

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Período de Execução do Programa	
Data de Início	10/01/2025
Data de Fim	10/01/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI	CNPJ
Consortio Público de desenvolvimento do Vale do Ivinhema	14.173.522/0001-08

1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios (quando for o caso).

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Serviço de Inspeção de Anaurilândia	03.575.727/0001-95	Anaurilândia	MS
Serviço de Inspeção de Bataguassu	03.576.220/0001-56	Bataguassu	MS
Serviço de Inspeção de Santa Rita do Pardo	01.561.372/0001-50	Santa Rita do Pardo	MS
Serviço de Inspeção de Brasilândia	03.184.058/0001-20	Brasilândia	MS
Serviço de inspeção de Batayporã	03.505.013/0001-00	Batayporã	MS
Serviço de inspeção Taquarussu	03.923.703/0001-80.	Taquarussu	MS
Serviço de inspeção de Nova Andradina	03.173.317/0001-18	Nova Andradina	MS
Serviço de inspeção de Ivinhema	03.575.875/0001-00	Ivinhema	MS
Serviço de inspeção de Angélica	03.747.649/0001-69	Angélica	MS
Serviço de inspeção de Novo Horizonte do Sul	37.226.644/0001-02	Novo Horizonte do Sul	MS
Serviço de inspeção de Gloria de Dourados	03.155.942/0001-37	Gloria de Dourados	MS
Serviço de Inspeção Deodápolis	03.903.176/0001-41	Deodápolis	MS
Serviço de Inspeção Rio Brilhante	03.681.582/0001-07	Rio Brilhante	MS

R: Prudente de Moraes nº 651 Centro Anaurilândia – MS CEP 79770-000

Telefone: 3445-1637



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Serviço de Inspeção Vicentina	24.644.502/0001-13	Vicentina	MS
-------------------------------	--------------------	-----------	----

R: Prudente de Moraes nº 651 Centro Anaurilândia – MS CEP 79770-000

Telefone: 3445-1637

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

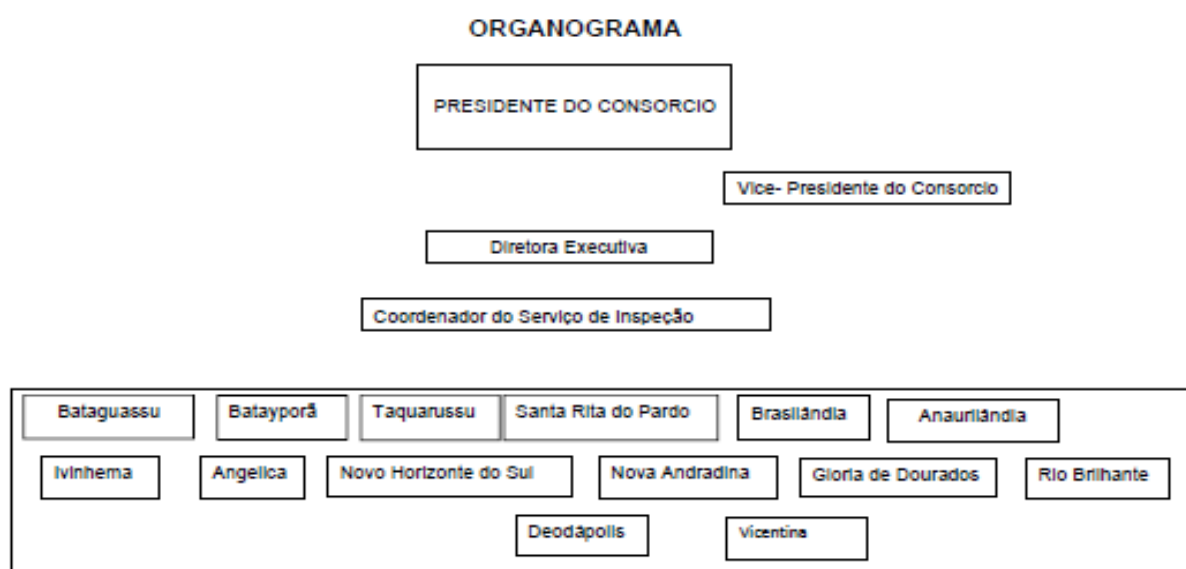
1.3 Área de atuação

Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA	
Marque com "X" as áreas de atuação de interesse	
I – Abatedouro frigorífico	
X	a) Abatedouro frigorífico - Carne e derivados
X	b) Abatedouro frigorífico - Pescado e Derivados
II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento	
X	a) Carne e derivados
X	b) Leite e derivados
X	c) Mel e produtos apícolas
	d) Ovos e derivados
X	e) Pescado e derivados

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

2. Organização Administrativa

2.1 – Organograma



2.2 - Sistemas de Informação

O consórcio possui um website www.codevale.ms.gov.br (anexo 1), onde possui modelos dos documentos utilizados como referência para o serviço de inspeção.

Os estabelecimentos também possuem como acesso à informação o sistema do codevale, onde o estabelecimento solicita seu acesso, e assim que liberado, ele tem acesso às instruções de como realizar o registro de processo de estabelecimento, processo de rotulo e processo de programa de auto controle, além de possuir também acesso aos modelos de documentos os quais devem ser utilizados durante o processo de registro. (anexo 2)

R: Prudente de Moraes nº 651 Centro Anaurilândia – MS CEP 79770-000

Telefone: 3445-1637

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

A gestão de fiscalização é feita pelo coordenador do serviço de inspeção, onde no início das atividades de cada estabelecimento, é realizado um relatório de inspeção por um fiscal (médico veterinário), através deste relatório de inspeção, vai ser determinado quando vai ser a próxima inspeção, através de análise de risco (de acordo com o número de não conformidade ou até mesmo uma única não conformidade com risco alto ao produto). Essa mudança na frequência é identificada no sistema do Codevale, onde no momento de fechamento da inspeção, já deixamos uma nova inspeção com data marcada.

Anexo foto do cronograma de agendamento do sistema do Codevale (anexo 3).

Os mapas de produção, são enviados mensalmente pelo estabelecimento para o sistema do Codevale, onde todos os estabelecimentos possuem um acesso, lá eles irão informar, todas as informações (produção, recebimento (matéria-prima), expedição e estocagem) (anexo 4).

Os dados de análises laboratoriais, são todos inseridos também no sistema do CODEVALE, onde todos os fiscais e o estabelecimento podem ter acesso a suas respectivas análises (anexo 5).

Os dados nasográficos, são enviados pelo sistema pelo fiscal local do estabelecimento até o 10º (décimo) dia do mês seguinte, e realizado a conferência na sede do consórcio pelo coordenador para verificar se as informações foram apresentadas e estão corretas. Também é possível verificar quais doenças foram dadas em quais lotes e quais municípios (Anexo 6).

Autuação e penalidades estão sendo inseridas no sistema do Codevale, onde toda a tramitação está ocorrendo 100% dentro do sistema, onde dentro do sistema conseguimos verificar o histórico de infrações dos estabelecimentos através de filtros. (anexo 7).

O controle de registros de estabelecimentos é feito no sistema do Codevale, onde todos os estabelecimentos aprovados possuem um registro no site onde esses estabelecimentos possuem um número SIM de acordo com a sua classificação, e lá eles inserem os rótulos para análise (Anexo 8), conforme



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

analisado e aprovado, os rótulos já vão automaticamente para o perfil daquele estabelecimento. (Anexo 9).

No site do Codevale <https://codevale.ms.gov.br/legislacao/legislacao> - logo em seguida em referencias ira possuir o memorial econômico sanitário, requerimento padrão, onde os dois documentos são modelos padrões para registro de estabelecimento e também possui o check list, que está descrito quais os documentos necessários para registro. (Anexo 10).

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

2.3 - Controle de Documentos

Controle de Recebimento de Documentos:

- **Caderno de protocolo de entrada de documentos** – Tudo que entra no serviço de inspeção fica registrado neste caderno com as seguintes informações: Remetente, Endereço, discriminação, recebido em: assinatura e carimbo de quem recebeu. Os Ofícios recebidos são arquivados em uma pasta AZ, identificada como Ofícios Recebidos, já os documentos pertinentes a registro de indústrias, registro de produtos, mapas de produção, mapas nas gráficos, defesas de auto de infração e relatórios de ação corretivas são arquivados em pastas ou processos específicas para cada fim. Para correspondência que chegam por e-mail o procedimento é o mesmo.
- **Planilha de controle da entrada de documentos (ANEXO 11)** – todos documento que entra no serviço de inspeção – SI também é registrado nesta planilha, pois utilizamos ela para distribuir e controlar o fluxo dos trabalhos (utilizamos o método PEPS – primeiro que entra primeiro que sai). Esta planilha contém os campos: Data de entrada, tipo de documento, data de juntada (que se refere a data de autuação de processo, juntada de documentos ou despacho), data de análises e situação.
- **Caderno de protocolo para saída de documentos** - Quando emitimos ofícios, pareceres, e- mail ou qualquer outro tipo de documento, registramos a saída neste caderno, que contém os campos: destinatário, rua, discriminação, recebido em: , assinatura e carimbo de quem recebeu. Ainda, como parte do procedimento de envio de documentos, arquivamos uma cópia do documento em uma pasta AZ denominada: Ofícios Enviados. No caso de utilizarmos o endereço eletrônico como forma de envio, imprimimos uma cópia do e-mail encaminhado, que também será arquivado junto com o documento na pasta de Ofícios Enviados. Quando se tratar de pareceres de processos, esses documentos são juntados ao processo em questão.
- **Mapa estatísticos:** os mapas são fornecidos no sistema do Codevale, onde toda empresa informa sua, recebimento de matéria prima, produção, expedição, estocagem, mensalmente. Caso as informações não sejam compatíveis o próprio sistema já indica que as quantidades, estão erradas. (Anexo 12)

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

3. Infraestrutura Administrativa

3.1 – Estrutura Física

A sede do CODEVALE fica no município de Anaurilândia, local este onde as atividades técnicas são de fato desenvolvidas. Neste possuímos área física de aproximadamente 200 m², contendo: recepção, cozinha e 2 salas; temos mesas, cadeiras, computadores, armários, ar condicionado, telefone, impressora, materiais de apoio como por exemplo livros, apostilhas, entre outros.

Possuímos pontos de apoios em outros municípios (BATAGUASSU, BRASILÂNDIA, BATAYPORÃ, IVINHEMA, ANGELICA, SANTA RITA DO PARDO, NOVA ANDRADINA, NOVO HORIZONTE DO SUL, RIO BRILHANTE) junto as secretarias de agriculturas, nestes pontos de apoio possuímos mesa, cadeira, computador, impressora.

O CODEVALE possui 4 veículo que são de uso exclusivo do consorcio.

A equipe do serviço de inspeção conta, com 7 médicos veterinários (sendo eles 1 que atua como coordenador do serviço de inspeção, onde o coordenador também atua como fiscal e 6 médicos veterinários. Sendo todos contratados através de processo seletivo do próprio consorcio, 4 agentes de inspeção, sendo um concursado pelo município e cedido para o consorcio, os outros 3 contratados através de processo seletivo. Dos locais de trabalho, 3 medico veterinários lotados no escritório do consorcio, 2 veterinário e 2 agente lotado no frigorifico FRIGOLON em santa Rita do pardo e 2 veterinário e 1 agente lotado no frigorifico MABfoods em Nova andradina. (Anexo 13)

Além de possuir em cada frigorifico 8 funcionários cedidos pelos estabelecimentos para desenvolver as atividades na linha de inspeção.

Todos estes colaboradores são específicos para executar atividades do serviço de inspeção.

3.3 - Materiais e Equipamentos

Na sede do consorcio possui 3 computadores, sendo um para cada fiscal, tablets para realizar inspeções in-loco, possui impressora, armarios, materias de escritorio, R: Prudente de Moraes nº 651 Centro Anaurilândia – MS CEP 79770-000

Telefone: 3445-1637



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

equipamentos para uso durante inspeções (termômetro, medidor de cloro, luxímetro, entre outros), além de possuir todos os materiais básicos para desenvolver as atividades do serviço de inspeção.

Nos frigoríficos, possuem computadores, tablets, materiais de escritórios, materiais de uso de rotina (termômetro, medidor de cloro, luxímetro, entre outros).

Em ambos os locais (sede e nos frigoríficos), todas as salas possuem ar condicionado, mesa, cadeira, armários em quantidade que atendem nossa demanda de serviço, conforme necessidade e adquirido mais equipamento. Equipamentos utilizados nas inspeções possuímos na sede os aparelhos de termômetro, medidor de cloro, luxímetro, livros, entre outros os quais são utilizados para inspeção periódica. E nos frigoríficos, possuímos equipamento de medição de cloro, termômetros, luxímetros.

Possuímos 4 carros também para atividades. Além de toda estrutura disponível nos locais de inspeção permanente, com salas equipadas com todo o equipamento necessário (mesa, cadeira, armário, computador entre outros);

Nos pontos de apoio, possuímos sala com ar condicionado, computadores, impressoras, cadeiras, mesas, armário em quantidades suficientes para execução das atividades, caso necessário.

3.4 – Laboratórios

Escolhemos o laboratório através de licitação feita pelo próprio órgão (Laboratório vinculado AMBIENTALE ANÁLISES AMBIENTAIS E DE ALIMENTOS LTDA), **CODEVALE, onde para poder participar da licitação o laboratório deve possuir credenciado junto ao MAPA e possui ISO** para análises físico-química e microbiologia. Além no laboratório contratado pelo próprio serviço, possuímos vínculo com os laboratórios do Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento, onde participamos dos programas de análises PAC POA, e PNCRC. (anexo 14) 15) Análises realizadas de acordo com a lista geral de

R: Prudente de Moraes nº 651 Centro Anaurilândia – MS CEP 79770-000

Telefone: 3445-1637



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

análises <http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspeção/produtos-animal/análises-laboratoriais-anuarios-programas>.

R: Prudente de Moraes nº 651 Centro Anaurilândia – MS CEP 79770-000

Telefone: 3445-1637

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

4. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

4.1 - Inspeção e Fiscalização de Rotina

Possuímos modelos de relatórios de inspeção e supervisão que estão presente na norma interna, onde a mesma está inserida no e-SISBi e também possui no site do Codevale. (anexo 15).

4.1.1 Inspeção Permanente

Inspeção permanente e realizada por médico veterinário e fiscais de abate, carregamento e expedição do CODEVALE, funcionário estes que ficam disponíveis para todas as atividades do estabelecimento, todos os dias que tiverem atividades. Funcionários são responsáveis por conferirem e preencherem documentos de chegada de animais, boas práticas de fabricação, higiene e entre outros. Bem como avaliar se controle de qualidade cumprir com todos as obrigatoriedades descritas em leis.

Todas atividades possui modelos padrões para serem preenchidos pelos fiscais.

Ante-mortem: ante mortem e iniciado com a verificação documental: GTA, papeleta de curral e plano de abate. Após, o médico veterinário fiscal vai até o curral/pocilga e verifica se a quantidade de animais está de acordo com os documentos apresentados; verifica se animais estão com vacinação corretas, verifica se possui algum animal apresenta alguma alteração/doença/sintoma no curral/pocilga, ou se há animais que acabaram de parir ou no terço final da gestação, não havendo nenhum problema os animais, esses são liberados para abate. Todos esses procedimentos são feitos diariamente em todos os animais destinados ao abate, e de maneira auditável.

Post mortem: o post mortem e iniciado na insensibilização e sangria, verificando se está sendo feito de maneira eficaz, atendendo todas as obrigatoriedades, trocas de facas, tempo de sangria, entre outras, após e iniciado a esfolagem e então é feito a retirada dos lábios e patas, após é feita desarticulação da cabeça onde é encaminhada para inspeção, é colocada uma numeração sequencial na cabeça e carcaça, após é retirada conjunto da linha verde e linha vermelha que caem em mesas separadas e que devem ser feito inspeção também, então a carcaça é serrada



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

e feita inspeção da carcaça e rins, após tudo liberado, é realizado a carimbagem da carcaça. No caso de encontrar alguma alteração na carcaça ou patologia em algumas das linhas, carcaça deve ser destinada ao DIF com todas as vísceras das linhas, após inspeção e análise detalhada



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

de todas as partes, o médico veterinário responsável, de acordo com a legislação, irá definir o destino da carcaça.

OBS: todas as linhas são respeitadas tanto de bovinos quanto

de suínos. Anexo todas as planilhas de ante e post mortem.

(anexo 16)

4.1.2- Inspeção Periódica

Inspeção é realizada de acordo com o risco (Norma Interna 1- CODEVALE) do estabelecimento determinado, no relatório de inspeção anterior, onde é determinado por número de não conformidade e o risco de cada não conformidade em todos os estabelecimentos, onde é feita através de relatório montado pelo coordenação do serviço de inspeção. Possuímos relatório para inspeção de procedimentos e estruturas, e para preenchimento e práticas de programa de auto controle.

4.1.3 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

A empresa faz a solicitação de inclusão de processo de rotulagem via sistema do CODEVALE (site), é aberto um processo para este produto/rótulo, onde irá ser colocado todos os documentos referente ao mesmo, também deve ser paga uma taxa para análise e aprovação de registro de rótulos. Após, é realizado análise documental, verificando informações do proprietário, do estabelecimento, processo de produção e informações de croqui de rótulo; a análise é realizada com base nas legislações do MAPA, ANVISA, MERCOSUL, IMETRO, Instrução de Trabalho, RTIQ dentre outras; então é emitido um parecer em forma de ofício onde é encaminhado para proprietário, caso seja indeferido, deverá ser encaminhado nova documentação com devidas correções; e no caso de aprovação o proprietário irá receber o ofício liberando sua confecção. Analises realizadas de acordo com a lista geral de analises

R: Prudente de Moraes nº 651 Centro Anaurilândia – MS CEP 79770-000

Telefone: 3445-1637



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

<http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspeção/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>.

R: Prudente de Moraes nº 651 Centro Anaurilândia – MS CEP 79770-000

Telefone: 3445-1637

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

4.1.4 - Programas de Autocontrole

Possuímos uma instrução de trabalho, onde estabelecemos as diretrizes que deve ser utilizada para fazer um programa de auto controle. Todos os estabelecimentos devem possuir programa de auto controle completo, o qual é avaliado em todas inspeções, onde é realizadas observações caso necessária, para que seja feita atualização em programa.

4.1.5- Autuação e Aplicação de Penalidades

Possui uma resolução 024 onde descreve, todos os parâmetros que devem ser utilizados para ser tomadas ações fiscais. Também possui as penalidades de acordo com a gravidade da não conformidade. Esses processos quando abertos são julgados pela coordenação do serviço de inspeção, pela diretora executiva e pelo presidente do consórcio, todo julgamento possui um apoio do advogado.

4.2 - Supervisões

Com o objetivo geral de promover a constante atualização e padronização da equipe de servidores, o CODEVALE realiza supervisão dos SIMs e dos estabelecimentos registrados nos municípios consorciados, utilizando relatório, supervisão essa realizada pelo Coordenador de Inspeção.

Durante a realização da supervisão, será preenchido o relatório de supervisão e entregue para o estabelecimento, onde o estabelecimento terá o prazo de 10 dias para apresentação do plano de ação.

Os relatórios de supervisão são arquivados, assim como o plano de ação elaborado pelo SIM analisado e aprovado pelos supervisores, sendo este verificado na próxima supervisão.

A periodicidade mínima de supervisão é Anual, porém pode ser alterado pelo



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Coordenador do serviço de inspeção.

R: Prudente de Moraes nº 651 Centro Anaurilândia – MS CEP 79770-000

Telefone: 3445-1637

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

4.3 - Coleta de Amostras para Análise Laboratorial

Possuímos um cronograma de coleta de análise (ANEXO 17), onde todo mês, coletamos nos estabelecimentos amostras que são encaminhadas para laboratório credenciado ao MAPA e com ISO para análises física química e microbiológicas. Análises realizadas de acordo com a lista geral de análises <http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspeção/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas..> Possuímos uma Instrução de trabalho (IT 02) onde descreve quais os procedimentos para realização de coleta de amostras laboratoriais. Realizamos também coleta de análises para os Programas PAC-POA e PNCRC, onde são enviados amostras para laboratórios do MAPA.

4.4 - Prevenção e Combate à Fraude Econômica

No cronograma de coleta de análises fiscais já está previsto alguns ensaios (amido, desglaciamento, crioscopia) onde ensaios serão realizados todas as vezes que for enviados produtos referente a estes ensaios (leite e o pescado, que possui no seu processo de fabricação desglaciamento), visando o combate a fraude; e sempre que o fiscal “suspeitar/tiver indícios”, pode ser solicitado a qualquer momento um ensaio visando a garantia quanto a fraudes econômicas.

Também é realizado combate a fraude de acordo com programa de auto controle, onde deve possuir controle de formulação, onde avaliamos se os ingredientes e quantidades estão corretos de acordo com o aprovado neste serviço.

Durante as inspeções de rotina é solicitado que seja feitas algumas análises presenciais exemplo (redutase, crioscopia) no leite. Bem como também acompanhamento das atividades para avaliar se possui alguma evidência de fraude.



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

No Pescado nas inspeções de rotina será realizada análise anato-morfológica dos pescados;

R: Prudente de Moraes nº 651 Centro Anaurilândia – MS CEP 79770-000

Telefone: 3445-1637

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Possuímos uma Instrução de Trabalho nº 15.

4.5 - Combate à Atividade Clandestina

O programa de combate a clandestino tem como objetivo fazer com que os estabelecimentos procurem regularização de seus estabelecimentos e retirar produtos que não possuam registros nos serviços de inspeção.

No programa também iremos realizar propagandas em rádios locais, redes sociais, para poder incentivar os proprietários a procurar a regularização de seus estabelecimentos.

Realizamos parcerias com órgãos governamentais, como IAGRO, Vigilância Sanitária, realizando barreiras volantes, com a finalidade de combater as práticas do clandestino.

Possuímos também, um canal de denuncia (fale conosco) no site www.codevale.com.br, para receber denúncias e realizar tomadas de ações.

Trimestralmente iremos realizar barreiras volantes e/ou junto com a vigilância sanitárias e demais órgãos competentes, iremos em estabelecimentos sem registros, com a finalidade de retirar produtos que não possuem registros de comercialização.

4.6 - Educação Sanitária

E realizada reuniões técnicas e palestras nos municípios onde são convidados produtores de todos os tipos de estabelecimento de produtos de origem animal, para explicar a importância do serviço de inspeção, tirar dúvidas, orientar sobre a importância de trabalhar com produtos registrados, deixando de ser clandestino.

Durante as palestras um dos temas, e como e feito o registro de estabelecimento, retirando duvidas de proprietários e seus responsáveis técnicos, sobre a forma de conseguir registro de estabelecimento, registro de rótulos, programa de auto controle e demais informações.



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Também é realizado palestras nas escolas, levando informação para os alunos referente a educação sanitária, sobre quais alimentos podem ser consumidos de forma segura e como identificá-los (carimbos do serviço de inspeção).

R: Prudente de Moraes nº 651 Centro Anaurilândia – MS CEP 79770-000

Telefone: 3445-1637

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

As atividades de educação sanitária serão executada no mínimo trimestralmente e serão documentados em livro atas, com imagens informações sobre temas, datas, participantes e municípios.

5. Programa de capacitação

O programa tem como objetivo geral a constante atualização e padronização da equipe técnica, capacitando-a nas mais diversas áreas referentes ao serviço de inspeção.

Os treinamentos e atualizações são realizados através de cursos, seminários, palestras, contratação de assessoria, e de reuniões técnicas.

A participação técnica do SIM nas mais diversas modalidades de treinamento, capacitações, congressos, cursos direcionados a área de Inspeção e/ou encontros tem como objetivo uma frequência mínima anual.

Além disto, através do CODEVALE mantem-se reuniões de padronizações dos veterinários e fiscais dos Serviços de Inspeção Municipais com visitas técnicas nos Serviços de Inspeção dos municípios consorciados, objetivando traçar estratégias e ações padronizadas em todo o território abrangido pelo CODEVALE.

Os temas abordados são aqueles relevantes e pertinentes as diversas áreas relacionadas à inspeção de produtos de origem animal, gerenciamento e arquivamento de documentos, aprovação de produtos, rótulos, plantas, Manuais de Boas Práticas de Fabricação, assim como atualizações dos mesmos, legislação vigente, modelos e protocolos adotados pelos municípios do CODEVALE, entre outros.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Nome do curso	Público Alvo			Modalidade			ANO 1	ANO 2
	Médicos Veterinários e Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-presencial	EAD		
Implementação de programa de auto controle	X					X		
Suasa: organização, estrutura e competências	X					X		
Registro de Produtos de Origem Animal	X					X		
Seminário de Sensibilização do SISBI-POA",	X			X				
Curso de Atualização em Inspeção Higiênico-Sanitária e Tecnológica de Carnes para Médicos Veterinários dos Serviços de Inspeção Dos Estados e Municípios",	X			X				
Implantação de APPCC	X					X		
Requisitos básicos na inspeção e fiscalização de produtos de origem animal	X					X		
Congresso de Higienistas	X			X				

6. Relação de estabelecimentos Interessados em realizar comércio interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ/CPF	Nº Registro no Serviço	Classificação
1	FRIGORÍFICO DE ABATE DE PEIXES BESTFISH EIRELLI ME	28.750.807/0001-60	401	Abatedouro frigorífico de

R: Prudente de Moraes nº 651 Centro Anaurilândia – MS CEP 79770-000

Telefone: 3445-1637

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

				pescado;
2	Frigorífico Gregorio e Mendes	11.935.106/0001-01	113	Abatedouro de Bovinos
3	FRIGOLON FRIGORIFICO LTDA	13.392.293/0001-41	102	Abatedouro de Bovinos

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

4	Laticínio Guassu J.A.X Carneiro Ltda	17.513.506/00 01-05	201	beneficiamento de leite e derivados;
5	Sidnei Junior Takazono (Mel sempre doce)	421.447.601- 87	501	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
6	Unidade Apícola APINOVA	15.905.193/0 001-05	502	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
7	Frigorífico Bataguassu Transporte de Comercio de Carnes- Eirelli	28.142.294/0 001-05	107	Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos
8	Araújo Pescados	09.286.416/0 001-92	402	Abatedouro frigorífico de pescado;
9	SERGIO SOARES DA COSTA (Apiario Ouro de Mel)	361.418.281- 91	504	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
10	MABFOODS FRIGORIFICOS LTDA	48.930.221/00 01-95	137	Abatedouro de Bovinos

7. Declaração

Declaramos estar ciente da necessidade de manter atualizados este Programa de Trabalho e as informações prestadas no Cadastro Geral do SISBI-POA, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, através do sistema eletrônico e-SISBI, para avaliação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob risco de comprometer o processo de avaliação de equivalência e adesão ao SISBI-POA deste Serviço a qualquer momento.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

8. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Anaurilândia, 10 de janeiro de
2025.

Documento assinado digitalmente
 **HERIK OLIVEIRA BRITO**
Data: 10/01/2025 10:57:22-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

9. Anexos

Caso seja necessário apresentar documentos complementares, estes devem ser relacionados nesta área e anexados na mesma ordem descrita, como:

- 1- Site do codevale, onde estão com os documentos referente a registro de estabelecimento;
- 2- Acesso a informação – sistema codevale (instruções);
- 3- Cronograma de agendamento de inspeção, sistema CODEVALE;
- 4- Mapas de produção(Mapa de recepção de matéria prima, mapa de produção, expedição e estocagem);
- 5- Análises laboratoriais;
- 6- Mapa nasográfico (quantidade de animais abatidos/mês e doenças encontradas);
- 7- Documentos oficiais (autuações e penalidades);
- 8- Controle de registro de estabelecimentos;
- 9- Rotulos nos perfis dos estabelecimentos;
- 10- Modelos de documentos no site do codevale;
- 11- Planilha de controle de entrada de documentos para análise;
- 12- Mapas estatísticos;
- 13- Relação estabelecimento / funcionários;
- 14- Contratação de laboratório para análises fiscais;
- 15- Norma Interna 1;
- 16- Modelos de documentos (planilhas) utilizadas em frigoríficos;
- 17- Cronograma de coleta de análise;

Tranparência

Fale Conosco

🔍 Pesquisar



CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO
DO VALE DO IVINHEMA

- ÍNICIO
- QUEM SOMOS ▾
- SISBI/SUASA ▾
- PUBLICAÇÕES ▾
- LICITAÇÃO
- COLABORADORES
- PREFEITURAS
- PRESIDENTES

Legislação

Norma Interna Codevale ▾	Circulares - Carnes e Derivados ▾	Resoluções ▾	Leis Municipais Anaurilândia ▾
Leis Municipais Angélica ▾	Leis Municipais Bataguassu ▾	Leis Municipais Batayporã ▾	Leis Municipais Brasilândia ▾
Leis Municipais de Deodapolis ▾	Leis Municipais de Ivinhema ▾	Leis Municipais de Glória de Dourados ▾	Leis Municipais de Nova Alvorada do Sul ▾
Leis Municipais de Nova Andradina ▾	Leis Municipais de Novo Horizonte do Sul ▾	Leis Municipais de Santa Rita do Pardo ▾	Leis Municipais de Taquarussu ▾

Portarias - Leites e Derivados	▼	Normativas - Leites e Derivados	▼	Portaria - Pescados e Derivados	▼	Normativas - Pescados e Derivados	▼
Modelo de Autos	▼	Cartilha de Instrução de Trabalho	▼	Referências	▼	Ofícios	▼
Leis Municipais de Rio Brilhante	▼						



Av Eduardo Elias Zahran 3179 Vila Antônio Vendas Campo Grande MS Cep 79003-000



diretoria.codevale@gmail.com thiago.codevale@gmail.com



(67)3341-3355 (67)3341-6526

FAQ's - Perguntas Frequentes

Abaixo seguem as FAQ's cadastradas, clique na resposta para visualizar mais informações.

ID#	Atualização	Pergunta	Resposta	Categorias
43	29/08/2024 09:27	Como o SIM faz a análise de vários processos de atualização de PAC´s ao mesmo tempo, em função de planilhas/documentos relacionadas.	 Ver no vídeo.	Atualização de PAC´s
42	29/08/2024 09:25	Como a empresa trata dos itens (planilhas/documentos) REPROVADOS nos Processo de Atualização dos PAC´s?	 Ver no vídeo	Atualização de PAC´s
41	29/08/2024 09:23	Como o SIM faz a Reprovação de item (planilha/documento) no processo de Atualização de PAC´s.	 Ver no vídeo	Atualização de PAC´s
40	29/08/2024 09:20	Como o SIM analisa os Processos de Atualização dos PAC´s.	 Ver no vídeo.	Atualização de PAC´s
39	29/08/2024 09:03	Como a empresa Abre o Processo de Atualização de PAC´s? Como a empresa Insere as Planilhas nos processos? Como a empresa gera os Lotes e Envia para análise do SIM?	 Ver no vídeo	Atualização de PAC´s
38	06/02/2024 10:08	Recebimento pela empresa dos pareceres dos lotes de documentos enviados ao SIM para análise.	 Ver no vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
37	06/02/2024 10:06	Recebimento de processo e documentos pelo SIM-Supervisor, atribuição de INSPETOR RESPONSÁVEL, análise de documentos (aprovação/reprovação) e Parecer do Lote.	 Ver no vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
36	11/12/2023 10:58	Após Acesso Concedido, como a empresa Inicia o Processo de Registro e cadastro de documentações, geração e envio de Lotes	 Ver no Vídeo.	Registro de Novos Estabelecimentos
35	11/12/2023 10:54	Como o SIM, faz a Liberação/Reprovação do Acesso dos Estabelecimentos a Plataforma	 Ver no vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
34	11/12/2023 10:52	Como os Estabelecimentos solicitam o Primeiro Acesso a Plataforma.	 Ver no Vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
33	28/11/2023 16:13	Como fazer a preparação do sistema para iniciar o uso do Registro de Novos Estabelecimentos pela plataforma?	 Ver no vídeo.	Registro de Novos Estabelecimentos
32	20/06/2022 10:28	Como fazer alteração de risco extra inspeção.	 Ver no vídeo	Inspeção
31	20/06/2022 10:26	Como realizar inspeção utilizando agendamento Preditivo.	 Ver no vídeo	Inspeção
30	20/06/2022 10:25	Alterações de informações de produção pós envio para o SIM.	 Ver no vídeo	Geral
29	20/06/2022 10:22	Como inserir uma imagem para evidência de verificação de problema resolvido?	 Ver no vídeo	Estabelecimentos
28	17/05/2022 13:13	Modelo de Rotulagem Nutricional no Processo de Registro de Produto via Tabela ou Linear.	 Veja no vídeo como inserir as informações	Registro de Produtos
27	22/04/2022 10:14	Visualização, acompanhamento e impressão das informações mensais inseridas pelas empresas.	 Ver no vídeo.	Estabelecimentos
26	22/04/2022 10:12	Como otimizar PDF.	 Ver no vídeo	Estabelecimentos
25	22/04/2022 10:10	Inserção das informações mensais pela empresa de PRODUÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E ESTOQUE.	 Ver no vídeo.	Estabelecimentos
24	01/04/2022 14:50	Inspeção por Análise de Risco e Agendamento Preditivo.	 Ver no vídeo	Cadastro Gerais
23	31/03/2022 11:08	Tramitação do auto de infração.	 Ver no vídeo	Documentos oficiais
22	24/03/2022 15:47	Como visualizar as informações de rótulos dos produtos cadastrados antigos e dos produtos registrados via plataforma:	 Ver no vídeo.	Registro de Produtos

ID#	Atualização	Pergunta	Resposta	Categorias
21	16/03/2022 09:07	Como inserir dados na(s) tabela(s) pré-formatadas do Registro de Produtos?	 Ver no vídeo.	Registro de Produtos
20	25/02/2022 09:24	Como inserir tabelas no formulário de registro de Produtos.	 Ver no vídeo	Estabelecimentos
19	25/02/2022 09:17	Como fazer as solicitações de registro de produtos e rótulos pela plataforma?	 Ver no vídeo.	Estabelecimentos

Janeiro 2025

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab
29 29/12/2024 - Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon - AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	30 30/12/2024 - Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon - AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	31 31/12/2024 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Victor Sanches	1	2 02/01/2025 - Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon - AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	3 03/01/2025 - Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon - AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	4 04/01/2025 - Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon - AI 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina
29/12/2024 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - AI 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	30/12/2024 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Victor Sanches				03/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - AI 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	04/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - AI 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina
	30/12/2024 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - AI 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina				03/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Victor Sanches	04/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Victor Sanches
5	6 06/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 126 - cristo rei - AI 1-produção - Inspetor: Herik Brito	7 07/01/2025 - Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon - AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	8 08/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 123 - Alvorada - AI 1-INDUSTRIA - Inspetor: Rafaela Carvalho Pires	9	10 10/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 501 - Sempre Doce - AI 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano	11
	06/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 204 - Santa Ana - AI 1-estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano	07/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - AI 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	08/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 108 - ABIR - AI 1- AREA GERAL - Inspetor: Maria Eduarda Soriano		10/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 116 - big bom - AI 1-Produção - Inspetor: Rafaela Carvalho Pires	
	06/01/2025 - Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon - AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina	07/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Mylena Thomaz	08/01/2025 - Inspeção Permanente - SIM: 102 - Frigolon - AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina			
	06/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - AI 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina		08/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 102 - Frigolon - AI 1- Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina			
	06/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 102 - Frigolon - AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Carolina					
	06/01/2025 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-Área de inspeção 1 - sala de abate - Inspetor: Mylena Thomaz					
12	13	14	15	16	17	18
19	20 20/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 114 - Beira Rio - AI 1-estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano	21	22 22/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 119 - dede fest - AI 1-Produção - Inspetor: Herik Brito	23	24 24/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 502 - Apinova - AI 1-Estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano	25
			22/01/2025 - Inspeção Periódica - SIM: 120 - paraíso - AI 1-produção - Inspetor: Maria Eduarda Soriano			
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

Referência	Data Referência	Última Atualização	Mapa de Produção	Distribuição de Produto	Estoque	Produção Total	Itens Produzidos
12/2024	07/01/2025	07/01/2025 18:56	relatoriodeproduodez24.pdf	relatoriodeproduodez24.pdf	relatoriodeproduodez24.pdf	1.186,1000	 1.186,1000
11/2024	10/12/2024	10/12/2024 08:33	relatoriodeproduodez24.pdf	relatoriodeproduodez24.pdf	relatoriodeproduodez24.pdf	979,7000	 979,7000
10/2024	06/11/2024	06/11/2024 20:59	relatoriodeproduoout24.pdf	relatoriodeproduoout24.pdf	relatoriodeproduoout24.pdf	1.007,0000	 1.007,0000
09/2024	11/10/2024	11/10/2024 18:40	relatoriodeproduosetembro24.pdf	relatoriodeproduosetembro24.pdf	relatoriodeproduosetembro24.pdf	849,8000	 849,8000
08/2024	02/09/2024	02/09/2024 18:46	relatoriodeproduoagosto24.pdf	relatoriodeproduoagosto24.pdf	relatoriodeproduoagosto24.pdf	2.180,8000	 2.180,8000
07/2024	05/08/2024	05/08/2024 07:43	relatoriodeproduojulho2024.pdf	relatoriodeproduojulho2024.pdf	relatoriodeproduojulho2024.pdf	1.945,9000	 1.945,9000
06/2024	03/07/2024	03/07/2024 17:29	relatoriodeproduojulho24.pdf	relatoriodeproduojulho24.pdf	relatoriodeproduojulho24.pdf	1.015,2000	 1.015,2000
05/2024	14/06/2024	14/06/2024 17:10	relatoriodeproduomaio24.pdf	relatoriodeproduomaio24.pdf	relatoriodeproduomaio24.pdf	1.338,0000	 1.338,0000
04/2024	07/05/2024	07/05/2024 12:37	relatoriodeproduoabril24.pdf	relatoriodeproduoabril24.pdf	relatoriodeproduoabril24.pdf	1.560,0000	 1.560,0000
03/2024	04/04/2024	04/04/2024 19:21	relatoriodeproduomarco24.pdf	relatoriodeproduomarco24.pdf	relatoriodeproduomarco24.pdf	1.984,5000	 1.984,5000
02/2024	03/03/2024	03/03/2024 17:36	relatoriodeproduofev24.pdf	relatoriodeproduofev24.pdf	relatoriodeproduofev24.pdf	1.430,2000	 1.430,2000
01/2024	06/02/2024	06/02/2024 10:31	relatoriodeproduojaneiro24.pdf	relatoriodeproduojaneiro24.pdf	relatoriodeproduojaneiro24.pdf	1.712,0000	 1.712,0000
12/2023	09/01/2024	09/01/2024 18:47	relatoriodeproduodez23.pdf	relatoriodeproduodez23.pdf	relatoriodeproduodez23.pdf	1.815,5000	 1.815,5000
11/2023	14/12/2023	14/12/2023 07:54	relatoriodeproduonov.23.pdf	relatoriodeproduonov.23.pdf	relatoriodeproduonov.23.pdf	1.376,0000	 1.376,0000
10/2023	03/11/2023	03/11/2023 16:10	relatoriodeproduooutubro2023.pdf	relatoriodeproduooutubro2023.pdf	relatoriodeproduooutubro2023.pdf	2.444,5000	 2.444,5000
09/2023	04/10/2023	17/10/2023 13:44	relatoriodeproduosetem23.pdf	relatoriodeproduosetem23.pdf	relatoriodeproduosetem23.pdf	1.834,0000	 1.834,0000
08/2023	15/09/2023	15/09/2023 13:49	relatoriodeproduoagosto23.pdf	relatoriodeproduoagosto23.pdf	relatoriodeproduoagosto23.pdf	2.083,0000	 2.083,0000
07/2023	09/08/2023	09/08/2023 15:20	relatoriodeproduojulho23.pdf	relatoriodeproduojulho23.pdf	relatoriodeproduojulho23.pdf	2.090,0000	 2.090,0000
06/2023	03/07/2023	03/07/2023 08:56	relatoriodeproduojunho23.pdf	relatoriodeproduojunho23.pdf	relatoriodeproduojunho23.pdf	2.546,0000	 2.546,0000
05/2023	02/06/2023	02/06/2023 10:26	relatoriodeproduomaio23.pdf	relatoriodeproduomaio23.pdf	relatoriodeproduomaio23.pdf	1.285,4000	 1.285,4000
04/2023	05/05/2023	02/06/2023 10:51	relatoriodeproduoabril23.pdf	relatoriodeproduoabril23.pdf	relatoriodeproduoabril23.pdf	1.267,0000	 1.267,0000
03/2023	04/04/2023	04/04/2023 08:32	relatoriodeproduomarco23.pdf	relatoriodeproduomarco23.pdf	relatoriodeproduomarco23.pdf	1.435,0000	 1.435,0000
02/2023	04/03/2023	20/03/2023 11:54	relatoriodeproduofev23.pdf	relatoriodeproduofev23.pdf	relatoriodeproduofev23.pdf	1.270,0000	 1.270,0000
01/2023	05/02/2023	05/02/2023 10:13	relatoriodeproduofev23.pdf	relatoriodeproduofev23.pdf	relatoriodeproduofev23.pdf	1.375,0000	 1.375,0000
12/2022	03/01/2023	03/01/2023 10:59	relatoriodeproduodez22.pdf	relatoriodeproduodez22.pdf	relatoriodeproduodez22.pdf	2.376,0000	 2.376,0000

Nro	Estabelecimento	Situação	Mês/Ano	Referência	Item	FQ	MB	Avaliação	Arquivo 1	Arquivo 2
Q 351	SUPERMERCADO CENTRAL MAX BATAGUASSU	Realizada	5/2024	15/05/2024	Água	☒ Sim	☐ Não	Aprovada	agua.pdf	complementar.pdf
Q 352	SUPERMERCADO CENTRAL MAX BATAGUASSU	Realizada	5/2024	14/05/2024	Produto	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	carne.pdf	
Q 353	Frigolon Frigorífico LTDA.	Realizada	5/2024	15/05/2024	Água	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	agua.pdf	
Q 354	Frigolon Frigorífico LTDA.	Realizada	5/2024	15/05/2024	Água	☒ Sim	☐ Não	Aprovada	aguafq.pdf	complementar.pdf
Q 355	Frigolon Frigorífico LTDA.	Realizada	5/2024	15/05/2024	Produto	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	musculo.pdf	
Q 356	MEL SEMPRE DOCE	Realizada	5/2024	15/05/2024	Água	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	agua.pdf	
Q 357	MEL SEMPRE DOCE	Realizada	5/2024	15/05/2024	Água	☒ Sim	☐ Não	Aprovada	agua..pdf	complementar.pdf
Q 358	MEL SEMPRE DOCE	Realizada	5/2024	15/05/2024	Produto	☒ Sim	☐ Não	Aprovada	mel..pdf	meL.pdf
Q 359	Frigorífico EITA LTDA	Realizada	5/2024	15/05/2024	Água	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	agua.pdf	
Q 360	Frigorífico EITA LTDA	Realizada	5/2024	15/05/2024	Água	☒ Sim	☐ Não	Aprovada	agua..pdf	complementar.pdf
Q 361	Frigorífico EITA LTDA	Realizada	5/2024	15/05/2024	Produto	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	rumen.pdf	
Q 362	Frigorífico EITA LTDA	Realizada	5/2024	15/05/2024	Produto	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	patinho.pdf	
Q 363	DEDE FEST	Realizada	5/2024	23/05/2024	Produto	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	linguicamista.pdf	
Q 364	DEDE FEST	Realizada	5/2024	23/05/2024	Produto	☒ Sim	☐ Não	Aprovada	linguiamistafq.pdf	
Q 365	DEDE FEST	Realizada	5/2024	23/05/2024	Produto	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	contrafile.pdf	
Q 366	PAPACOSTA & PAPACOSTA LTDA	Realizada	5/2024	23/05/2024	Produto	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	contrafile.pdf	
Q 367	PAPACOSTA & PAPACOSTA LTDA	Realizada	5/2024	23/05/2024	Produto	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	linguia.pdf	
Q 368	PAPACOSTA & PAPACOSTA LTDA	Realizada	5/2024	23/05/2024	Produto	☒ Sim	☐ Não	Aprovada	linguicafq.pdf	
Q 369	Nunes & Souza Ltda (Sup. Faros)	Realizada	5/2024	23/05/2024	Produto	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	linguia.pdf	
Q 370	Nunes & Souza Ltda (Sup. Faros)	Realizada	5/2024	23/05/2024	Produto	☒ Sim	☐ Não	Aprovada	linguiafq.pdf	
Q 371	Nunes & Souza Ltda (Sup. Faros)	Realizada	5/2024	23/05/2024	Produto	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	acem.pdf	
Q 372	Apinova	Realizada	5/2024	23/05/2024	Produto	☒ Sim	☐ Não	Aprovada	mel1.pdf	meL.pdf
Q 373	Laticinio Guassu LTDA	Realizada	5/2024	23/05/2024	Água	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	aguamicro.pdf	
Q 374	Laticinio Guassu LTDA	Realizada	5/2024	23/05/2024	Água	☒ Sim	☐ Não	Aprovada	agua.pdf	aguacomplementar.pdf
Q 375	Laticinio Guassu LTDA	Realizada	5/2024	23/05/2024	Produto	☐ Não	☒ Sim	Aprovada	leitelactose.pdf	leitemicro.pdf

Lesões / Causas	Mês/Ano	Parte Cabeça	Órgão Língua	Órgão Útero	Órgão Coração	Órgão Pulmões	Órgão Fígado	Órgão Baço	Órgão Intestino Estômago Bexiga	Órgão Rins	Órgão Esôfago	Órgão Rabo	Destino Cond. Total	Destino Cond. Parcial	*Destino Esteriliz. p/ Calor	*Destino Salga	*Destino Congelamento	Destino Liberação
PERITONITE	12/2024									164								
QUISTO URINÁRIO	12/2024																	
TELEANGIECTASIA	12/2024					1	204				3							
Totais		97	21	1	136	2.031	1.024	0	17	819	395	4	0	0	0	0	0	3

Médico Veterinário habilitado - Assinatura e Carimbo

Data (dd/mm/aaaa)

Anexo 8

Estabelecimento	Situação	Data Situação	Inspetor Responsável	SIM	Título	
ABV Supermercado	em Análise			125		Contatos
A.M.Matos & Cia LTDA (BIG BOM)	Aprovado	07/10/2021	Maria Eduarda Soriano	116		Contatos
Amoroso Delicia Tessen LTDA ME	em Análise		Maria Eduarda Soriano	129		Contatos
Apiario Ouro de Mel	Aprovado		Maria Eduarda Soriano	504		Contatos
Apinova	Aprovado	30/04/2019	Maria Eduarda Soriano	502		Contatos
Araujo Pescados	Aprovado		Rafaela Carvalho Pires	402		Contatos
Casa de Carne Boa Vista	Aprovado		Maria Eduarda Soriano	130		Contatos
casa de Carne Lemes	Aprovado	25/01/2024		139		Contatos
Casa de Carnes Canaã	em Análise			124		Contatos
CASA DE CARNES E CONVENIENCIA REDONDO LTDA	Aprovado	10/10/2024		141		Contatos
C.E.G. DE MATOS EIRELLI-ME (ALVORADA)	Aprovado	13/12/2022	Maria Eduarda Soriano	123		Contatos
COMERCIAL DE ALIMENTOS MEDINA LTDA	Aprovado	25/09/2024		142		Contatos
Cooperativa Brasilandense de Apicultores - COPERABA	Cancelado	16/12/2020		503		Contatos
DEFE FEST	Aprovado	09/06/2022	Maria Eduarda Soriano	119		Contatos
DELÍCIAS DA TUTI	em Análise			206		Contatos
Economico supermercado	Aprovado	12/03/2021	Maria Eduarda Soriano	108		Contatos
Frigolon Frigorífico LTDA.	Aprovado	20/12/2016	Maria Carolina	102		Contatos
FRIGORÍFICO BATAGUASSU TRANSPORTE E COMERCIO DE CARNES - EIRELI	Aprovado	02/06/2020	Rafaela Carvalho Pires	107		Contatos
Frigorífico Best Fish	Aprovado	01/06/2023	Rafaela Carvalho Pires	401		Contatos
Frigorífico EITA LTDA	Cancelado	21/01/2013		101		Contatos
Gregorio & Mendes Ltda -ME	Suspensão	23/10/2023		113		Contatos
Laticínio Guassu LTDA	Aprovado	12/05/2015	Maria Eduarda Soriano	201		Contatos
LATICÍNIO SANTA ANA	Aprovado	03/10/2018	Maria Eduarda Soriano	204		Contatos

Anexo 9

Produto
102/001 - Carne Resfriada de Bovino com Osso- Quarto Traseiro, Quarto Dianteiro, Ponta da Agulha, Traseiro do Serrote, Costela do Dianteiro, Costela do Traseiro
102/002 - Miudos Congelados de Bovino- Abomaso (sem mucosa), Baço, Coração, Fígado, Língua, Mocoto, Omaso, Pulmao, Rabo, Reticulo, Rím, Rumen, Rumen não alvejada, Timo
102/003 - Carne Congelada de Bovino Sem Osso- Carne Industrial (carne de cabeça) e carne Industrial (carnes da sala de matança)
102/004 - Miudos Congelados de Bovino- Omaso
102/004 - Miudos Congelados de Bovino- Omaso (1) Omaso (2) Omaso (Alvejado)
102/0041 - MIUDOS CONGELADOS DE BOVINO - RETÍCULO
102/0042 - MIUDOS CONGELADOS DE BOVINO - OMASO (A) NÃO COMESTÍVEL
102/0044 - CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - SANGRIA
102/005 - Tendões Congelados de Bovinos
102/006 - Carne Congelada de Bovino Sem Osso- Diafragma (fraldinha) Recortes do Diafragma (lombinho)
102/007 - Cascos de Bovino
102/008 - Chifres de Bovinos
102/009 - Vergalho Congelado de Bovino (capa)
102/010 - Sangue Fetal Resfriado de Bovino
102/011 - Vergalho Congelado de Bovino
102/012 - Carne Congelada de Bovino sem Osso- Peixinho, Coração-da-Paleta, Acem, Cupim, Pa, Paleta, Pescoço, Peito, Raquete, Musculo-do Dianteiro, Ponta da Agulha, Coxão, alcatra, Alcatra com maminha, Filé de Costela, Costela do Dianteiro, Capa do File, Filé Mignon, Coxão Mole, Coxão Duro, Filé Lombo, Contra-File, Bife do Vazio, Costela do Traseiro, Matambre, Vazio, Fraldinha, Diafragma, Maminha da Alcatra, Picanha, Coração da Alcatra, Noix, Fraldão
102/012 - Carne Resfriada de Bubalino com Osso- Quarto Traseiro, Quarto Dianteiro, Ponta de Agulha, Traseiro Serrote, Costela do Dianteiro e Costela do Traseiro
102/013 - Aorta Congelada de Bovino

Tranparência

Fale Conosco

🔍 Pesquisar



CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO
DO VALE DO IVINHEMA

- ÍNICIO
- QUEM SOMOS ▾
- SISBI/SUASA ▾
- PUBLICAÇÕES ▾
- LICITAÇÃO
- COLABORADORES
- PREFEITURAS
- PRESIDENTES

Legislação

Norma Interna Codevale ▾	Circulares - Carnes e Derivados ▾	Resoluções ▾	Leis Municipais Anaurilândia ▾
Leis Municipais Angélica ▾	Leis Municipais Bataguassu ▾	Leis Municipais Batayporã ▾	Leis Municipais Brasilândia ▾
Leis Municipais de Deodapolis ▾	Leis Municipais de Ivinhema ▾	Leis Municipais de Glória de Dourados ▾	Leis Municipais de Nova Alvorada do Sul ▾
Leis Municipais de Nova Andradina ▾	Leis Municipais de Novo Horizonte do Sul ▾	Leis Municipais de Santa Rita do Pardo ▾	Leis Municipais de Taquarussu ▾

Portarias - Leites e Derivados



Normativas - Leites e Derivados



Portaria - Pescados e Derivados



Normativas - Pescados e Derivados



Modelo de Autos



Cartilha de Instrução de Trabalho



Referências



Ofícios



Check List Registro de Estabelecimento

Memorial Econômico

Requerimento Padrão

Leis Municipais de Rio Brilhante



Av Eduardo Elias Zahran 3179 Vila Antônio Vendas Campo Grande MS Cep 79003-000



diretoria.codevale@gmail.com thiago.codevale@gmail.com



(67)3341-3355 (67)3341-6526

[illegible]

Referência	Data Referência	Última Atualização	Mapa de Produção	Distribuição de Produto	Estoque	Produção Total	Itens Produzidos
12/2024	07/01/2025	07/01/2025 18:56	relatoriodeproduodez24.pdf	relatoriodeproduodez24.pdf	relatoriodeproduodez24.pdf	1.186,1000	 1.186,1000
11/2024	10/12/2024	10/12/2024 08:33	relatoriodeproduodez24.pdf	relatoriodeproduodez24.pdf	relatoriodeproduodez24.pdf	979,7000	 979,7000
10/2024	06/11/2024	06/11/2024 20:59	relatoriodeproduoout24.pdf	relatoriodeproduoout24.pdf	relatoriodeproduoout24.pdf	1.007,0000	 1.007,0000
09/2024	11/10/2024	11/10/2024 18:40	relatoriodeproduosetembro24.pdf	relatoriodeproduosetembro24.pdf	relatoriodeproduosetembro24.pdf	849,8000	 849,8000
08/2024	02/09/2024	02/09/2024 18:46	relatoriodeproduoagosto24.pdf	relatoriodeproduoagosto24.pdf	relatoriodeproduoagosto24.pdf	2.180,8000	 2.180,8000
07/2024	05/08/2024	05/08/2024 07:43	relatoriodeproduojulho2024.pdf	relatoriodeproduojulho2024.pdf	relatoriodeproduojulho2024.pdf	1.945,9000	 1.945,9000
06/2024	03/07/2024	03/07/2024 17:29	relatoriodeproduojulho24.pdf	relatoriodeproduojulho24.pdf	relatoriodeproduojulho24.pdf	1.015,2000	 1.015,2000
05/2024	14/06/2024	14/06/2024 17:10	relatoriodeproduomaio24.pdf	relatoriodeproduomaio24.pdf	relatoriodeproduomaio24.pdf	1.338,0000	 1.338,0000
04/2024	07/05/2024	07/05/2024 12:37	relatoriodeproduoabril24.pdf	relatoriodeproduoabril24.pdf	relatoriodeproduoabril24.pdf	1.560,0000	 1.560,0000
03/2024	04/04/2024	04/04/2024 19:21	relatoriodeproduomarco24.pdf	relatoriodeproduomarco24.pdf	relatoriodeproduomarco24.pdf	1.984,5000	 1.984,5000
02/2024	03/03/2024	03/03/2024 17:36	relatoriodeproduofev24.pdf	relatoriodeproduofev24.pdf	relatoriodeproduofev24.pdf	1.430,2000	 1.430,2000
01/2024	06/02/2024	06/02/2024 10:31	relatoriodeproduojaneiro24.pdf	relatoriodeproduojaneiro24.pdf	relatoriodeproduojaneiro24.pdf	1.712,0000	 1.712,0000
12/2023	09/01/2024	09/01/2024 18:47	relatoriodeproduodez23.pdf	relatoriodeproduodez23.pdf	relatoriodeproduodez23.pdf	1.815,5000	 1.815,5000
11/2023	14/12/2023	14/12/2023 07:54	relatoriodeproduonov.23.pdf	relatoriodeproduonov.23.pdf	relatoriodeproduonov.23.pdf	1.376,0000	 1.376,0000
10/2023	03/11/2023	03/11/2023 16:10	relatoriodeproduooutubro2023.pdf	relatoriodeproduooutubro2023.pdf	relatoriodeproduooutubro2023.pdf	2.444,5000	 2.444,5000
09/2023	04/10/2023	17/10/2023 13:44	relatoriodeproduosetem23.pdf	relatoriodeproduosetem23.pdf	relatoriodeproduosetem23.pdf	1.834,0000	 1.834,0000
08/2023	15/09/2023	15/09/2023 13:49	relatoriodeproduoagosto23.pdf	relatoriodeproduoagosto23.pdf	relatoriodeproduoagosto23.pdf	2.083,0000	 2.083,0000
07/2023	09/08/2023	09/08/2023 15:20	relatoriodeproduojulho23.pdf	relatoriodeproduojulho23.pdf	relatoriodeproduojulho23.pdf	2.090,0000	 2.090,0000
06/2023	03/07/2023	03/07/2023 08:56	relatoriodeproduojunho23.pdf	relatoriodeproduojunho23.pdf	relatoriodeproduojunho23.pdf	2.546,0000	 2.546,0000
05/2023	02/06/2023	02/06/2023 10:26	relatoriodeproduomaio23.pdf	relatoriodeproduomaio23.pdf	relatoriodeproduomaio23.pdf	1.285,4000	 1.285,4000
04/2023	05/05/2023	02/06/2023 10:51	relatoriodeproduoabril23.pdf	relatoriodeproduoabril23.pdf	relatoriodeproduoabril23.pdf	1.267,0000	 1.267,0000
03/2023	04/04/2023	04/04/2023 08:32	relatoriodeproduomarco23.pdf	relatoriodeproduomarco23.pdf	relatoriodeproduomarco23.pdf	1.435,0000	 1.435,0000
02/2023	04/03/2023	20/03/2023 11:54	relatoriodeproduofev23.pdf	relatoriodeproduofev23.pdf	relatoriodeproduofev23.pdf	1.270,0000	 1.270,0000
01/2023	05/02/2023	05/02/2023 10:13	relatoriodeproduofev23.pdf	relatoriodeproduofev23.pdf	relatoriodeproduofev23.pdf	1.375,0000	 1.375,0000
12/2022	03/01/2023	03/01/2023 10:59	relatoriodeproduodez22.pdf	relatoriodeproduodez22.pdf	relatoriodeproduodez22.pdf	2.376,0000	 2.376,0000

Anexo 13

Estabelecimentos/Funcionarios

Nome do Estabelecimento	Periodico/Permanente	Responsavel	SIM/SISBI	Carga Horaria	Turnos
Frigorifico Frigolon	Permanente	Maria Carolina / Mariana	SISBI	8 horas diaria	8 horas
Frigobata	Periodico	Rafaela Carvalho	SISBI	Analise de Risco	
Frigorifico Best Fish	Periodico	Rafaela Carvalho	SISBI	Analise de Risco	
Laticinio Guassu	Periodico	Maria Eduarda	SISBI	Analise de Risco	
Mel Sempre Doce	Periodico	Maria Eduarda	SISBI	Analise de Risco	
Apinova	Periodico	Maria Eduarda	SISBI	Analise de Risco	
Queijaria perseverança	Periodico	Maria Carolina	SIM	Analise de Risco	
Supermercado Central	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Laticinio Santa Ana	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Dede fest	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Supermercado Paraíso	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Supermercado Faros	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Supermercado Economico	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
supermercado Alvorada	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Queijaria Sabor do Campo	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Supermercado Beira Rio	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Supermecado Big Bom	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Casa de Carne Boa vista	Periodico	Maria Eduarda	SIM	Analise de Risco	
Frigorifico MaBFOODS	Permanente	Victor Sanches/ mylena	SISBI	8 horas diaria	8 horas
Apiario Ouro de Mel	Periodico	Maria Eduarda	SISBI	Analise de Risco	
Frigorifico Araujo Pescados	Periodico	Rafaela Carvalho	SISBI	Analise de Risco	
Supermercado Cristo Rei	Periodico	Rafaela Carvalho	SIM	Analise de Risco	
Observação: todos os profissionais responsaveis são contratados atraves de processo seletivo e/ou concursado.					



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema

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

CONTRATANTE:

CODEVALE - CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA

EMPRESA REGISTRADA:

AMBIENTALE ANALISES AMBIENTAIS E DE ALIMENTOS LTDA

OBJETO: Contratação de empresa para realizar serviços de exames de alimentos de origem animal, a fim de atender as demandas do Serviço de Inspeção do **Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema – CODEVALE**.

VIGÊNCIA: A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no sítio oficial e no diário oficial do Consórcio, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

VALOR: O valor total da contratação é de **R\$ 135.500,00 (cento e trinta e cinco mil e quinhentos reais)**.

Anaurilândia – MS, 05 de dezembro de 2024.

DANIELE CRISTINA DE CAMARGO CABRIOTTI
DIRETORA EXECUTIVA

Sede: Prudente de Moraes, n.º 651 – Centro – CEP: 79.770-000 Anaurilândia – MS
Tel. (67) 3445-1637
Subsede: Av. Eduardo Elias Zahran, n.º 3.179 – CEP: 79.003-00 – Campo Grande - MS
Tel. (67) 3341-3355



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 26 DE OUTUBRO DE 2023.

O COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CODEVALE, resolve:

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

Art. 2º Estabelecer, na forma do Anexo II, o modelo do relatório de inspeção - PAC, que visa a verificação dos programas de auto controle, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 3º Estabelecer, na forma do Anexo III, o modelo do relatório de supervisão – avaliação do serviço oficial, que visa a avaliação do serviço de inspeção permanente, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

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

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Art. 5º Estabelecer, na forma do Anexo V, o modelo único de plano de ação a ser utilizado para a correção das não conformidades constatadas em supervisão ou inspeção, bem como para verificação oficial de atendimento.

Art. 6º Os relatórios de inspeções e de supervisões deverão ser aplicados por um fiscal com formação em Medicina Veterinária.

Art. 7º A aplicação dos Relatórios se dará por meio da avaliação *in loco* e/ou documental.

§1º A aplicação do *in loco*, relatório de inspeção – Anexo I, nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial do CODEVALE, será aplicada na frequência mensal.

§2º A aplicação do *in loco*, relatório de inspeção - PAC – Anexo II, nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial do CODEVALE, será aplicada na frequência bimestral.

§3º A aplicação do *in loco*, relatório de supervisão – avaliação do serviço oficial – Anexo III e IV, nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial do CODEVALE, será aplicada na frequência Anual.

Art. 8º Todos os elementos contidos nos formulários anexos a esta Norma Interna devem ser verificados pelo Serviço de Inspeção, *in loco*, no mínimo uma vez por ano.

Art. 9º Os relatórios de inspeção e supervisão em estabelecimentos devem ser gerados e concluídos até o término do período da inspeção ou da supervisão, em três vias ou enviados através do sistema do Codevale para o estabelecimento e para o SIM local.

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

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

§3º Uma via completa deve ser entregue na Coordenação do Serviço de Inspeção do CODEVALE, para acompanhamento.

Art. 10º Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Art. 11º Fica estabelecido o prazo de dez dias para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

§ 1º O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no Anexo V.

§ 2º O Serviço de Inspeção avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

Art. 11º Esta Norma Interna entra em vigor 30 dias após a data de sua publicação.

Herik Oliveira Brito

ANEXO I – RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

ANEXO II – RELATÓRIO DE INSPEÇÃO - PAC

ANEXO III - RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – AVALIAÇÃO DO SERVIÇO OFICIAL e ESTABELECIMENTO

ANEXO IV - RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – AVALIAÇÃO DO SERVIÇO OFICIAL e ESTABELECIMENTO

ANEXO V – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - PLANO DE AÇÃO



Documento assinado digitalmente

HERIK OLIVEIRA BRITO

Data: 18/12/2023 16:26:44-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

ANEXO I

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 26 DE OUTUBRO DE 2023)

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

Nome da Empresa: _____

SIM Nº: _____ Contato: _____ email: _____

Responsável: _____

Data: _____ Hora: _____ Turnos: _____

Equipe de Inspeção: _____

Atendimento ao plano de Ação

Entregou plano de ação da inspeção/supervisão anterior? ☐ SIM ☐ NÃO

Cumpriu os prazos estipulados no plano de ação anterior? ☐ SIM ☐ NÃO

Obs:

Manutenção das Instalações

01	Barreiras Sanitárias – Pia, Lava Botas, Lixo, Papel toalha, detergente, álcool gel	☐ C ☐ NC ☐ NA	
02	Portas	☐ C ☐ NC ☐ NA	
03	Paredes / Janelas	☐ C ☐ NC ☐ NA	
04	Piso / Ralos/Paletes	☐ C ☐ NC ☐ NA	
05	Teto	☐ C ☐ NC ☐ NA	
06	Tubulações / Vigas	☐ C ☐ NC ☐ NA	
07	Luminárias	☐ C ☐ NC ☐ NA	
08	Iluminação suficiente	☐ C ☐ NC ☐ NA	Lux na área de inspeção: _____
09	Ventilação/condensação	☐ C ☐ NC ☐ NA	
10	Equipamentos	☐ C ☐ NC ☐ NA	
OBS:			



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Água de Abastecimento

11	Água suficiente para o desenvolvimento das atividades	() C () NC () NA	
12	Reservatório/sistema tratamento/alarme	() C () NC () NA	
13	Pontos de coleta identificados	() C () NC () NA	CRL: _____ Ph: _____
14	Vapor e gelo em contato com a água garantem inocuidade	() C () NC () NA	
	Águas Residuais / ETE	() C () NC () NA	

OBS:

Controle Integrado de Pragas

15	Programa é eficaz e contínuo? (não há presença de pragas, possui armadilhas e barreiras físicas contra o acesso de pragas – telas, cortinas de ar, etc)	() C () NC () NA	
16	Sala de Venenos	() C () NC () NA	

OBS:

Higiene Industrial e Operacional (instalações e equipamentos)

17	Limpeza e sanitização - monitoramento do Pré operacional e suas ações corretivas	() C () NC () NA	
18	Limpeza e sanitização - monitoramento do operacional e suas ações corretivas	() C () NC () NA	

OBS:

Higiene e Hábito Higiênico dos Funcionários

19	Práticas higiênicas, asseio pessoal, treinamento (Uniforme, avental, luvas)	() C () NC () NA	
20	Carteira sanitária – apto a manipular alimentos.	() C () NC () NA	

OBS:

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)

21	PSO de acordo com o PAC – evitando a contaminação cruzada, ausência de contra fluxo.	() C () NC () NA	
----	--	---------------------	--

OBS:

Controle de Matéria Prima

22	Atende a IN 49/2006	() C () NC () NA	
23	Ingrediente/matéria prima – sala, armazenamento, produtos autorizados, temperatura, etc	() C () NC () NA	
24	Embalagem Primária – sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc	() C () NC () NA	
25	Embalagem Secundária – sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc	() C () NC () NA	
26	Recebimento de Mat. Prima para aproveitamento condicional – procedimentos no PAC? (Identificação, Armazenamento, controle de uso)	() C () NC () NA	

OBS:

Controle de Temperatura

27	Controle de temp. de ambiente , ex: sala de desossa/produção Possui termômetros?	() C () NC () NA	Temp: ____
28	Controle de temp. de equipamentos , ex: pasteurizador, esterilizadores, etc..	() C () NC () NA	Temp: ____
29	Controle de temp. de produtos/mat. prima , ex: queijos, leite, cortes, carcaça, etc..	() C () NC () NA	Temp: ____
30	Produtos que envolvam cozimento – validação térmica	() C () NC () NA	Temp: ____

OBS:

APPCC

31	Possui programa escrito e implantado? (realiza monitoramento, verificação e ações corretivas e preventivas?)	() C () NC () NA	
----	--	---------------------	--



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

OBS:

Análises Laboratoriais

32	Análises de controle de matéria prima, ex: recepção de leite, umidade mel (conferencia de registros dos laboratórios das indústrias)	() C () NC () NA	
33	Análises de controle de qualidade – água/gelo e produtos (periodicidade e resultados)	() C () NC () NA	
34	Calibração de equipamentos	() C () NC () NA	

OBS:

Controle de Formulação de Produtos e Combate a Fraude

35	Processo de fabricação e rótulo está de acordo com o aprovado POSSUI EM SEU RÓTULO A LOGO DO CODEVALE	() C () NC () NA	
36	Matéria prima – controle com vistas à fraude	() C () NC () NA	

OBS:

Rastreabilidade e Recolhimento

37	Rastreabilidade de produtos, matéria prima, ingredientes.	() C () NC () NA	
38	Consegue rastrear o produto final desde o início de sua produção?	() C () NC () NA	
39	Possui programa de recolhimento?	() C () NC () NA	

OBS:

Respaldo para Certificação Oficial

40	Avaliação se o estabelecimento fornece garantias ao serviço de inspeção oficial e que os POA e seus sistemas de controle estão em conformidade com a legislação.	() C () NC () NA	
----	--	---------------------	--

OBS:

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Bem estar Animal

41	Possui programa descrito e implantado? (transporte, desembarque, lotação de caminhões, imobilização, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola) IN 03 17/01/2000		() C () NC () NA	
----	--	--	---------------------	--

OBS:

Material Especificado de Risco - MER

42	Possui programa descrito e implantado? (identificação, remoção, segregação e destinação) Memorando Circular nº 001 de 23/01/2007		() C () NC () NA	
----	---	--	---------------------	--

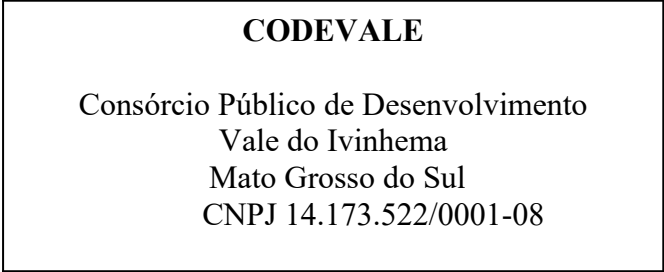
Obs:

IN 62 de 29/12/2011, IN 76 e 77 de 26/11/2018

43	Programa Nacional de Qualidade do Leite – RBQL		() C () NC () NA	
44	Cadastro de produtor/Tanque		() C () NC () NA	
45	Programa de Boas Práticas Agropecuária -		() C () NC () NA	
46	Programa de coleta de leite a Granel - registro das coletas, mapeamento de rotas		() C () NC () NA	
47	Plano de Qualificação de Produtor		() C () NC () NA	
48	Capacitação dos operários que realizam a coleta e recebimento do leite		() C () NC () NA	
49	Registros de coletas		() C () NC () NA	
50	Controle de antibióticos		() C () NC () NA	

OBS:

Área Externa



Ciente, recebi 2ª via em ____ de _____ de _____.
Declaro estar ciente que possuo o prazo de 10 dias para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades Apresentadas.

Responsável pela Inspeção



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Responsável pela Empresa

Responsável pelo Controle de Qualidade

ANEXO II

(ANEXO II – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 26 DE OUTUBRO DE 2023)

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO - PAC

Nome da Empresa: _____

SIM Nº: _____ Contato: _____ email: _____



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Responsável: _____

Data: _____ Hora: _____ Turnos: _____

Equipe de Inspeção: _____

1. Atendimento ao plano de Ação

Entregou plano de ação da inspeção/supervisão anterior? () SIM () NÃO

Cumpriu os prazos estipulados no plano de ação anterior? () SIM () NÃO

Obs: _____

2. Período de Avaliação: de DD/MM/AAAA a DD/MM/AAAA

3. Seleção do Elemento Avaliado

Número	Elemento de Inspeção	Item Avaliado	C/NC
01	Manutenção das Instalações (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
02	Água de Abastecimento		
03	Controle de Pragas		
04	Higiene Industrial e Operacional (pré operacional e operacional)		
05	Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários		
06	Procedimentos Sanitários Operacionais		
07	Controle de Matéria Prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional)		
08	Controle de Temperaturas		
09	APPCC		
10	Análises Laboratoriais (BPL e atendimento a requisitos sanitários específicos)		
11	Controle na Formulação de Produtos e Combate a Fraude		
12	Rastreabilidade e Recolhimento		
13	Respaldo para Certificação Oficial		
14	Bem Estar Animal		
15	Material de Risco Específico – MER (identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco)		
16	IN 62 de 29/12/2019, IN 76 e 77 de 26/11/2018 (PNQL, programa de coleta do leite a granel, boas práticas agropecuárias, registros)		

4. Avaliação

Sim/Não/NA

O Estabelecimento possui programa descrito sobre o item?

O programa atende a legislação em vigor?

O Programa descrito é eficiente?

O Programa descreve medidas preventivas para evitar desvios?



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência do desvio?	
As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos a saúde pública, ou seja adulterado/fraudado, chegue ao consumidor?	
O Estabelecimento possui registros auditáveis do programa?	
As planilhas utilizadas para monitoramento estão de acordo com o plano escrito?	
O fluxograma é compatível com a realidade?	
Os parâmetros utilizados e a frequência estão em conformidade com o plano escrito?	
O programa possui efetividade e confiabilidade?	
5. Conclusão	

Ciente, recebi 2ª via em ____ de ____ de ____.

Declaro estar ciente que possuo o prazo de 10 dias para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades Apresentadas.

Responsável pela Inspeção

Responsável pela Inspeção

Responsável pela Empresa

Responsável pelo Controle de Qualidade

ANEXO III

(ANEXO III – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 26 DE OUTUBRO DE 2023)

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO PERMANENTE

Nome da Empresa: _____



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

SIM Nº: _____ Contato: _____ email: _____

Responsável pelo SIM: _____

Data: _____ Hora: _____ Turnos: _____

Número de animais abatidos: _____

1. Atendimento ao plano de Ação

Entregou plano de ação da inspeção/supervisão anterior? () SIM () NÃO

Cumpriu os prazos estipulados no plano de ação anterior? () SIM () NÃO

Obs:

2. Identificação da equipe do SIM

Nome do responsável pela equipe do SIM :

Número de veterinários oficiais:

Número de agentes de inspeção:

Número de auxiliares de inspeção:

Nomes:

Nomes:

Nomes:

3. Atividades de Inspeção

Item	Descrição	C	NC
01	Inspeção <i>ante</i>		
A	Chegada dos animais e conferência da documentação		
B	Inspeção <i>ante mortem</i> – execução da técnica, julgamento e registro		
C	Registro de coleta de tronco encefálico, relacionado aos animais abatidos de emergência, de animais mortos no curral e de animais que chegaram mortos no estabelecimento (exclusivo para ruminantes)		

Obs:

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Item	Descrição	C	NC
02	Inspeção <i>post mortem</i>		
	Inspeção <i>post mortem</i> – execução das técnicas de linha, critérios de julgamento e registro		
	Inspeção <i>post mortem</i> – execução de técnicas no DIF, critérios de julgamento e registro		
	Controle de seqüestro e destinação do aproveitamento condicional e condenação (procedimentos e registros)		
Obs:			
Item	Descrição	C	NC
03	Plano de inspeção ou roteiro de inspeção		
Obs:			
Item	Descrição	C	NC
04	Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta a Relatórios de Fiscalização, Auditoria, Missão Internacional e notificações internacionais, bem como análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento?		
Obs:			
Item	Descrição	C	NC
05	Verificação documental de todos os elementos de controle		
Obs:			
Item	Descrição	C	NC
06	Ações oficiais adotadas pelo serviço oficial no caso de detecção/identificação de não conformidades do estabelecimento durante a sua verificação oficial in loco ou durante verificação oficial documental		
Obs:			
Item	Descrição	C	NC
07	Análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento nos planos de ação e acompanhamento de seu cumprimento		

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Obs:

Item	Descrição	C	NC
08	Análises laboratoriais em atendimento aos programas oficiais, bem como adoção das ações oficiais de controle, quando detectados desvios.		

Obs:

Item	Descrição	C	NC
09	Controles administrativos		
	a) Controle de pessoal (escala de trabalho, férias, ponto)		
	b) Organização de arquivos. Fácil localização dos documentos		
	c) Registro do controle do desempenho da equipe de inspeção		
	d) Tempestividade no atendimento a demandas		
	e) Uso de formulários/modelos oficiais para registro das verificações e demais atividades		

Obs:

Item	Descrição	C	NC
10	Certificação Oficial		
	Controle de estoque e utilização dos lacres oficiais		
	Controle de estoque e utilização dos selos lacres oficiais		
	Controle de estoque, utilização e inutilização do certificado sanitário e guia de trânsito		
	Compatibilidade dos carimbos utilizados com os modelos preconizados na legislação		
	Controle da emissão, substituição e cancelamento dos Certificados sanitários e Guias de Trânsito		
	Controle dos Certificados sanitários e Guias de Trânsito para produtos destinados ao aproveitamento condicional		

Obs:

Item	Descrição	C	NC
11	Durante a auditoria/supervisão foram identificadas necessidades de capacitação		

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Obs:

Item	Descrição	C	NC
12	Verificação Oficial dos elementos de Controle		
	a- verificação oficial (frequência e metodologia aplicada)		
	b- ações fiscais (eficácia)		
	C- revisão dos registros gerados pela fiscalização (Revisão Documental)		
	Observação:		

4 - Estabelecimento

Item	Descrição	C	NC
13	Descrição de achados na empresa		
	1 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
	2 - Água de abastecimento		
	3 - Controle integrado de pragas		
	4 - Higiene industrial e operacional		
	5 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
	6 - Procedimentos sanitários operacionais		
	7 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem		
	8 - Controle de temperaturas		
	9 - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC		
	10 - Análises laboratoriais		
	11 - Controle de formulação de produtos		
	12 - Rastreabilidade e recolhimento		
	13 - Respaldo para certificação oficial		
	14 - Bem-estar animal		
	15 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).		



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

5- Conclusão

Auditores (Nome e Assinatura):

Responsável pelo SIM (Nome e Assinatura):

Responsável pela empresa (Nome e Assinatura):

ANEXO IV

(ANEXO III – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 26 DE OUTUBRO DE 2023)

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO PERIODICA

Nome da Empresa:

SIM Nº: _____ **Contato:** _____ **email:** _____

Sede: Av. Eduardo Elias Zahran, n.º 3.179 – CEP: 79.003-00 – Campo Grande - MS
Tel./Fax (67) 3341-6526 / 3341-3355



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Responsável:

Data: _____ Hora: _____

Equipe de Inspeção:

1- ATIVIDADE DE INSPEÇÃO			
Item	Descrição	C	NC
1.1	Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta a Relatórios de Fiscalização, Auditoria, Missão Internacional e notificações internacionais, bem como análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento		
	Observação:		
Item	Descrição	C	NC
1.2	Análises laboratoriais. Atendimento aos programas oficiais		
	Observação:		
Item	Descrição	C	NC
1.3	Inclusão e avaliação qualitativa dos mapas estatísticos		
	Observação:		
Item	Descrição	C	NC
1.4	Controles administrativos		
a-	Organização de arquivos. Fácil localização dos documentos (processos SEI e documentos físicos)		
b-	Tempestividade no atendimento a demandas		
c-	Uso de formulários/modelos oficiais para registro das verificações e demais atividades		
	Observação:		



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Item	Descrição	C	NC
1.5	Atendimento à frequência de fiscalização baseada no risco estimado associado ao estabelecimento		

2- Verificação Oficial dos Elementos de Controle

Item	Descrição	C	NC
2.1	Verificação Oficial (frequência e metodologias aplicadas)		
	Observação:		
Item	Descrição	C	NC
2.2	Verificação dos programas de autocontrole e respectivos registros (Verificação documental)		

3- Ações Fiscais/ Eficácia, Embasamento, Proporcionalidade, Controle de Desdobramentos

Item	Descrição	C	NC
3.1	Eficácia, Embasamento, Proporcionalidade, Controle de Desdobramentos		
	Observação:		

4- Conclusão



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Item	Descrição	C	NC
	Observação:		

Auditores (Nome e Assinatura):

Responsável pelo SIM (Nome e Assinatura):

Responsável pela empresa (Nome e Assinatura):

ANEXO IV

(ANEXO III – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 26 DE OUTUBRO DE 2023)

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO PERIODICA

Parte 2- ESTABELECIMENTO

NOMES, CARIMBOS E ASSINATURAS

Sede: Av. Eduardo Elias Zahran, n.º 3.179 – CEP: 79.003-00 – Campo Grande - MS
Tel./Fax (67) 3341-6526 / 3341-3355



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Auditor(es):

Responsável pela equipe do SIF:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIF nº

Razão Social:

Endereço:

Bairro:

Fone:

Classificação:

Responsável pelo estabelecimento e seu cargo:

Responsável técnico e registro em conselho:

Número de turnos de trabalho:

Atividades realizadas no turno 01:

Atividades realizadas no turno 02:

Capacidades de produção aprovadas (incluindo velocidades quando aplicável):

Item	Descrição	C	NC
1	Gerenciamento de prazos e ações previstos em planos de ação		
Item	Descrição	C	NC
2	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
Item	Descrição	C	NC
3-	Água de abastecimento		

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Item	Descrição	C	NC
4	Controle de Pragas		
Item	Descrição	C	NC
5	Higiene industrial e operacional		
Item	Descrição	C	NC
6	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
Item	Descrição	C	NC
7	Procedimentos sanitários operacionais		
Item	Descrição	C	NC
8	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem		
Item	Descrição	C	NC
9	Controle de temperaturas		
Item	Descrição	C	NC
10	Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC		

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Item	Descrição	C	NC
11	Análises laboratoriais		
Item	Descrição	C	NC
12	Controle de formulação de produtos		
Item	Descrição	C	NC
13	Rastreabilidade e recolhimento		
Item	Descrição	C	NC
14	Respaldo para Certificação Sanitária		
Item	Descrição	C	NC
15	Comentários finais		
	O estabelecimento detém o controle de todos os processos avaliados.		
	O estabelecimento <u>não</u> detém o controle dos seguintes processos avaliados (citar os elementos de controle): _____. As ações fiscais adotadas devem ser referenciadas no campo “Comentários finais”.		
Item	Descrição	C	NC



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

16	Conclusão		

Auditores (Nome e Assinatura):

Responsável pelo SIM (Nome e Assinatura):

Responsável pela empresa (Nome e Assinatura):

ANEXO V

(ANEXO IV – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 23 DE OUTUBRO DE 2019)

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - PLANO DE AÇÃO

RELATÓRIO Nº xxx/Nº SIM

REFERENTE A INSPEÇÃO/SUPERVISÃO DO DIA DD/MM/AAAA

Elemento de controle e número	Deficiência registrada no relatório acima referenciado	Medida corretiva proposta ou realizada	Data da proposta ou da realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial (Atendimento, não atendimento,	Rubrica do servidor da equipe do CODEVALE responsável pela verificação



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

						no prazo)	oficial

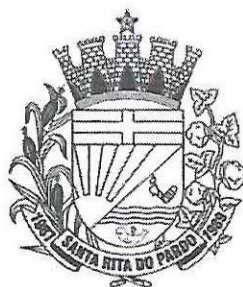
Data DD/MM/AAAA

Responsável pelo estabelecimento: (nome, cargo e assinatura)

Responsável pelo serviço oficial local: (nome, cargo e assinatura)

Responsável pelo serviço oficial consorcial: (nome, cargo e assinatura)

Anexo 16



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL 102

DOCUMENTOS DIÁRIOS

DATA: ____/____/____

Nº	DOCUMENTO	C	NC	HORÁRIO	Nº DO RNC
1	1 - PPHO				
2	2 - PSO				
3	PSO - Carcaça				
4					
5	1 - BPF				
6	1 - BPF				
7	1 - BPF				
8	1 - BPF				
9	M.E.R.				

VERIFICAÇÃO DIÁRIA DO PPHO

Data: / / FORMULÁRIO MODELO 02/PPHO

[illegible]

**** A ação fiscal consiste na interdição de equipamento, área ou sequestro de produto, preenchendo sempre o RNC**

AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

4 - RUBRICA E DATA



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO NO LOCAL (DIÁRIO) CONTROLE DE TEMPERATURA

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102

Data: ____/____/____

FORMULÁRIO MODELO 02/BPF

LOCAIS/AMBIENTES/PRODUTOS	1ª - VERIFICAÇÃO		2ª - VERIFICAÇÃO		3ª - VERIFICAÇÃO	
	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)
Esteril. Sala Miúdos						
Esteril. Buch. Limpa						
Esteril. Bucharía Suja						
Esteril. Mocotó Limpo						
ESTOCAGEM						
TUNEL 01						
TUNEL 02						
EMB. SECUNDARIA						
EMB. PRIMARIA						
MIUDOS						

(*) REGISTRAR TEMPERATURAS OBSERVADAS

(**) As ações fiscais são: interdição de instalações e/ou equipamentos. As ações, no caso de não-conformidade também são direcionadas aos produtos. Nos casos em que o produto pode representar risco à saúde pública estas ações são: Apreensão, seqüestro e condenação dos produtos implicados.

Descrição da Não-Conformidade (se necessário use o verso da folha)

Data e Visto do Veterinário



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO NO LOCAL (DIÁRIA)

CONTROLE DE CLORO RESIDUAL E PH DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Estabelecimento:

FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102

Data: ____/____/____ FORMULÁRIO MODELO 03/BPF

PONTO DE ANÁLISE	1ª VERIFICAÇÃO				2ª VERIFICAÇÃO			
	HORA	PH	CLORO RESIDUAL	ASSINATURA	HORA	PH	CLORO RESIDUAL	ASSINATURA
ABATE								
MIÚDOS								
MOCOTO S.								
MOCOTO L.								
BUCHARIA L.								
BUCHARIA S.								

Descrição da Não-Conformidade (se necessário use o verso da folha)

Data e Visto do Veterinário



2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

2.1 - EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?

2.2 - O MONITORAMENTO É REALIZADO NA FREQUENCIA ESTABELECIDADA?

2.3 - AS MEDIDAS CORRETIVAS DOTADAS, SE FOR O CASO, RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?

2.4 O ESTABELECIMENTO DEFINIU MEDIDAS PARA PREVENIR A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

3 - AVALIADOR

4 - RUBRICA E DATA

VERIFICAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO)

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102 Data: ____/____/____

[illegible]

** A ação fiscal consiste na interdição de equipamento, área ou sequestro de produto, preenchendo sempre o RNC

2.1 - EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?	
2.2 - O MONITORAMENTO É REALIZADO NA FREQÜENCIA ESTABELECIDA?	
2.3 - AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS, SE FOR O CASO, RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?	
2.4 - O ESTABELECIMENTO DEFINIU MEDIDAS PARA PREVENIR A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?	
3 - AVALIADOR	4 - RUBRICA E DATA

VERIFICAÇÃO NO LOCAL DIÁRIA

(INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, BARREIPAS
SANITÁRIAS, ÁGUAS RESIDUAIS, HÁBITOS HIGIÊNICOS E HIGIENE
PESSOAL; BARREIRAS E DISPOSITIVOS DE CONTROLE DE PRAGAS)

FRIGORÍFICO SANTÀRITADOPARDOLTX Data:_____/ / FORMULÁRIO MODELO 01/BPF

SIM 102

VERIFICAÇÃO 2ª - VERIFICAÇÃO VERIFICAÇÃO
RESULTADOS AÇÃOFISQL RESULTADOS AGãOHSCAL RESULTADOS AÇÃOÃSCAL RESULTADOS AÇÃOORSQL

SETOR ABATE MIÚDOS BUCHARIA MOCOTÓ

HORA
INSTALAÇÕES NANUTENÇÃO EQUIPAMENTOS

DOS
ILUMINAÇÃO

VENTILAÇÃO

BARRE CZAS
SANETARIAS

AGUAS RESIDUAIS

HÁBITOS DE HIGIENE

BARREIRAS E
Disposmvos

DE CONTROLE
DE PRAGAS

VERIFICAÇÃO OE EMBALAGENS
E INGREDIENTES

(^Q) registrar. C=CONFORME e NC= NÃO CONFORME, no caso de Não-Conformidade descreva-a no quadro
abaixo. Se necessário use o ve,E0 da folha.

C^ú) As ações fiscais são: interdição de instalações elou equipamentos. As apões, no caso de não-
conformidade também são direcionadas aos produtos, Nos casos em que o produto pode representar
risco à saúde pública estas ações são: Apreensão, seqüestro e condenação dos produtos implicados.

Descrição da Não-Confomidade (se necessário use o verso da folha)

Data e Visto do Veterinário

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102****VERIFICAÇÃO DIÁRIA DA EXECUÇÃO DOS
TRABALHOS DE SEGREGAÇÃO E DESTINO DOS
MATERIAIS ESPECIFICADOS DE RISCO - MER**

DATA: ____/____/____

SETOR	VERIFICAÇÃO		
	Hora	Resultado	Assinatura
ABATE			
Retirada de amígdalas			
Esterilização da serra de carcaça			
Retirada de medula espinhal e meninges			
Utilização de recipientes e instrumentos exclusivos p/ MER			
TRIPARIA			
Descarte do íleo distal			
Manipulação do intestino comestível			
Utilização de recipientes e instrumentos exclusivos p/ MER			
DESOSSA DE CABEÇAS			
Retirada de olhos			
Abertura do crânio			
Retirada do cérebro, cerebelo, gânglio trigêmeo e meninges			
Utilização de recipientes e instrumentos exclusivos p/ MER			
MIÚDOS			
Manipulação da medula comestível			
Utilização de recipientes e instrumentos exclusivos p/ MER			
Destinação dos MER's para digestor/incineração			

Resultado: C = Conforme NC = Não Conforme

Descrição de Não Conformidade**Ação Fiscal**



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS
FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA - SIM 102

**DOCUMENTO DE VERIFICAÇÃO
DE ROTULAGEM**

Data / /

Horário	Produto	Nº Rotulagem	C/NC	Assinatura	Obs.

Data / /

Horário	Produto	Nº Rotulagem	C/NC	Assinatura	Obs.

Data / /

Horário	Produto	Nº Rotulagem	C/NC	Assinatura	Obs.

Data / /

Horário	Produto	Nº Rotulagem	C/NC	Assinatura	Obs.

Assinatura do Encarregado

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

**VERIFICAÇÃO DIÁRIA DO PSO DE REVISÃO
DA CONTAMINAÇÃO DE CARCAÇAS COM
CONTEÚDO GASTROINTESTINAL**

FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. SIM 102

Data'

FORMULÁRIO MODELO 02/PSO

• VERIFICAÇÃO IN LOCO

Nª ORDEM	Nº CARÇAÇA	HORA	RESULTADO*	ASSINATURA	FISCAL'*
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
9					
10					
11					

Assílfalaro±eroecai dez íalisa ã*g€ontaminaçã fo ppíá@etéfrâinañocasod °d econ témpçãgminaCp re
pnú ,pon

2 • VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

- O MONITORAMENTO É REALIZADO NA FREQUENCIA ESTABELECIDADA?

22- EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?

23- NO CASO DE ALGUM DESVIO PREVISTO:

23.4 -AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NO PLANO?

2.32 - AS MEDIDAS ADOTADAS RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?

- AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIO?

2.3.4 -AS MEDIDAS DE CONTROLE ADOTADAS GARANTEM QUE NENHUM PRODUTO NOCIVO À SAÚDE DO
CONSUMIDOR OU ALTERADO, COMO FRUTO DE UM DESVIO. CHEGUE AO CONSUMO?

3 AVALIADOR

4 RUBRICA E DATA



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL Nº 102 - ESTABELECIMENTO: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA

PAPELETA DE INSPEÇÃO DAS LINHAS DE VÍSCERAS TORÁCICO-ABDOMINAIS

CONDENAÇÕES VERIFICADAS NAS PRÓPRIAS LINHAS EM ____/____/____

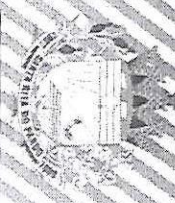
		Nº DE LOTES								TOTAIS
CAUSAS										
CORAÇÕES	Contaminação									
	Pericardite									
PULMÕES	Adenite									
	Aspiração Ruminal									
	Aspiração Sangue									
	Bronquite									
	Congestão									
	Contaminação									
	Enfisema									
	Hidatidose									
	Pleuris									
FÍGADOS	Abscesso									
	CIRROSE									
	Congestão									
	Contaminação									
	Esteatose									
	Estefanurose									
	Fasciolose									
	Hidatidose									
	Perihepatite									
	Teleangiectasia									
INTESTINO	Contaminação									
	Enfisema (suínos)									
	Esofagostomose									
ESTÔMAGO	Contaminação									
ESÔFAGO	Contaminação									

Papeleta nº 4 SERPA/MS

Encarregado da Inspeção Municipal

Assinatura do Funcionário do S.I.M

[illegible]



INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102 **ESPÉCIE:** _____

PAPELETA DE LINHA DE INSPEÇÃO DE CABEÇA E LÍNGUA

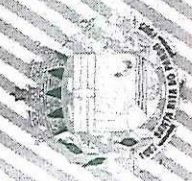
CONDENAÇÕES VERIFICADAS NA MATANÇA DE ____/____/____

CAUSAS	CABEÇAS / Nº DOS LOTES										TOTAIS
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	
Abscesso											
Adenite											
Contusão											
Contaminação											
Outros											

CAUSAS	LÍNGUAS / Nº DOS LOTES										TOTAIS
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	
Glossite											
Abscesso											
Contusão											
Contaminação											
Outros											

Encarregado da Inspeção Municipal

Assinatura Funcionário do S.I.M.



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102

CONTROLE DE CARREGAMENTO

DESTINOS: _____ DATA: ____/____/____

PLACA: _____

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

Nº DO LACRE: _____ CERTIF. SANITÁRIOS: _____

CARREGAMENTO: CARNE C/ OSSO - MIÚDOS - CARNE INDUSTRIAL

PRODUTO	DATA DE PRODUÇÃO	RESFRIADO	CONGELADO	PEÇAS	CAIXAS	SACOS	TEMPERATURA DO PRODUTO		
							MÍNIMAS	MÉDIA	MÁXIMA
1-Dianteiro		X		X					
2-Traseiro		X		X					
3-Dianteiro		X		X					
4-Traseiro		X		X					
5-Dianteiro		X		X					
6-Traseiro		X		X					
7-Dianteiro		X		X					
8-Traseiro		X		X					
9-Dianteiro		X		X					
10-Traseiro		X		X					

OBSERVAÇÕES:

Plantão _____ Inspetor Veterinário _____



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102

CONTROLE DE CARREGAMENTO

DESTINOS:

DATA: ____/____/____

PLACA:

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DO BAÚ

☐ ACEITÁVEL

☐ NÃO ACEITÁVEL

☐ ACEITÁVEL C/ RESTRIÇÃO

Nº DO LACRE:

CERTIF. SANITÁRIOS:

CARREGAMENTO: CARNE C/ OSSO - MIÚDOS - CARNE INDUSTRIAL

PRODUTO	DATA DE PRODUÇÃO	RESFRIADO	CONGELADO	PEÇAS	CAIXAS	SACOS	TEMPERATURA DO PRODUTO		
							MÍNIMAS	MÉDIA	MÁXIMA
1-									
2-									
3-									
4-									
5-									
6-									
7-									
8-									
9-									
10-									

OBSERVAÇÕES:

Plantão

Inspetor Veterinário

2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?

NO CASO DE ALGUM DESVIO, AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NOS PLANOS?

AS MEDIDAS ADOTADAS RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE EQUIPAMENTO, INSTALAÇÕES E PRODUTOS?

AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

3 - AVALIADOR

4 - RUBRICA E DATA



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO DIÁRIA DO PPHO

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102

Data: ____/____/____ FORMULÁRIO MODELO 02/BPF

1 - VERIFICAÇÃO NO LOCAL

ÁREA	UI	HORA	RESULTADO*	ASSINATURA	AÇÃO FISCAL**
TENDAL	Hall Entrada				
TENDAL	Serras				
TENDAL	Esterilizadores				
TENDAL	Trilhos				
TENDAL	Pias				
TENDAL	Docas				
Expedição Cong.	Hall Entrada				
Expedição Cong.	Doca				
Expedição Cong.	Teto				
		RESFRIADO	CONGELADO	ALMOÇO	
	HORÁRIO INÍCIO				
	HORÁRIO FINAL				

* Descrever a não conformidade, por exemplo resíduo de carne, gordura e outros

** A ação fiscal consiste na interdição de equipamento, área ou sequestro de produto, preenchendo sempre o RNC

2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?

NO CASO DE ALGUM DESVIO, AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NOS PLANOS?

AS MEDIDAS ADOTADAS RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE EQUIPAMENTO, INSTALAÇÕES E PRODUTOS?

AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

3 - AVALIADOR

4 - RUBRICA E DATA



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS - SIM 102

VERIFICAÇÃO NO LOCAL DIÁRIA

(INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, BARREIRAS
SANITÁRIAS, ÁGUAS RESIDUAIS, HÁBITOS HIGIÊNICOS E HIGIENE
PESSOAL, BARREIRAS E DISPOSITIVOS DE CONTROLE DE PRAGAS)

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. Data: ____/____/____ FORMULÁRIO MODELO 01/BPF
SIM 102

	1ª - VERIFICAÇÃO		2ª - VERIFICAÇÃO		3ª - VERIFICAÇÃO		4ª - VERIFICAÇÃO	
	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (*)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (*)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (*)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (*)
SETOR	TENDAL		CONGELADOS		ESTERILIZADORES			
HORA					S Carcaça			
MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES					S Costela			
MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS					DIF			
ILUMINAÇÃO								
VENTILAÇÃO					S Carcaça			
BARREIRAS SANITÁRIAS					S Costela			
ÁGUAS RESIDUAIS					DIF			
HÁBITOS DE HIGIENE								
BARREIRAS E DISPOSITIVOS					S Carcaça			
DE CONTROLE DE PRAGAS					S Costela			
VERIFICAÇÃO DE EMBALAGENS E INGREDIENTES					DIF			

(*) registrar: C=CONFORME e NC= NÃO CONFORME, no caso de Não-Conformidade descreva-a no quadro abaixo. Se necessário use o verso da folha.

(**) As ações fiscais são: interdição de instalações e/ou equipamentos. As ações, no caso de não-conformidade também são direcionadas aos produtos. Nos casos em que o produto pode representar risco à saúde pública estas ações são: Apreensão, seqüestro e condenação dos produtos implicados.

Descrição da Não-Conformidade (se necessário use o verso da folha)

Data e Visto do Veterinário

2 VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

23 EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?

22 - O MONITORAMENTO É REALIZADO NA FREQÜENCIA ESTABELECIDADA?

2.3 AS MEDIDAS CORRETIVAS DOTADAS, SE FOR O CASO, RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?

2.4 - O ESTABELECIMENTO DEFINIU MEDIDAS PARA PREVENIR A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

3 AVALIADOR

4 - RUBRICA E DATA



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO)

FORMULÁRIO MODELO 01/PSO

Estabelecimento: FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102 Data: ____/____/____

1 - VERIFICAÇÃO IN LOCO

ÁREA	OPERAÇÃO	HORA	RESULTADO*		AÇÃO FISCAL**	RUBRICA
			C	NC*		
TENDAL	Recebimento de Carcaça					
TENDAL	Serragem dos quartos					
TENDAL	Esterilizadores					
TENDAL	Acoplamento do caminhão					
TENDAL	Carregamento					
TENDAL	Rotulagem e embalagem					
FRIO	Câmara 01					
FRIO	Câmara 02					
FRIO	Câmara 03					

*Descrever a não conformidade observada

** A ação fiscal consiste na interdição de equipamento, área ou sequestro de produto, preenchendo sempre o RNC

2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

2.1 - EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?

2.2 - O MONITORAMENTO É REALIZADO NA FREQUENCIA ESTABELECIDA?

2.3 - AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS, SE FOR O CASO, RESTABECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?

2.4 - O ESTABELECIMENTO DEFINIU MEDIDAS PARA PREVENIR A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

3 - AVALIADOR

4 - RUBRICA E DATA



INSPEÇÃO MUNICIPAL Nº 102 - PAPELETA DE EXAMES DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO

FINAL _____ DE _____ DE _____

CAUSAS	APREENSÕES									DESTINO	PEÇAS ATINGIDAS						
	MARCAÇÃO DAS CAUSAS POR LOTES										CABEÇAS	LÍNGUAS	CORAÇÕES	PULMÕES	FÍGADOS	RINS	BAÇOS
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º								
CISTICERCOSE VIVA																	
CISTICERCOSE CALCIFICADA																	
TUBERCULOSE																	
ABSCESSE																	
CAQUEXIA																	
CONTAMINAÇÃO																	
CONTUSÃO																	
EMERGÊNCIA																	
MASTITE																	
NEOPLASIA																	
PNEUMONIA																	
BURSITE																	
BOI																	
VACA																	
PROCEDÊNCIA																	

(VIDE VERSO)

Médico Veterinário



**SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL - SIM Nº 102**

**FICHA DE CONTROLE
DE CURRAL**

CURRAL Nº _____

Espécie animal: _____

Nº do lote: _____ GTA nº _____

Número de animais: _____

Município/UF: _____

Nome da fazenda: _____

Nome do proprietário: _____

Data de chegada: _____

Hora de chegada: _____ h

Data de Inspeção ante-mortem: _____

Hora de Inspeção ante-mortem: _____ h

Data do Abate: _____ / _____ / _____

Assinatura do Inspetor Veterinário

Mod. Conf. Circular Nº 192/98/DCI/DIPOA

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS FISCAIS

CODEVALE 2025

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

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

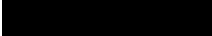
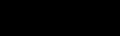
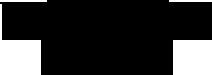
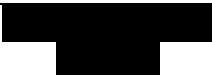
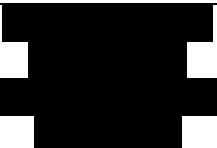
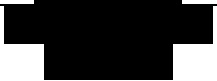
<u>Abril</u>				
<u>Coleta</u>				

[Redacted]
 [Redacted]
 [Redacted]
 [Redacted]
 [Redacted]

<u>Maio</u>				
<u>Coleta</u>	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana

--	--	--	--	--

[REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]
 [REDACTED]

<u>Junho</u>				
	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana
<u>Coleta</u>				
				
				
				
				

Age Group	Percentage of Respondents
18-29	85%
30-49	80%
50-64	78%
65+	75%

<u>Julho</u>				
<u>Coleta</u>	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana

<u>Agosto</u>				
<u>Coleta</u>	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana

<u>Setembro</u>				
<u>Coleta</u>	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana

<u>Outubro</u>				
<u>Coleta</u>	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana

<u>Novembro</u>				
<u>Coleta</u>	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana

<u>Dezembro</u>				
<u>Coleta</u>	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana