Os estabelecimentos registrados no SIM Mafra deverão lançar mensalmente, diretamente no SG/SIM ou em sistema oficial adotado pelo serviço, os dados referentes ao recebimento de matérias-primas, produção, comercialização, condenações, dados nosográficos e quantitativo de abate por espécie, quando aplicável.

O lançamento das informações deverá ocorrer preferencialmente até o dia 10 do mês subsequente ao período informado, permitindo ao SIM acompanhar a movimentação produtiva, o volume de produção, a origem das matérias-primas, o destino dos produtos e demais informações necessárias à fiscalização e à rastreabilidade.

Quando não houver movimentação no período, o estabelecimento deverá registrar declaração de ausência de movimentação no sistema oficial.

Caberá ao SIM analisar as informações inseridas, podendo aprovar, recusar ou solicitar correções e complementações sempre que forem identificadas inconsistências, ausência de dados, incompatibilidade com a atividade registrada ou divergência em relação ao histórico do estabelecimento.

A ausência de lançamento, o envio de informações incompletas, inconsistentes ou incompatíveis poderá ensejar notificação, intensificação da fiscalização, alteração da classificação de risco, suspensão de atividades ou adoção de outras medidas administrativas cabíveis.

Os dados produtivos informados pelos estabelecimentos integrarão o histórico sanitário e operacional do SIM, podendo ser utilizados para definição de frequência fiscalizatória, avaliação de risco, análise de capacidade produtiva, planejamento de coletas oficiais, controle de rastreabilidade e elaboração de relatórios de gestão.

Instâncias de julgamento

17. PODERES LEGAIS, AUTORIDADE SANITÁRIA E INSTÂNCIAS DE JULGAMENTO

A atuação do SIM de Mafra é exercida por autoridade sanitária competente, designada pelo Município, com respaldo na legislação federal e municipal aplicável à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

No Plano de Trabalho, os poderes legais do SIM são compreendidos como instrumentos necessários para a execução das atividades de inspeção, fiscalização, orientação, controle, verificação oficial e adoção de medidas administrativas quando forem identificadas irregularidades sanitárias, documentais ou operacionais.

As ações fiscais poderão ocorrer conforme planejamento anual do serviço, classificação de risco dos estabelecimentos, demandas administrativas, denúncias, resultados laboratoriais, solicitações de outros órgãos, suspeitas de irregularidade ou situações que representem risco à saúde pública e à segurança dos alimentos.

Todos os atos oficiais praticados pelo SIM, como notificações, autos de infração, termos, pareceres, relatórios, decisões, comunicações e demais registros, deverão ser formalizados em processo administrativo próprio, preferencialmente em meio digital, com identificação do estabelecimento, descrição dos fatos, documentos comprobatórios, prazos, manifestações e decisões adotadas.

Os estabelecimentos fiscalizados deverão permitir o acesso da autoridade sanitária às instalações, produtos, matérias-primas, equipamentos, documentos, registros, Programas de Autocontrole e demais informações necessárias à verificação oficial. Também deverão cumprir as determinações emitidas pelo SIM, apresentar documentos quando solicitados e executar as ações corretivas dentro dos prazos estabelecidos.

Quando houver infração sanitária, a apuração deverá observar o devido processo administrativo, assegurando ao interessado o direito ao contraditório, à ampla defesa e à apresentação de recurso, conforme os prazos e procedimentos previstos na legislação municipal.

As instâncias de julgamento serão aquelas previstas no regulamento municipal do SIM e na estrutura administrativa do Município. As decisões deverão considerar a gravidade da infração, o risco à saúde pública, o histórico do estabelecimento, a reincidência, a existência de medidas corretivas e a proporcionalidade da medida aplicada.

Todos os processos de fiscalização, autuação, julgamento e recurso deverão manter registro formal, rastreável, transparente e auditável nos sistemas oficiais utilizados pelo SIM e pelo Município.

Indicadores

18. METAS, CRONOGRAMA E INDICADORES

O SIM Mafra estabelecerá metas, cronograma e indicadores para orientar a execução das atividades do serviço, acompanhar resultados, comprovar efetividade e promover a melhoria contínua da inspeção municipal.

As metas poderão abranger registro e regularização de estabelecimentos, análise de produtos, realização de fiscalizações, execução de coletas oficiais, capacitações, ações de educação sanitária, combate à clandestinidade, combate à fraude, auditorias internas, atualização documental, alimentação dos sistemas oficiais e adequação aos requisitos do SISBI/POA.

O cronograma de trabalho deverá ser elaborado conforme a capacidade operacional do serviço, a classificação de risco dos estabelecimentos, as demandas prioritárias, os prazos legais e as metas institucionais da Secretaria Municipal de Agricultura e Interior.

Entre os indicadores a serem acompanhados pelo SIM, poderão ser utilizados: número de estabelecimentos registrados; número de estabelecimentos em regularização; número de produtos registrados; número de fiscalizações realizadas; percentual de conformidade dos estabelecimentos; número de coletas oficiais realizadas; número de laudos satisfatórios e insatisfatórios; número de notificações e autos de infração; número de capacitações realizadas; número de participantes em ações educativas; número de denúncias recebidas e atendidas; número de ações de combate à fraude e à clandestinidade; e situação dos estabelecimentos junto ao SISBI/POA, quando aplicável.

Os resultados deverão ser avaliados periodicamente e utilizados para tomada de decisão, revisão de prioridades, ajuste da frequência de fiscalização, planejamento de capacitações, definição de coletas oficiais e aprimoramento dos procedimentos do SIM.

O acompanhamento das metas e indicadores deverá ser documentado por meio de relatórios, planilhas, registros em sistema, memorandos, atas, gráficos ou outros instrumentos oficiais que permitam comprovar a execução e a evolução das atividades.

19. RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS SOB ATENDIMENTO DO SIM

O Município de Mafra dispõe de arcabouço normativo específico para o Serviço de Inspeção Municipal – SIM, o qual disciplina o registro, a inspeção sanitária e industrial e a fiscalização de estabelecimentos que produzam produtos de origem animal. A relação abaixo reúne os estabelecimentos sob atendimento do SIM Mafra, incluindo registros efetivos, processos de atualização e adesões em andamento, conforme dados disponíveis no planejamento do serviço.

Quadro – Estabelecimentos sob atendimento do SIM

Prefeitura do Município de Mafra
Serviço de Inspeção Municipal - Secretaria de Agricultura e Interior
Avenida Nereu Ramos, nº169, Centro, Mafra/SC
Tel: 047 3642-6322 / CEP: 89300-040
Site: www.mafra.sc.gov.br, e-mail: stefany.gavlak@mafra.sc.gov.br

Nº	Estabelecimento	Nº SIM/Cadastro	Classificação	Situação	Observações
1	Hiper Mais	SIM 20	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em finalização	Carne e derivados
2	Imperial	SIM 21	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em finalização	Carne e derivados
3	Master Carnes	SIM 42	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Registro ativo	Carne e derivados
4	Schimidit	SIM 58	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em processo	Carne e derivados
5	Avante Faxinal	SIM 34	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em finalização	Carne e derivados
6	Joeni Espigão	SIM 53	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em finalização	Carne e derivados
7	Willner Plus	SIM 33	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em finalização	Carne e derivados
8	Willner Alto	SIM 35	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em finalização	Carne e derivados
9	Jeisomar Witt – Embutidos	SIM 22	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em finalização	Embutidos/produtos cárneos
10	MIG Vila Nova	SIM 30	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Registro ativo	Carne e derivados
11	MIG Vila Ivete	SIM 31	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Registro ativo	Carne e derivados
12	MIG Avenida	SIM 32	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Registro ativo	Carne e derivados
13	Maxxy Carnes	SIM 48	Unidade de	Registro	Carne e derivados

Prefeitura do Município de Mafra
Serviço de Inspeção Municipal - Secretaria de Agricultura e Interior
Avenida Nereu Ramos, nº169, Centro, Mafra/SC
Tel: 047 3642-6322 / CEP: 89300-040
Site: www.mafra.sc.gov.br, e-mail: stefany.gavlak@mafra.sc.gov.br

Nº	Estabelecimento	Nº SIM/Cadastro	Classificação	Situação	Observações
			Beneficiamento de Produtos Cárneos	ativo	
14	Dvilla	SIM 41	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Registro ativo	Carne e derivados
15	Belém	SIM 40	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Registro ativo	Carne e derivados
16	Boi Nobre	SIM 43	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em processo	Carne e derivados
17	Empório da Carne	SIM 44	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em processo	Carne e derivados
18	Estância Nove8	—	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em processo	Estabelecimento de maior dificuldade de adequação
19	Joeni Vila Ivete	SIM 51	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em processo	Estabelecimento de maior dificuldade de adequação
20	Joeni Centro	SIM 52	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em processo	Estabelecimento de maior dificuldade de adequação
21	Açougue Sprote	—	Unidade de Beneficiamento de Produtos Cárneos	Em início	Estabelecimento resistente ao processo de regularização
22	Sommel	SIM 10	Unidade de Beneficiamento de Produtos das Abelhas	Registro ativo	Selo Arte
23	Apiário Ouro Doce	SIM 06	Unidade de Beneficiamento de Produtos das Abelhas	Em finalização	Mel e produtos das abelhas
24	Apiário Nova Esperança	SIM 05	Unidade de Beneficiamento de Produtos das Abelhas	Em finalização	Mel e produtos das abelhas
25	Mel Sommer –	SIM 105	Unidade de	Em	Verificar numeração

Nº	Estabelecimento	Nº SIM/Cadastro	Classificação	Situação	Observações
	Renato Sommer		Beneficiamento de Produtos das Abelhas	atualização	SIM 105
26	Queijaria Sítio Dossi	SIM 49	Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados	Registro ativo	Queijos/derivados de leite
27	Queijaria Sítio São Pedro	SIM 47	Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados	Em atualização	Queijos/derivados de leite
28	Casa da Tilápia	SIM 56	Frigorífico de Pescados	Em atualização do registro	Pescado e derivados
29	Embutidos Chaves	Cadastro VD 01	Microa	Cadastrado	Embutidos/produtos coloniais
30	JC Produtos Coloniais	—	Micro	Em início	Produtos coloniais
31	Carla Liebel	—	Micro	Em início	Produtos coloniais
32	Jucelia Gossl	—	Micro	Em início	Produtos coloniais
33	Renilda e Lucidório	—	Micro	Em início	Produtos coloniais
34	José Alcenir	—	Micro	Em início	Sem condições mínimas no momento
35	Emerson Schroeder e José Alcenir	—	Micro	Em início	Sem condições mínimas no momento

20. ANEXOS E POPs VINCULADOS

Integram este Plano de Trabalho os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs, modelos oficiais, formulários, checklists, planilhas, relatórios e demais documentos utilizados pelo SIM Mafra para execução, registro e comprovação das atividades de inspeção e fiscalização.

Os POPs vinculados ao Plano de Trabalho têm como finalidade padronizar as rotinas internas do serviço, orientar a equipe técnica, garantir rastreabilidade dos atos administrativos e permitir a comprovação da efetividade das ações executadas.

Ficam vinculados ao presente Plano de Trabalho:

POP 01 – Programa de Análises Laboratoriais;
POP 02 – Mitigação de Conflito de Interesses;
POP 03 – Programa de Educação Sanitária;
POP 04 – Programa de Combate às Atividades Clandestinas;
POP 05 – Habilitação, Manutenção, Suspensão, Desabilitação e Reabilitação no SISBI/POA;
POP 06 – Inspeção e Fiscalização Baseada em Risco;
POP 07 – Prevenção e Combate à Fraude Econômica;
POP 08 – Processos Administrativos, Infrações e Histórico;
POP 09 – Registro, Reforma, Ampliação, Cancelamento e Transferência de Titularidade;
POP 10 – Registro de Produtos e Aprovação de Rótulos;
POP 11 – Dados de Matérias-Primas, Produção, Comercialização, Condenações, Dados Nosográficos e Abate;
POP 12 – Programa de Capacitação;
POP 13 – Programas de Autocontrole dos Estabelecimentos;
POP 14 – Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole pelo SIM;
POP 15 – Coleta de Amostras e Gestão dos Resultados de Análises;
POP 16 – Gestão Documental, Modelos Oficiais, Formulários e Registros do SIM;
POP 17 – Comunicação Oficial, Notificações e Acompanhamento de Pendências;
POP 18 – Auditoria ou Supervisão para Avaliação do Serviço de Inspeção.

Também integram o Plano de Trabalho os modelos de requerimento, fichas cadastrais, checklists de fiscalização, relatórios de inspeção, modelos de notificação, autos, termos, formulários de coleta, planilhas de controle, modelos de plano de ação, relatórios de auditoria, modelos de registro de capacitação e demais documentos oficiais adotados pelo SIM.

Os anexos, modelos e formulários poderão ser atualizados sempre que necessário, desde que mantida a rastreabilidade da versão utilizada, a data de atualização e a vinculação ao respectivo procedimento operacional.

Comentários Adicionais
O SIM Mafra encontra-se em processo de reestruturação, modernização e fortalecimento institucional, com o objetivo de ampliar a regularização sanitária dos estabelecimentos locais, qualificar as ações de inspeção e fiscalização e consolidar procedimentos compatíveis com os requisitos do SISBI/POA. As ações previstas neste Plano de Trabalho refletem o compromisso do Município com a segurança dos alimentos, a proteção da saúde pública, a valorização da produção local e o desenvolvimento das agroindústrias, microagroindústrias e produtores rurais de Mafra. A execução do Plano será acompanhada de forma contínua pelo SIM, com revisão periódica das metas, indicadores, procedimentos e documentos vinculados, assegurando rastreabilidade, transparência, auditabilidade e melhoria contínua do serviço.

Prefeitura do Município de Mafra
Serviço de Inspeção Municipal - Secretaria de Agricultura e Interior
Avenida Nereu Ramos, nº169, Centro, Mafra/SC
Tel: 047 3642-6322 / CEP: 89300-040
Site: www.mafra.sc.gov.br, e-mail: stefany.gavlak@mafra.sc.gov.br

Local	Data
Mafra	**06/05/2026**

_____

Assinatura e identificação do Representante do Serviço/Órgão