

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP		CÓDIGO 1.1.16
COMBATE A FRAUDE E CONTROLE DE FORMULAÇÃO		
DATA DA EMISSÃO: 18/08/2026	VERSÃO NÚMERO: 03	

1- OBJETIVO

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal combater as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal. Tem a finalidade de implementar ações buscando a diminuição da ocorrência de fraudes e promover a regularidade de estabelecimentos produtores de produtos de origem animal. Tem por objetivo principal mitigar a ocorrência de fraudes em produtos de origem animal.

2- APLICAÇÃO

Aplica-se a todas as atividades de fiscalização realizadas nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção (S.I.M.).

3- DEFINIÇÃO

Fraude alimentar: Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor. Constitui fraude em alimentos alterações, adulterações e falsificações realizadas com a intenção de obter maiores lucros. Essas alterações podem ser feitas por meio de processos que visam atribuir aos produtos qualidades e requisitos que não possuem ou ocultar más condições estruturais e/ou sanitárias deles. A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos.

4- PROCEDIMENTO

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de

formulação dos produtos, controle de rótulos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias. Será realizado trimestralmente uma ação.

As análises físico-químicas dos produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios credenciados no serviço, através do cronograma estabelecido no S.I.M.

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação. O controle de formulação deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no S.I.M. e o produto escolhido de forma aleatória e/ou a critério do serviço. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo S.I.M.

Somente utilizada para produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 05 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado “in loco”. O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no S.I.M., com frequência mínima anual.

O Serviço de Inspeção de Municipal – SIM efetua o controle o rótulos aprovados através da verificação “in loco” na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

Também são avaliados os métodos de controle de rastreabilidade da empresa. Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas. Para o combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, devem ser realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência.

Para isso podem ser realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral, além do desenvolvimento de ações em conjunto com órgãos de interesse.

Além das rotinas de verificações estabelecidas no cronograma de combate à fraude e controle de formulações onde cita pelo menos 03 verificações anual de controle

de formulações em produtos formulados e classificação no caso de ovos, o Serviço de Inspeção Municipal realiza análises específicas com o objetivo de assegurar que os estabelecimentos não estejam praticando fraudes em seus produtos.

No mínimo 02 (duas) análises específicas para o combate à fraude serão realizadas em cada estabelecimento durante o período de vigência do programa, contemplando os parâmetros dependendo dos produtos registrados e produzidos, serão avaliados. Em caso de leite e derivados poderá ser analisado oficialmente Acidez (em ácido láctico), Índice CMP, Álcool etílico, Índice crioscópico, Amido, Lactose, Cloretos, Neutralizantes de acidez, Densidade a 15 °C, Peróxido entre outros. Para carnes e produtos cárneos análise de proteína, umidade, gordura, detecção de tecidos não permitidos por microscopia entre outros. Para pescados a análise de desglaciamento e para Mel a análise hidroximetilfurfural. Os serviços de inspeção aderidos devem seguir rigorosamente o cronograma disposto pelo SI Cirenor e o modelo em anexo.

5- ANEXOS

I - CHECK LIST – VERIFICAÇÃO COMBATE A FRAUDE

II – MODELO CRONOGRAMA COMBATE A FRAUDE E CONTROLE DE FORMULAÇÃO

III- QUANTIDADE APROXIMADA DE AÇÕES

CHECK LIST – VERIFICAÇÃO COMBATE A FRAUDE

Identificação do Estabelecimento

Razão Social:

CNPJ/CPF:

Nº registro no SIM:

Classificação do Estabelecimento:

Dados da verificação:

Médico Veterinário responsável:

Identificação do produto:

Categoria:

Nome do Produto:

Número do registro do produto:

Marca:

PROCESSO DE REGISTRO, FABRICAÇÃO, FORMULAÇÃO E RASTREABILIDADE

Nº	ITEM AVALIADO	ORIENTAÇÕES	C/INC/CM/NA	OBSERVAÇÕES
1	Nomenclatura do produto	Verificar se a denominação do produto regulamentado está de acordo com o RTIQ, e em casos de produtos não regulamentados se atendem as diretrizes do MAPA.		
2	Processo de fabricação	Verificar se o processo do produto atende ao RTIQ e em caso de produto não regulamentado se atende as diretrizes do MAPA. Verificar se o processo de fabricação in loco atende o descrito no registro de produtos e rótulos.		
3	Formulação do produto	Avaliar matérias-primas, ingredientes e aditivos no memorial e in loco.		
4	Conservação	Avaliar as informações de conservação do produto no registro de produtos e rótulos e in loco. Avaliar se a temperatura corresponde atende a legislação vigente.		
5	Validade dos condimentos e aditivos	Avaliar as informações de validade dos ingredientes e aditivos utilizados na formulação do produto avaliado		
6	Controle da data de fabricação/lote	Avaliar a data de fabricação, verificando os controles de produção		
7	Rotulagem	Avaliar as informações do rótulo, legibilidade, carimbo, peso do produto e outras informações obrigatórias		
8	Aferição do peso	Avaliar os produtos acabados e ou em processo de fabricação para a verificação do peso. Verificar se o peso avaliado condiz com o que consta na rotulagem.		
9	Volume de produção x Expedição	Avaliar o registro de entrada de matéria-prima e saída de produto pronto.		

VERIFICAÇÃO DE RESULTADOS DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

10	Foram constatados laudos não conformes para o produto?	Verificar os últimos laudos laboratoriais de análises físico-química de produtos e informar no campo de observação se encontrou algum parâmetro violado.		
	Se sim, foram adotadas medidas	Verificar a comprovação de		

10.1	corretivas pelo estabelecimento frente às não conformidades?	ações adotadas pelo estabelecimento frente às não conformidades dos resultados obtidos.		
11	Foi constatado histórico de reincidência de laudos não conformes para o produto analisado?	Verificar a reincidência de laudos FQ não conformes no produto.		
CONCLUSÃO FINAL				
ITEM		RESPOSTA		
Foram constatados indícios de fraude, falsificação ou adulteração do produto?				
Se sim, informar quais as ações fiscais foram adotadas pelo fiscal do SIM.				
O estabelecimento deverá apresentar plano de ação com medidas corretivas? Em que prazo?				
OBSERVAÇÕES				
IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO				
IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA VERIFICAÇÃO				

DATA: ____ / ____ / ____

ANEXO VI - MODELO CRONOGRAMA DE COMBATE E FRAUDE E CONTROLE DE FORMULAÇÃO – SIM XXXX

MÊS	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE	ESTABELECIMENTO	PROGRAMADO/ EXECUTADO DATA DA EXECUÇÃO DA AÇÃO
JANEIRO	ANÁLISE PARA DETECÇÃO DE FRAUDE		
FEVEREIRO	CONTROLE DE FORMULAÇÃO /CLASSIFICAÇÃO		
MARÇO			
ABRIL	CONTROLE DE FORMULAÇÃO /CLASSIFICAÇÃO		
MAIO			
JUNHO	ANÁLISE PARA DETECÇÃO DE FRAUDE		
JULHO			
AGOSTO	CONTROLE DE FORMULAÇÃO /CLASSIFICAÇÃO		
SETEMBRO	CONTROLE DE FORMULAÇÃO /CLASSIFICAÇÃO		
OUTUBRO			
NOVEMBRO	ANÁLISE PARA DETECÇÃO DE FRAUDE		
DEZEMBRO			

QUANTIDADE DE AÇÕES DE COMBATE A FRAUDE E CONTROLE DE FORMULAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO			
CLASSIFICAÇÃO	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA PARA PESQUISA DE FRAUDE	CONTROLE DE FORMULAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO	QUANTIDADE APROXIMADA
CARNE E DERIVADOS	<i>Análises para pesquisa de fraude para Nitrito, Nitrato, proteína, umidade, gordura.</i> 25	<i>Verificação da formulação e rotulagem</i> 30	55
LEITE E DERIVADOS	<i>Análises para pesquisa de fraude para Acidez (em ácido láctico), Índice CMP, Álcool etílico, Índice crioscópico, Amido, Lactose, Cloretos, Neutralizantes de acidez, Densidade a 15 °C, Peróxido.</i> 15	<i>Verificação da formulação e rotulagem</i> 20	35
OVOS E DERIVADOS	---	<i>Verificação classificação/peso</i> 04	04
PESCADO E DERIVADOS	<i>Análises para pesquisa de fraude no desglaciamento</i> 04	<i>Verificação da formulação e rotulagem</i> 06	10
MEL E DERIVADOS	<i>Análises para pesquisa de fraude hidroximetilfurfural</i> -	<i>Verificação da rotulagem</i> -	0
	TOTAL: 44	TOTAL:60	TOTAL: 104 ações