

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

(Conforme inciso II do art. 4º da Instrução Normativa nº 17, de 06 de março de 2020)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	23/01/2026
Data de Fim	31/12/2026

1. IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO**1.1 Identificação do Serviço**

Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI	CNPJ
Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia	03.092.697/0001-66

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

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	xxxx

1.3 Área de atuação

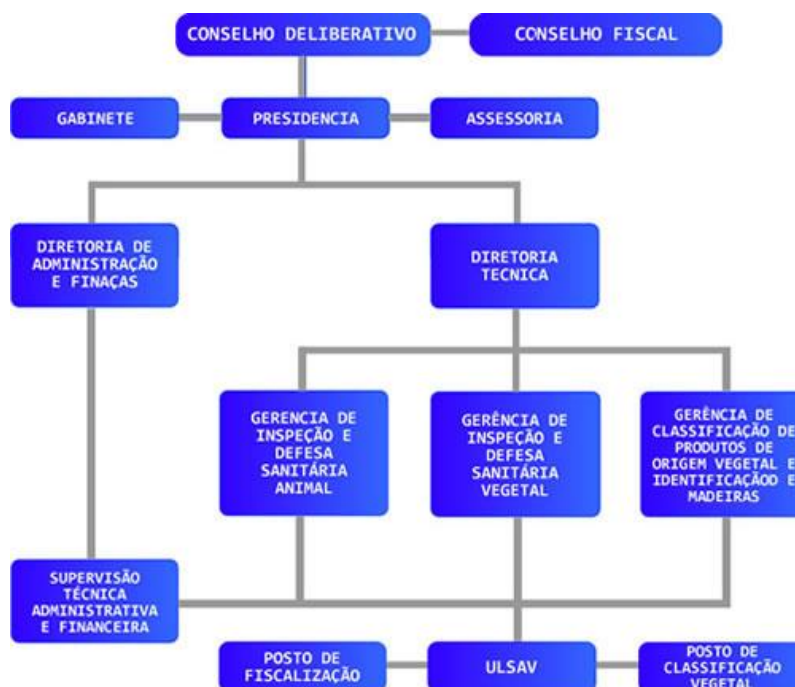
Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA	
Marque com "X" as áreas de atuação de interesse	
I – Abatedouro frigorífico	
X	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento	
X	a) Carne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

2. ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

2.1 Organograma

Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia - IDARON, criada pela Lei Complementar nº 211, de 15/12/98, alterada pela Lei Complementar nº 215, de 19/07/99, é uma autarquia com personalidade jurídica de Direito Público, com autonomia técnica, administrativa, financeira e patrimonial, vinculada à Secretaria de Estado da Agricultura - SEAGRI. Como ente estatal, tem por objetivos formais exercer as atividades de vigilância e defesa sanitária animal e vegetal, inspeção, fiscalização, padronização, identificação e a classificação dos produtos e subprodutos de origem vegetal, florestal e animal.

Figura 1 – Organograma Institucional da Agência de Defesa Agrosilvopastoril do estado de Rondônia – IDARON, conforme Lei Complementar nº 215 de 19 de julho de 1999. Rondônia, 2026.



A Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal, foi criada pela Lei Complementar nº 948/2017, se separando da Gerência Animal, e ficando subordinada à Diretoria Técnica, assim como a Gerência Vegetal e Animal.

Um novo processo de reorganização estrutural da Agência IDARON, está em andamento visando a reestruturação organizacional da Agência. Atualmente, o processo encontra-se na última etapa do Poder

Executivo, aguardando a emissão de parecer pela Procuradoria Geral do Estado. Após a emissão, o processo será encaminhado ao Legislativo Estadual para votação, considerando que se trata de uma Lei Complementar. Assim que o processo for concluído, as alterações necessárias serão incorporadas na próxima atualização deste Programa de Trabalho e no e-SISBI.

2.2 Sistemas de Informação

2.2.1. Servidor de arquivos (que é uma Máquina Principal alojada em local apropriado com o objetivo de armazenar e compartilhar os arquivos de modo seguro dentro de uma rede institucional - <http://intranet.idaron.gov/>), os arquivos são atualizados por servidores com cadastro prévio no setor de informática e com acesso específico as pastas de interesse do seu setor.

2.2.2. SEI - Sistema Eletrônico de Informações - É um sistema de tramitação de processos digital. Seu uso é regulamentado através do Decreto nº 21.794, de 5 de abril de 2017 SEI – Sistema eletrônico de informações - <http://www.sei.ro.gov.br/>. É o principal sistema, em que são criados os processos digitais onde se controlam as informações dos estabelecimentos desde a solicitação de registro até o pleno funcionamento, sendo estabelecida a comunicação entre unidade central, local e estabelecimentos, visando a descentralização e agilidade de tramitação. Dentro do Setor da GIPOA, diversas foram as ações de padronização adotadas com o objetivo principal de trazer maior transparência para toda a tramitação dos Processos. Estas ações estarão descritas mais adiante.

2.2.3. e-SISBI - Sistema de Gestão de Serviço de Inspeção, é um sistema eletrônico disponibilizado para gestão dos serviços oficiais de inspeção de produtos de origem animal dos Estados, Distrito Federal, Municípios e consórcios de Municípios, contemplando o Cadastro Geral voluntário de todos os serviços de inspeção, dos estabelecimentos e produtos neles registrados, além de controles aplicados à referida inspeção.

2.2.4. SIS-IDARON - Sistema Informatizado de Sanidade Animal da Agência IDARON, que tem o objetivo de concentrar em um banco de dados os registros de propriedades e estabelecimentos que abatem animais, para verificação de origem e destino, para fins de rastreabilidade.

2.2.5. SIS-RELATÓRIOS - Módulo do SISIDARON para geração e visualização de Relatórios.

2.2.6. SIS-ATIVIDADES - Sistema da IDARON alimentado pelos servidores no ato da realização das atividades educativas na área de inspeção de produtos de origem animal (palestras, reuniões, cursos, entre outros).

2.2.7. IDARON MOBILE - Aplicativo para Smartphone ou Tablet, que tem como objetivo de realizar autenticação eletrônica de Guias de Trânsito Animal, em estabelecimento de abate, sendo capaz de informar se a Guia já foi autenticada anteriormente. Com isso, é possível identificar as GTA's que já foram fiscalizadas em trânsito, e consequentemente, já utilizadas anteriormente. Indica ainda, o Status da Guia, informando se é uma GTA “Emitida” (válida), com “Estorno Total”, com “Estorno Parcial” ou “Cancelada”.

Este App também está sendo atualizado com a finalidade de substituir a utilização do App EPICOLLECT-5 para registro e envio de relatórios de controle dos Serviços de Inspeção Local, o processo de substituição total deverá ocorrer ao longo de 2026.

2.2.8. EPICOLLECT-5 - Aplicativos web e móveis para geração de formulários (questionários) para coleta de dados. Os dados são coletados (incluindo GPS e mídia) usando vários dispositivos e todos os dados podem ser visualizados em um servidor central (através de mapas, tabelas e gráficos). As informações coletadas mensalmente pela GIPOA, de acordo com a classificação, estão descritas na Tabela 1.

Quadro 1 – Informações coletadas, por categoria de estabelecimentos, através de digitação manual por servidores com acesso prévio, fornecido pela GIPOA a respeito de dados e informações produzidas nos estabelecimentos com registro oficial. Dados inseridos na plataforma Epicollect-5 e enviados mensalmente para a GIPOA. Rondônia, 2026.

CLASSIFICAÇÃO	DADOS
Abatedouro-frigorífico de bovinos	Capacidade diária de abate de bovinos autorizada através do Memorial Técnico Sanitário; Quantidade de machos e fêmeas bovinas abatidas; Quantidade de bovinos segregados no curral de observação; Condenações nas Linha A (pés), Linha A1 (úbere), Linha B (cabeça), Linha B (língua), Linha D (sistema gastrointestinal, baço, pâncreas, bexiga e útero), Linha E (fígado), Linha F (Coração), Linha G (Rins), Linha H e I (inspeção de carcaça); Quantidade de carcaças desviadas para o DIF; Quantidade de carcaças condenadas no DIF.
Abatedouro-frigorífico de suínos	Capacidade diária de abate de suínos autorizada através do Memorial Técnico Sanitário; Quantidade de machos e fêmeas suínas abatidas; Condenações nas Linhas A1 (cabeça e linfonodos da cabeça), Linha A (útero), Linha B (Intestinos, estômago, baço, pâncreas e bexiga), Linha C (Coração e Língua), Linha D (fígado e pulmões), Linha E (carcaça), Linha F (rins), Linha G (cérebro);
Abatedouro-frigorífico de aves	Quantidade de aves abatidas; Capacidade diária de abate de aves autorizada através do Memorial Técnico Sanitário; Condenações nas Linhas A (exame interno), Linha B (exame de vísceras), Linha C (exame externo).
Estabelecimentos de Ovos e derivados	Quantidade de dúzias de ovos recebidos; Quantidade de dúzias de ovos lavados; Quantidade de dúzias de ovos condenados; Quantidade de dúzias de ovos processados no mês.
Estabelecimentos de Leite e derivados	Quantidade de leite recebido; Quantidade de leite ácido recebido; Qual foi a maior quantidade de leite; Quantidade atual de fornecedores de leite.
Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas	Quantidade de mel recebido; Qual foi a maior quantidade de mel recebido no mês em um único dia.

Unidades de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescados	Quantidade de pescado recebido no mês.
Unidades de Beneficiamento de Carne e Prod. Cárneos	Quantidade de matéria prima recebido no mês; Qual foi a maior quantidade de matéria prima recebida no mês em um único dia.
Geral	Capacidade de matéria prima (animais, leite, ovos, mel, pescado, carnes) recebida; Qual a ação fiscal tomada; quantas visitas foram realizadas pelo SIE local ao estabelecimento; Quantidade de dias que houve abate no mês (abatedouros frigoríficos); Quantas Verificações Oficiais dos PACs (VOPAC's) foram realizadas no mês; Quais VOPAC's foram realizadas no mês; Quilos de produtos havia no saldo do mês anterior? (somar todos os produtos); Quilos de produtos foram produzidos no mês; Quilos de produtos foram vendidos no mês; Quilos de produtos há no saldo do mês atual; Foi realizada alguma VCHECK-5 dentro do mês; Quais <i>Checklists</i> (formulário das planilhas) foram realizados; Data da última VCHECK-5 realizada no estabelecimento; Existe algum plano de ação, elaborado pela indústria, que ainda esteja vigente? Há prazos que expiraram dentro do mês? Houve cobrança? Foram encontradas não conformidades durante o mês? Qual a ação fiscal adotada? RNC's? Advertência(s), Auto(s) de Infração, Termo(s) Apreensões, Fiel Depositários, Destruição, Suspensão emitido(s)? Foram emitidos laudos de inspeção durante o mês? Quantidade de laudos de condenações diversas; Quantidade laudo(s) de brucelose, tuberculose, cisticercose, síndrome neurológica; Quantidade de expedições (carregamentos) no mês; DTPOA (Documento de Trânsito de POA), CSTE (Certificado Sanitário de Trânsito Estadual), CSPC (Certificado Sanitário de Produtos Comestíveis) e CSPNC (Certificado Sanitário de Produtos Não Comestíveis) emitidos no mês.

2.2.9. POWER BI – Plataforma que oferece serviço de análise e visualização de dados, transforma dados em informação. Passamos a utilizá-la para compilar e visualizar os dados dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual, que são coletados mensalmente de todos os estabelecimentos, através do aplicativo EPICOLLECT5.

2.2.10. WiKi-IDARON – Plataforma de acesso e disseminação de informações essenciais para todos os servidores, onde estão disponíveis manuais, regulamentos, leis, procedimentos e outras informações úteis para o desempenho das atividades diárias.

2.2.11. SIGA TRÂNSITO - Sistema de Controle de Trânsito, com tecnologia que sistematiza e uniformiza a inserção de dados coletados durante as ações de fiscalização de trânsito, tanto em postos de fiscalização quanto em barreiras volantes, acelerando a transmissão de informações entre as unidades locais e a agência central.

No site da Agência IDARON, (link de acesso: <https://www.idaron.ro.gov.br/wp-content/uploads/2026/06/registro-estab.-06.pdf>) está disponível a relação de estabelecimentos com registro ativo no Serviço de Inspeção Estadual, além de modelos de documentos gerais utilizados no dia-a-dia da rotina de fiscalização dos estabelecimentos registrados no SIE/RO, como: formulários de registro, atualização, ampliação e reforma de estabelecimentos, Memorial Técnico e Sanitário do Estabelecimento, formulários de rotulagem e seus manuais, laboratórios credenciados e habilitados, bem como toda a legislação vigente.

A GIPOA, ainda, utiliza planilhas para o gerenciamento de dados com diferentes finalidades, tais como:

- Controle Geral GIPOA_2026 – Esta planilha figura como a Planilha principal para controle de todas as ações direcionadas;
- Controle de Supervisões realizadas;
- Controle da frequência de inspeções e fiscalizações realizadas;
- Gestão de processos administrativos de autos de infração;
- Organização e consolidação dos dados das análises laboratoriais.

2.3 Controle de Documentos

São utilizadas 2 (duas) ferramentas para controle de entrada e saída de processos: o livro de protocolo, quando do recebimento de documentos físicos e o Sistema Eletrônico de Informações (SEI).

No livro de protocolos de entrada e saída de documentos são descritos a origem do documento, as especificações/assuntos, data de entrada/saída, destino e assinatura do recebedor. Este livro somente é usado na Sede em Porto Velho, porque esporadicamente alguns documentos chegam impressos, sendo recebidos e controlados por funcionário da área administrativa, lotado na GIPOA.

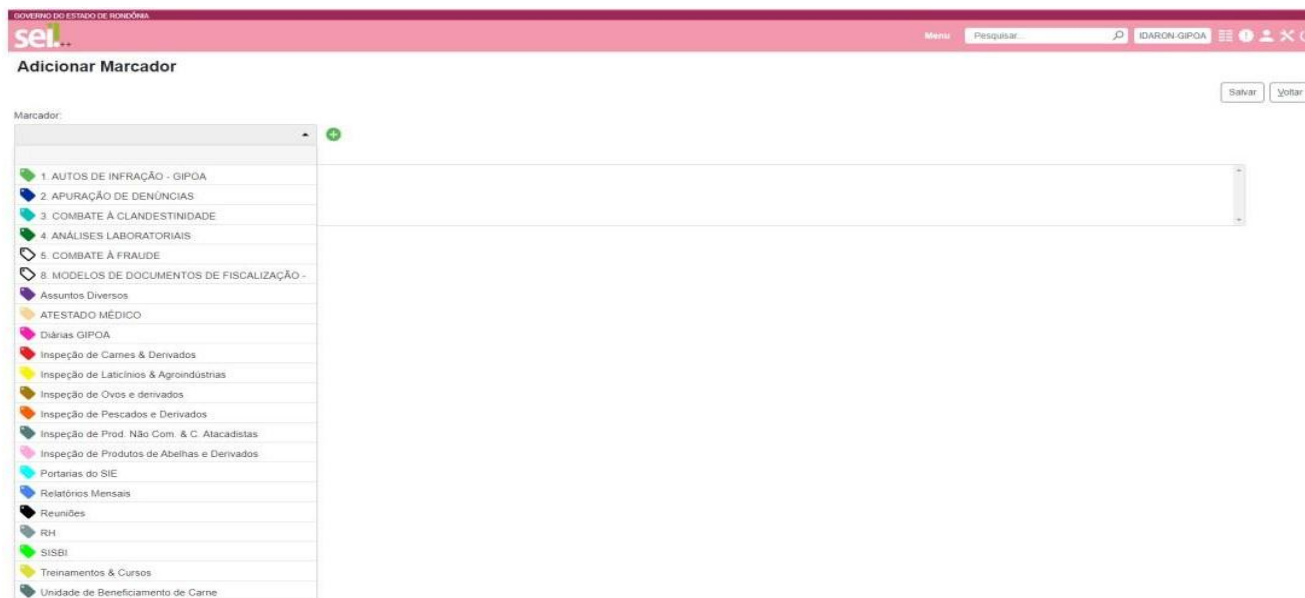
No SEI, a Gerência de Inspeção está distribuída em 7 (sete) mesas de trabalho, sendo a principal IDARON-GIPOA, 4 das Coordenações: IDARON-POACAR (Carnes e Derivados / Periódicos), IDARON-POAFRIG (Carnes e Derivados / Permanentes), IDARON-POALAT (Leite e Derivados) e IDARON-POAOMP (Ovos, Mel e Pescados), 1 mesa DCATPOA (dedicada às tratativas de Denúncias, Clandestinidade, Análises Laboratoriais e Trânsito de POA) e 1 mesa SACAJ (Secretaria Administrativa de Câmaras de Julgamento de Autos de Infração).

Atualmente todos os processos estão no SEI, os processos físicos abertos anteriormente à instituição do SEI na Agência, foram digitalizados e inseridos no servidor de arquivos e no SEI, e enviados para o almoxarifado de forma que seja possível rastreá-los, caso seja necessário consultá-los.

Na GIPOA, todos os processos são devidamente arquivados e organizados em “Blocos Internos” subdivididos em um Bloco para cada Estabelecimento registrado sob o SIE. A Nomenclatura destes Blocos é padronizada com a denominação iniciando com o número de registro junto ao SIE, Nome fantasia do estabelecimento, município onde está localizado, seguido da classificação correspondente. Os Blocos são inseridos em Grupos denominados: ABATEDOURO FRIGORÍFICO, LEITE E DERIVADOS, OVOS E DERIVADOS, PESCADOS E DERIVADOS, PRODUTOS DE ABELHA, U.B. CARNES E DERIVADOS, SISBI E CANCELADOS/INATIVOS.

Além desta separação em Blocos Internos, cada Processo recebe um marcador colorido do SEI (Figura 2.). Quando o processo é recebido na mesa da GIPOA, o conteúdo é analisado quanto ao teor, a tramitação e em seguida enviado para a mesa da Coordenação específica e/ou designado para o CPF do servidor.

Figura 2 – Imagem de “print” da tela do Sistema SEI – mesa GIPOA - com a representação dos marcadores coloridos, definidos por área de interesse. Rondônia, 2026.



Os processos podem ser filtrados através dos marcadores, dos blocos internos e das atribuições, também podem ser monitorados pelo acompanhamento especial.

A Portaria nº 971 de 12 de novembro de 2024 e seu Manual, tem por finalidade adotar uma metodologia única para o controle de Processos dos estabelecimentos, gerados e analisados pelos SIE's locais e devidamente controlados pela GIPOA. De maneira geral, a portaria estabelece que cada SIE deve criar 8 processos específicos para controle das documentações geradas durante as fiscalizações, e, portanto, abaixo estão relacionados cada processo:

1. Processo de Registro/atualização;
2. Processo de Registro de rótulos/alteração de rotulagem;
3. Processo de Programas de Autocontrole Industrial - PAC's;
4. Processo de Fiscalizações "In loco";
5. Processo de Inspeções e destinações;
6. Processo de Análises laboratoriais oficiais;
7. Processo de Relatórios mensais;
8. Processo de Auditorias/supervisões.

3. INFRAESTRUTURA ADMINISTRATIVA

3.1 Estrutura Física

Os serviços de sanidade animal, vegetal e de inspeção, oferecidos à sociedade pela Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia – IDARON estão disponíveis nas modalidades presencial e online. Na sede da IDARON se concentra a Diretoria e as Gerências Administrativas e Técnicas, localizadas na rua Padre Chiquinho, 913 - Bairro Pedrinhas - CEP: 76801-490 - Porto Velho – Rondônia.

As atividades finalísticas, inerentes à inspeção e à defesa sanitária animal e vegetal, se efetivam diretamente em unidades denominadas de:

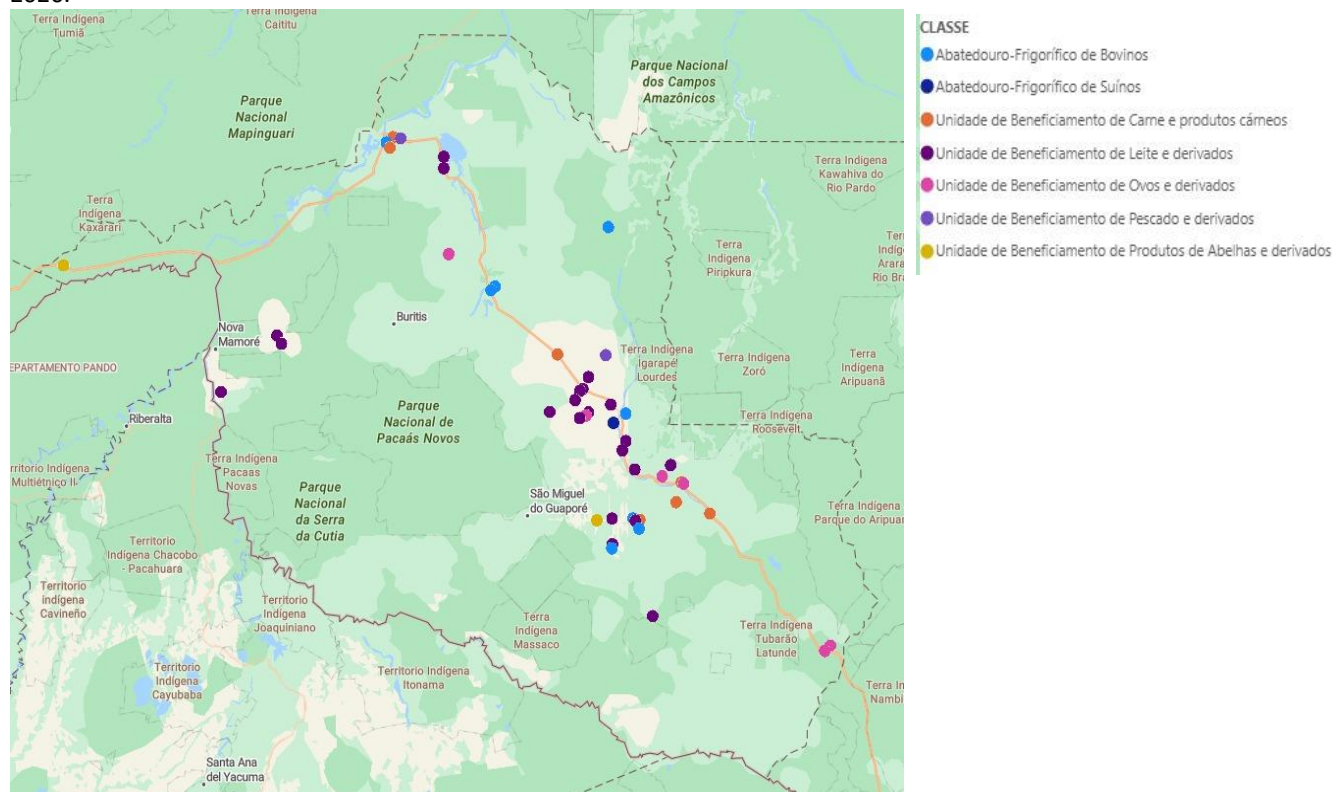
- a) Unidade Local de Sanidade Animal e Vegetal – ULSAV;
- b) Escritório de Atendimento à Comunidade – EAC;
- c) Supervisões Regionais,
- d) Postos Fixos de Fiscalização - PFF (nas fronteiras com Acre, Mato Grosso e Amazonas);
- e) Postos Volantes de Fiscalização - PVF, abrangendo, a fiscalização terrestre, fluvial e aérea.

A IDARON possui 84 unidades administrativas, localizadas em todos os municípios do Estado de Rondônia. Nessas unidades de atendimento, a sociedade tem acesso a todos os serviços postos à sua disposição, podendo tirar dúvidas, oferecer sugestões e até avaliar a qualidade dos serviços prestados por esta Autarquia.

Todas as unidades dispõem de escritórios, com salas, garagem, banheiros, copa, almoxarifado, equipados com mesas, cadeiras, computadores, impressoras, televisores, ar-condicionado, entre outros.

Nas Supervisões Regionais e Unidades Locais, distribuídas por todo o estado, os servidores lotados no Serviço de Inspeção Estadual, possuem estações de trabalho compostas por mesas, cadeira, armário, computador de mesa ou notebook e impressoras multifuncionais que atendem toda a demanda do SI, além de telefone funcional, bem como acesso à Internet e Sistemas de Comunicação Interna como o SIS-Relatórios, SIS-Atividades, SIS-IDARON e o Portal do Servidor.

Figura 3 – Distribuição espacial dos Estabelecimentos registrados no SIE/RO por categoria, conforme legenda. Rondônia, 2026.



3.2 Materiais e Equipamentos

A IDARON conta atualmente com uma frota composta por 57 veículos leves, 182 camionetes 4x4, 26 motos, 4 quadriciclos, 3 embarcações, 16 lanchas, 6 trailers e 13 vans. Os veículos são distribuídos nas unidades conforme necessidade, garantindo que todas as atividades sejam realizadas.

Apesar de não haver uma alocação específica de veículos, por servidor, e sim por unidade e regional, todos os servidores lotados em estabelecimentos permanentes têm um veículo à disposição. Já os servidores responsáveis por estabelecimentos periódicos podem acessar os veículos conforme uma programação pré-estabelecida, sendo que a frota disponível é suficiente para atender às necessidades operacionais da Agência.

A Tabela 2, demonstra o quantitativo de materiais e equipamentos disponíveis, para as unidades locais que possuem Serviços de Inspeção nas unidades.

Quadro 2 - Distribuição de materiais e equipamentos nas Unidades Locais com SIE. Rondônia. 2026.

Materiais e equipamentos disponíveis nas Unidades com SIE	Quantidade
Aparelhos de telefone (com fio, sem fio, fax e via satélite)	39
Apresentador Remoto a Laser	15
Aparelhos para registro de coordenadas (GPS)	73
Armários (em aço)	257
Arquivos em aço p/ pastas suspensas com 4 gavetas	189
Automóveis (Pick-up chevrolet Montana e Toyota Yaris)	17
Automóveis (Toyota Hilux, Chevrolet S-10, Mitsubishi L200, Fiat Strada)	82
Cadeiras fixas e giratórias	886
Computadores com Processador Intel Core i5	304
Estante em aço	200
Gaveteiros volantes com 03 gavetas	58
Geladeira	61
Impressoras a laser multifuncional	140
Longarina (Banco de espera) com 03 lugares	176
Luxímetros	08
Medidor de pH de bolso	05
Medidor digital de cloro	04
Mesas (para escritório, combinadas tipo L, para computador, em aço)	488
Microfone (com fio e de lapela)	28
Monitores de Vídeo LED (21,5" / 23" / 18,5")	322
Notebook - Processador ATOM N270 1.7Ghz, Memória 1024MB RAM	04
Nobreak 1200va	32

Notebooks	54
Projektor de slides	20
Scaner de mesa	08
Tablets	47
Tela de projeção	18
Televisor	37
Termômetro digital infravermelho	06

3.3 Laboratórios

Atualmente a GIPOA/IDARON possui 4 (quatro) laboratórios credenciados, e 2 (dois) laboratórios habilitados que atendem as demandas e estão aptos a receber amostras oficiais.

Utilizamos ainda os Laboratórios Federais de Defesa Agropecuária (LFDA) do Ministério da Agricultura e Pecuária, para cumprimento dos Programas do SISBI-POA, tais como o Programa de Avaliação de Conformidade de Padrões Físico-químicos e Microbiológicos de Produtos de Origem Animal Comestíveis e Água de Abastecimento (PACPOA) e o Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC).

3.3.1 - Relação de Laboratórios

Quadro 3 – Relação de Laboratórios registrados e credenciados junto a Agência IDARON e aptos a realizar análises laboratoriais, conforme escopo individual, oficiais. Rondônia. 2026.

LABORATÓRIO	ANÁLISES	ACREDITAÇÃO	ESCOPO	VÍNCULO
ENGECON - Engenharia e Consultoria de Alimentos	Microbiologia em alimentos	ABNT NBR ISO/IEC 17025 Acreditação nº CRL 1856	http://www.infocon-sumo.gov.br/laboratorios/rble/docs/CRL1856.pdf	CREDENCIADO IDARON ANEXO I
LAPEF - Laboratório Análise de Água, Efluentes, Solo e Derivados de Petróleo	Microbiologia e Físico-químico em água	ABNT NBR ISO/IEC 17025 Acreditação nº CRL 1688	http://www.inmetro.gov.br/laboratorios/rble/docs/CRL1688.pdf	CREDENCIADO IDARON ANEXO I
QUALITTÁ - Laboratório de análises em alimentos	Microbiologia e Físico-químico em água e alimentos	ABNT NBR ISO/IEC 17025 Acreditação nº CRL 1418	http://www.inmetro.gov.br/laboratorios/rble/docs/CRL1418.pdf	CREDENCIADO IDARON ANEXO I
LABORATÓRIO DE GENÉTICA Escola de Veterinária - UFMG	Sequenciamento de DNA	ABNT NBR ISO/IEC 17025 Acreditação nº CRL 0243	http://www.inmetro.gov.br/laboratorios/rble/docs/CRL0243.pdf	HABILITADO IDARON ANEXO II
NEOPROSPECTA - Microbiome Technologies	Sequenciamento de DNA	ABNT NBR ISO/IEC 17025 Acreditação nº CRL 1349	http://www.inmetro.gov.br/laboratorios/rble/docs/CRL1349.pdf	HABILITADO IDARON ANEXO II

3.3.2 - Capacidade da Rede Laboratorial

O Credenciamento dos laboratórios, que desejam compor a rede estadual para a realização de análises oficiais de produtos de origem animal e água, é realizado através do Edital Nº1/2024/IDARON-GIPOA (<https://www.idaron.ro.gov.br/index.php/gerencia-de-inspecao/analises-laboratoriais/>).

Todos os laboratórios credenciados/habilitados, atestam no ato do credenciamento/habilitação, que estão aptos a cumprir com a demanda de análises solicitadas anualmente por esta Gerência. A renovação do credenciamento dos laboratórios é realizada anualmente, com a conferência de que os mesmos permanecem dentro dos requisitos obrigatórios.

Com o objetivo de ampliarmos ainda mais o número de laboratórios aptos a receber amostras de forma mais rápida, adotamos a relação de laboratórios credenciados no MAPA, como sendo aptos a realização de análises laboratoriais oficiais para a GIPOA/IDARON. Para isso estabelecemos contato prévio com os laboratórios, e adotamos o Certificado de Habilitação, como documento que ateste o vínculo dos serviços prestados por estes.

4. EXECUÇÃO DAS AÇÕES DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

O Serviço de Inspeção Estadual – SIE, está pautado na realização da Inspeção Tradicional como também na Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole, através da aplicação sistemática de formulários específicos instituídos, tanto para os Estabelecimentos com Inspeção Permanente como para os com Inspeção Periódica. Estas inspeções e fiscalizações estão baseadas, de maneira geral, mas não se limitando a somente elas, nas seguintes legislações sanitárias:

- Lei nº 1.283 de 18/12/1950;
- Decreto nº 9.013 de 29/03/2017;
- Decreto nº 10.468 de 18/08/2020;
- Lei Complementar Estadual nº 948 de 04/07/2017;
- Lei Estadual nº 4.130 de 04/09/2017;
- Decreto Estadual nº. 22.991 de 03/07/2018;
- Decreto Estadual nº. 22.571 de 06/02/2018;
- Portaria SDA/MAPA nº 864, de 31 de julho de 2023;

- Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade;
- Instrução Normativa nº 01 de 09.10.2018;
- Instrução Normativa nº 002.GABINETE.IDARON/2019/IDARON-GAB;
- Instrução Normativa nº 3/2022/IDARON-GIPOA;
- Instrução Normativa nº 6/2023/IDARON-GIPOA;
- Instrução Normativa nº 14/2023/IDARON-GIPOA;
- Instrução Normativa nº 19/2024/IDARON-DIPES;
- Instrução Normativa nº 20/2024/IDARON-DIPES;
- Instrução Normativa nº 21/2024/IDARON-DIPES;
- Instrução Normativa nº 23/2024/IDARON-GIPOA;
- Manual Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos registrados no SIE/RO;
- Instrução Normativa nº 24/2024/IDARON-DIPES;
- Portaria nº 971 de 12 de novembro de 2024;
- Portaria nº 1.023 de 28 de novembro de 2024.
- Portaria nº 405 de 28 de maio de 2026.

A IDARON através de sua Gerência iniciou um trabalho de padronização nas ações de fiscalização dos Serviços de Inspeções Estaduais a partir de 2020. Tal atividade visou estabelecer os critérios equiparados para equalizar as ações fiscalizatórias nestes estabelecimentos, considerando as particularidades regionais e condições de aplicabilidade por parte dos estabelecimentos registrados e/ou aderidos ao SISBI-POA/RO. Estas ações estão sendo baseadas na Norma Interna DIPOA Nº 01, de 08 de março de 2017, Norma Interna Nº 02 de 09 de março de 2017, Instrução Normativa nº 19/2024/IDARON-DIPES, Instrução Normativa nº 20/2024/IDARON-DIPES e Instrução Normativa nº 23/2024/IDARON-GIPOA. Ainda, ressaltamos que desde 2020, todos os estabelecimentos registrados no SIE/RO foram estimulados a apresentar a atualização de suas Rotulagens e seus Programas de Autocontrole. Neste sentido, atualmente, todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção de Rondônia possuem seus Planos de Autocontrole devidamente implantados, monitorados e verificados através de Verificações Oficiais (VOPAC's), bem como, possuem todos os produtos devidamente rotulados e inseridos na Plataforma e-SISBI-POA.

No ano de 2026 com a publicação da Portaria nº405 de 28 de maio de 2026, a qual dispõe sobre os procedimentos para credenciamento de pessoas jurídicas e habilitação de médicos veterinários para execução das atividades de inspeção sanitária e industrial de produtos e subprodutos de origem animal em estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Estadual - SIE/RO para execução das atividades de inspeção sanitária em conformidade com o Decreto 22.571, de 06 de fevereiro de 2018, o SIE/RO inicia uma nova fase de inspeção, através do credenciamento de empresas para execução da inspeção tradicional (inspeção *ante e post mortem*) nos estabelecimentos de fiscalização permanente – abatedouros frigoríficos. Concede-se prazo até 28 de maio de 2027 (um ano a contar da publicação da portaria) para os estabelecimentos sob regime de inspeção permanente contratarem uma empresa credenciada para execução das ações de inspeção tradicional. A partir do momento que a empresa é contratada o SIE sairá do estabelecimento de forma permanente, passando a executar visitas em caráter periódico de acordo com cálculo baseado em risco. Até o momento desta atualização nenhum estabelecimento havia contrato empresa para execução das atividades, mantendo dessa forma a permanência do SIE nos estabelecimentos.

4.1 Inspeção de Fiscalização de Rotina

4.1.1 Inspeção Permanente

Todos os Médicos Veterinários atuantes no Serviço de Inspeção Estadual, bem como, em atividade na Agência IDARON possuem vínculo oficial com o Estado de Rondônia. Ou através de concurso público estatutário, concurso público emergencial, portaria de cedência e portaria de designação.

Em todos os estabelecimentos permanentes, a IDARON dispõe de um médico veterinário concursado (concurso emergencial, mas sem poder de polícia administrativa), sempre supervisionado por um Auditor Fiscal Estadual Agropecuário (AFEA) - Médico Veterinário - (com poder de polícia administrativa) com portaria específica para responder pelo SIE local do estabelecimento. Esta situação favorece que todas as ações pertinentes à Inspeção Tradicional sejam inteiramente acompanhadas por um Médico Veterinário Oficial (MVO) e todas as ações que impliquem em decisão sanitária (fiscal) sejam também acompanhadas por um Fiscal Médico Veterinário, trazendo maior robustez na adoção das medidas necessárias.

Os colaboradores das indústrias, que são cedidos para o Serviço de Inspeção, desempenham as atividades de inspeção nas linhas específicas, pois o estado de Rondônia não dispõe de auxiliares técnicos concursados para esse fim. No entanto, tal prerrogativa está devidamente explícita na legislação estadual. Esses colaboradores não

estão sob o controle do estado, no entanto, participam de todos os treinamentos propostos pelo SIE local na identificação de lesões nas linhas de inspeção, bem como, devem fazer parte dos treinamentos rotineiros propostos pela empresa na execução das atividades de inspeção.

Apesar de estar previsto na Lei e no Decreto, a possibilidade de contratação de médicos veterinários através de empresas credenciadas, não dispomos dessa categoria no quadro da Agência IDARON, atualmente. No Quadro 4, é possível visualizar os servidores lotados nos estabelecimentos sob inspeção permanente.

Quadro 4 - Quantitativo geral e vínculos dos servidores lotados nos estabelecimentos sob Inspeção Permanente. Rondônia. 2026.

Relação de Servidores lotados nos estabelecimentos Sob Inspeção Permanente		
Cargo	Vínculo	Quantidade
Auditor Fiscal Estadual Agropecuário - Médico Veterinário	Estatutário	11
Médicos Veterinários Emergenciais	Contrato Temporário / Processo Seletivo	17
Médicos Veterinários Cedidos	Servidor Cedido	0
Total		28

Além da Inspeção Tradicional, os SIE Locais devem realizar de maneira sistemática a aplicação dos formulários de Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole (VOPAC) para fiscalização dos Programas de Autocontrole, conforme previsto na Instrução Normativa nº 19/2024/IDARON-GIPOA e a Instrução Normativa nº 20/2024/IDARON-GIPOA. A sistemática de aplicação deve ser pautada nas normas vigentes, com uma única adequação quanto ao registro de um possível desvio encontrado durante a execução da atividade. Esta adequação deve-se ao registro e tramitação de uma RNC, em caso de desvio encontrado, além da tramitação normal da Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole específica e seus desdobramentos particulares orientados através da Portaria nº 971 de 12 de novembro de 2024. Tais ações caracterizam a Fiscalização Baseada em Risco (FBR). Dessa forma fica caracterizado que os estabelecimentos sob inspeção permanente estão regidos sob a Inspeção Tradicional – IT (inspeção *Ante e Post mortem*) e Inspeção Baseada em Risco – IBR.

As inspeções permanentes são realizadas com a presença integral do Fiscal Estadual Agropecuário (FEA) – Médico Veterinário e/ou do Médico Veterinário Emergencial, nas rotinas *ante e post-mortem* dos estabelecimentos de abate e bem-estar animal dentro das indústrias.

Para estas fiscalizações, os SIE Locais estabeleceram um Plano de Inspeção Geral que está baseado estritamente nos Programas de Autocontrole Industriais (PAC) apresentados pelos estabelecimentos em processo SEI específico, conforme a Portaria nº 971 de 12 de novembro de 2024 e seu Manual.

Para estas fiscalizações, os SIE Locais estabeleceram um Plano de Inspeção Geral que está baseado estritamente nos Programas de Autocontrole Industriais (PAC) apresentados pelos Estabelecimentos, e devidamente homologados pela GIPOA em processo SEI específico, conforme a Portaria nº 971 de 12 de novembro de 2024 e seu Manual.

Na execução das atividades rotineiras da Inspeção Tradicional, os SIE locais desenvolvem as atividades de inspeção baseadas nos critérios de julgamento estabelecidos pelo Decreto nº 9.013 de 29/03/2017 e suas alterações. Para registro destas ações, os SIE locais utilizam formulários padronizados e disponibilizados através da INTRANET da Agência, bem como através de relatórios de dados utilizando o App. Epicollet5. Todos estes documentos, seguem estritamente o trâmite administrativo proposto pela Portaria nº 971 de 12 de novembro de 2024 e seu Manual, através do SEI, para que as Coordenações de Inspeção de POA, vinculadas diretamente à GIPOA possam compilar e analisar os dados gerais de todas as informações produzidas nestas atividades em cada SIE local.

Para a Inspeção tradicional os SIE Locais aplicam, em forma e frequência, conforme seus Planos de Inspeções individuais devidamente homologados pela GIPOA em processos SEI específicos, os seguintes formulários:

1-) VCHECK-5 (Diagnóstico de Conformidade Industrial através da aplicação de uma Verificação em Checklist de 5 dimensões distintas) - Em 2024, foi publicada a Instrução Normativa nº 21/2024/IDARON-GIPOA, que estabelece uma metodologia única para vistorias oficiais, utilizando formulários padronizados apresentados em formato de “*Checklist*”. Todos os estabelecimentos devem ser submetidos à aplicação dessa ferramenta, pelo SIE local, para verificação das condições gerais de conformidade, baseado na aplicação do *checklist* estruturado para avaliação sistemática de 5 (cinco) elementos principais (dimensões). Este formulário foi subdividido em 5 (cinco) elementos de avaliação – VCHECK-5 (Vcheck-I - ESTRUTURAL GERAL; Vcheck-II - ESTRUTURAL ESPECÍFICO; Vcheck – III - OPERACIONAL; Vcheck – IV - DOCUMENTAL e Vcheck V – Serviço Oficial).

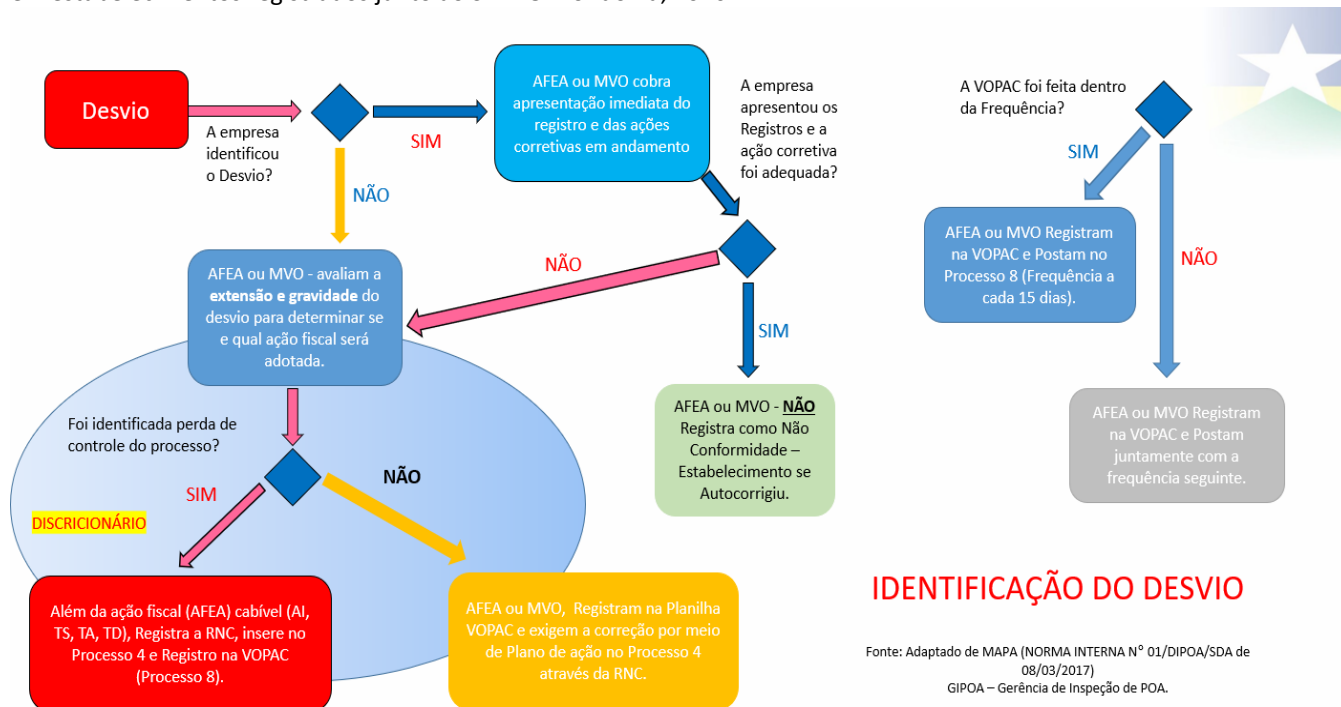
O objetivo principal da aplicação destes formulários foi estabelecer o padrão de conformidade de maneira igualitária para todos os estabelecimentos aderidos ao SIE/RO. O cálculo aplicado para identificar a conformidade

geral do estabelecimento foi estabelecido através da média ponderada encontrada após a aplicação da VCHECK-5. Esta metodologia também é o objeto principal para avaliação de um estabelecimento que solicita seu Registro junto ao SIE/RO. Para a integração de um estabelecimento junto ao SISBI-POA/RO, este formulário também é aplicado, porém em duas etapas distintas sendo aplicado ao final, a média aritmética simples entre estas duas avaliações distintas. A metodologia utilizada, neste caso, segue a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3/2022/IDARON-GIPOA de 17/10/2022.

2) Formulário de Não Conformidade Setorial (FNC_Setorial) - Este formulário tem por objetivo registrar as Não-Conformidades encontradas em fiscalizações diárias, mensais e ou eventuais realizadas pelo SIE Local nos diversos setores industriais. Tem Caráter de Advertência Oficial, porém sem a necessidade de tramitação junto ao Processo SEI específico. Este documento deve ser respondido pelo setor competente do Estabelecimento e, de igual forma, deve ser tratado com toda a importância de um evento de desvio encontrado. Para estabelecimentos que dispõe de um sistema informatizado já operante e funcional em sua rotina (p. ex: SIOSI) esta operação pode ser realizada diretamente através da Plataforma, porém com registro através do módulo Fiscal, onde neste perfil apenas o Agente Oficial tem a possibilidade de baixar o registro de Não Conformidade Registrado após apresentação da correção por parte do Estabelecimento. Para Estabelecimentos onde essa opção ainda não é uma realidade, os registros de Não Conformidade Setoriais devem seguir em formulários padronizados e devidamente arquivados no SIE Local;

3-) VOPAC (Verificação Oficial de Planos de Autocontrole Industrial) – Este formulário está devidamente pautado nas orientações contidas na Norma Interna DIPOA Nº 01, de 08 de março de 2017; Norma Interna Nº 02 de 09 de março de 2017; Instrução Normativa nº 19/2024/IDARON-DIPES; Instrução Normativa nº 20/2024/IDARON-DIPES e Instrução Normativa nº 23/2024/IDARON-GIPOA. A sistemática de aplicação deve estar em conformidade às normas vigentes, com uma única adequação quanto ao registro de um possível desvio encontrado durante a execução da atividade (Verificar Fluxograma de Desvio). Esta adequação deve-se ao registro e tramitação de uma RNC, em caso de desvio encontrado, além da tramitação normal da Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole específica e seus desdobramentos particulares orientados através da Portaria nº 971 de 12 de novembro de 2024. Tais ações caracterizam a Fiscalização Baseada em Risco (FBR). Dessa forma fica caracterizado que os estabelecimentos sob inspeção permanente estão regidos sob a Inspeção Tradicional – IT (inspeção *Ante e Post mortem*) e Inspeção Baseada em Risco – IBR.

Figura 4 – Fluxograma de Decisão quanto à identificação de DESVIO encontrado durante fiscalização in loco e/ou documental em estabelecimentos registrados junto ao SIE-RO. Rondônia, 2026.



4) Registro de Não-Conformidades (RNC) - O Formulário de Registro de Não-Conformidades-RNC, é utilizado para registrar as deficiências e não conformidades detectadas pelo Serviço de Inspeção Estadual.

O RNC, é encaminhado à gerência do estabelecimento (Gerente industrial e Responsável pelo Controle da Qualidade) para resposta. A gerência da empresa deve responder o formulário em até 10 dias da ciência dele, especificando as medidas corretivas e preventivas pertinentes a serem adotadas a fim de sanar a ocorrência da deficiência. Os “RNC” são preenchidos em uma única via e após todos os envolvidos terem tomado conhecimento do teor do documento, uma cópia será gerada para arquivamento industrial. Após a resposta da empresa, o formulário de RNC retornará ao SIE Local para conferência e validação do procedimento e prazos pelo Médico Veterinário responsável. Obrigatoriamente os RNC deverão seguir o trâmite documental exigido através da Portaria nº 971 de 12 de novembro de 2024 e seu Manual.

As demais ações fiscais adotadas são discricionárias do SIE local, mas devem estar devidamente pautadas na aplicabilidade do Decreto nº 22.991 de 03/07/2018 e da Lei Estadual nº 4.130 de 04/09/2017 e seus complementos.

Quadro 5 - Programação de execução das principais atividades da Inspeção e fiscalização em estabelecimentos com SIE permanentes, para ano de 2026. Rondônia, 2026.

Ações de Inspeção e fiscalização	2026
VCHECK-5	Aplicação e monitoramento na atualização cadastral, obrigatória para todos os Estabelecimentos Registrados no SIE/RO pelo menos uma vez ao ano.
FNC Setorial – Formulário de Registro de Não-Conformidade Setorial	Podendo ser aplicado a qualquer momento durante uma fiscalização, respeitando os critérios de julgamento do DESVIO.
Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole - VOPAC	24 formulários <i>in loco</i> e 4 formulários documentais para cada estabelecimento aderido por ano. Esta frequência será devidamente ajustada conforme o Cálculo do Risco instituído para cada estabelecimento registrado e que efetivamente aderir à modernização da Inspeção, conforme Portaria 405/2026.
RNC – Registro de Não Conformidade	Aplicado a cada identificação de DESVIO recorrente ou, quando o DESVIO é considerado conforme extensão e gravidade (Discricionariamente) pelo AFEA ou quando identificado DESVIO através de VOPAC.

4.1.2 Inspeção Periódica

O Serviço de Inspeção do Estado de Rondônia (SIE/RO) conta com a designação de um Auditor Fiscal Estadual Agropecuário (AFEA) como responsável titular para cada serviço de inspeção estadual local e dois médicos veterinários como substitutos, podendo ser AFEA ou médico veterinário oficial (MVO) contratado pela Agência IDARON. O quantitativo geral de estabelecimentos e quadro pessoal do Serviço/Órgão que trabalha com a atividade está mencionado no item 3. Infraestrutura Administrativa desse Programa de Trabalho.

A Gerência de Inspeção de Produtos de Origem animal - GIPOA estabeleceu que a frequência com que as inspeções periódicas sejam realizados de acordo com composição dos fatores de risco relacionados às características do estabelecimento, às características do produto e ao atendimento da legislação aplicável à fiscalização, conforme Instrução Normativa nº 23/2024/IDARON-GIPOA, inspirada na Instrução Normativa SDA nº 138, de 08 de fevereiro de 2022, o cálculo é definido pelo “Manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos registrados no SIE/RO”, disponível em: <https://www.idaron.ro.gov.br/wp-content/uploads/2024/09/C%C3%A1culo-do-Risco-Estimado-Associado-a-Estabelecimentos-registrados-no-SIE-RO-Wiki.IDARON.pdf>.

O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao volume de produção, tipo de produto e desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização.

O Risco associado ao volume de produção RV será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido por ano. O Risco associado ao produto (RP) será caracterizado pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na Norma Interna nº 6/2014/SIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014, e suas alterações, e o Risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD), será caracterizada pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende à legislação vigente.

Após o cálculo do R deve-se associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização definida no Quadro 1.

Quadro 6 - Frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (R):

R	Estimativa de Risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito baixo	Quadrimestral
2	Baixo	Bimestral
3	Médio	Mensal
4	Alto	Quinzenal

*Frequências superiores ao estabelecido no manual poderão ser definidas pela GIPOA.

Os SIE locais devem possuir o Plano de Inspeção, documento esse que estabelece a rotina de fiscalização e inspeção de cada SIE local, conforme mencionado no item 2.3 – Controle de Documento descrito nesse Programa de Trabalho. Os Planos Inspeção de Serviço de Inspeção Local contemplarão a descrição dos procedimentos padrões para a realização das ações de acordo com os programas de autocontrole dos estabelecimentos.

As fiscalizações mencionadas no item 4. - Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização e 4.1.- Inspeção e Fiscalização de Rotina, onde menciona a fiscalização tradicional, verificações oficiais dos programas de autocontrole e vistoria geral através da V-CHECK 5, devem seguir conforme estabelecido nos manuais de fiscalização elaborados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária com adaptações aos nomes dados em relatórios

e formulários utilizados pelo SIE/RO. Esses manuais apresentam diretrizes gerais de procedimentos internos, referências legais e documentais, além da indicação das fontes digitais para consulta de conteúdo e atualização.

Os manuais possuem caráter orientativo, sendo destinado aos servidores que atuam na inspeção e fiscalização de estabelecimentos registrados no DIPOA/SDA, tendo sido elaborado a partir da base legal vigente. E, estão sendo disponibilizados em um sistema eletrônico: <https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/home>. Os manuais são apresentados em modelo padronizado, são divididos por temática e promove a transparência e a padronização de procedimentos em um documento único, prevenindo a dispersão das instruções e informações.

Os registros das ações da inspeção são realizados através de formulários denominados Ficha de Atendimento Individual (FAI) e Relatórios de Não Conformidade (RNC) onde são juntadas ao processo específico para registros de fiscalização *in loco* e verificação dos programas de autocontrole em formulários definidos que são juntados ao processo específico criado para as auditorias e supervisões do estabelecimento, conforme Portaria nº 971 de 12 de novembro de 2024 e seu Manual.

As não conformidades são apontadas e tratadas no processo específico para registros de fiscalização *in loco* e são acompanhadas pelo serviço de inspeção local seja por ações fiscais imediatas ou acompanhadas através de planos de ação elaborados pelo estabelecimento.

O quantitativo geral de estabelecimentos e quadro pessoal do Serviço/Órgão que trabalha com a atividade está mencionado no item 3. Infraestrutura Administrativa desse Programa de Trabalho.

4.1.3 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

O processo de aprovação dos produtos e rotulagens é realizado através de requerimento padrão encaminhado pela indústria, em que são inseridas todas as informações pertinentes ao estabelecimento e produto, e anexado o layout do rótulo contendo todas as metragens.

O processo passa pela análise do Médico Veterinário responsável SIE Local para avaliação do atendimento às informações obrigatórias previstas nas legislações da ANVISA, INMETRO e nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Em caso de não conformidade, o processo é indeferido, e novo requerimento deve ser encaminhado.

Quando da aprovação da rotulagem, são solicitadas ainda análises laboratoriais para avaliar, principalmente, o cumprimento do RTIQ do produto, e quando da ausência de Regulamento Técnico, são

utilizadas as diretrizes do DIPOA/MAPA, disponíveis no sistema e-SISBI, para produtos não regulamentados.

O estabelecimento passará ainda pela Verificação Oficial do Programa de Autocontrole – VOPAC: Controle de formulação de produtos e combate à fraude, conforme a Instrução Normativa nº 19/2024/IDARON-DIPES e Instrução Normativa nº 20/2024/IDARON-DIPES - Link do Diário Oficial: <https://diof.ro.gov.br/data/uploads/2024/08/DOE-26.08.2024.pdf> (Protocolo 0052149882), e o Manual de Procedimentos de Verificação Oficial dos Autocontroles dos Estabelecimentos registrados (SIE) ou relacionados (ER) na GIPOA.

Em caso de não conformidades encontradas as medidas fiscais adotadas, são tomadas em consonância com a Lei nº 4.130/2017, podendo ser isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - Apreensão do produto;
- II - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III - Interdição total ou parcial da atividade do estabelecimento; e
- IV - Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos. A retomada do processo de fabricação, liberação do produto sob suspeita ou a desinterdição será autorizada exclusivamente por Médico Veterinário Oficial, caso este constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

O estabelecimento deve proceder imediatamente com a realização do Programa de Recolhimento.

Para retorno da produção, a empresa deve entregar um Plano de Ação, que será analisado, deferido ou indeferido pelo SIE-Local.

Quando do parecer favorável no plano de ação, será programada nova coleta no estabelecimento após as medidas corretivas terem sido adotadas, o novo lote do produto deverá ficar sequestrado no estabelecimento até que se tenham os resultados das novas análises, para que seja liberado ou se reinicie esse ciclo de ações.

Ao final do processo, quando o produto é aprovado, sua rotulagem é homologada no SEI, e inserida no Sistema de Gestão de Estabelecimentos - <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sge/login>.

4.1.4 Programas de Autocontrole

Todos os estabelecimentos registrados no SIE, devem ter seus Programas de Autocontrole – PAC, os procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com

vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, Boas Práticas de Higiene - BPH, Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC ou a programas equivalentes, reconhecidos pela Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal - GIPOA e/ou equiparados aos exigidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária.

“DECRETO ESTADUAL Nº 22.991 – 03.07.2018

(...)

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 11. A inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria industrial, sanitária e tecnológica de produtos e subprodutos de origem animal, a cargo do SIE/RO, abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

(...)

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

(...)

XVII - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

(...)

Art. 39. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

XIX - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

Art. 40. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º. Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação - BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo MAPA.

§ 2º. Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

Art. 41. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos do controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva.”

(...)

Em adequação à realidade estadual das Norma Interna DIPOA Nº 01, de 08 de março de 2017 e Instrução Normativa SDA nº 138, de 8 de fevereiro de 2022, foram publicadas as Instrução Normativa nº 20/2024/IDARON-DIPES, *que estabelece os requisitos mínimos para os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) da IDARON implantarem os Programas de Autocontrole, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos*, e Instrução Normativa nº 19/2024/IDARON-DIPES, *que aprova os modelos de formulários, estabelecer as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos programas de autocontrole implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal, registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou relacionados (ER) junto à Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal (GIPOA), bem como o Manual de Procedimentos de Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole.*

As verificações oficiais dos programas de autocontrole estão estabelecidas no item 4. - Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização e 4.1.- Inspeção e Fiscalização de Rotina, que também avalia a implantação, monitoramento e verificação dos autocontroles pelos estabelecimentos registrados no SIE/RO.

Em 24 de Julho de 2023, foi publicada também a Instrução Normativa nº 14/2023/IDARON-GIPOA, que dispõe sobre a implantação dos Programas de Autocontrole por sistemas informatizados, em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual do estado de Rondônia - SIE/RO.

4.1.5 Autuação de Aplicação de Penalidades

O Processo Administrativo se inicia com a lavratura do Auto de Infração, por um agente de fiscalização quando detectada uma violação às normas estabelecidas. As multas a que se refere o artigo 18 da Lei nº 4.130, de 2017, não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de

instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Salvo disposição em contrário, a autuação e o encaminhamento do processo incubem à unidade que tiver a jurisdição sobre a localidade onde deva ser iniciado o processo ou onde ocorrer a infração. O Auto de Infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Uma cópia deve ser entregue ao infrator, e a outra cópia deve ser destinada à IDARON. Assim o processo administrativo será adicionado de documentos relevantes em Processo SEI específico.

O infrator dispõe de um prazo de 30 dias para responder ao auto de infração. Durante esse período, pode apresentar sua defesa, contestando a infração ou fornecendo justificativas para o ocorrido.

O processo é encaminhado à 1ª câmara de julgamento, onde o relator analisa a defesa do infrator, caso seja apresentada, à luz da legislação vigente e a infração cometida. As decisões são colegiadas e proferidas pelos relatores da câmara.

O infrator é notificado da decisão administrativa. Caso a infração seja confirmada, tem-se um prazo de 15 dias para interpor recurso administrativo, contados a partir da ciência ou divulgação oficial da decisão. Se o recurso for acolhido pela câmara de julgamento, o processo é arquivado.

O infrator tem o direito de recorrer da decisão administrativa, geralmente por meio da apresentação de um recurso formal, que será então analisado pela 2ª câmara de julgamento.

A 2ª câmara de julgamento avalia o recurso apresentado pelo infrator, revisando as argumentações e evidências fornecidas.

Após análise do recurso, emite-se uma decisão final, que poderá confirmar, modificar ou anular a decisão anterior, conforme as conclusões da análise.

Se a penalidade for mantida, o infrator deve cumprir o pagamento estipulado na decisão final; caso contrário, seu nome será inscrito na dívida ativa do Estado. Se o recurso for acolhido pela câmara de julgamento, o processo é arquivado.

No capítulo III do Decreto nº 22.991 de 2018, trata das penalidades.

Art. 130. As multas a que se refere o artigo 18 da Lei nº 4.130, de 2017, não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do

registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§ 1º. A cassação do relacionamento será aplicada pelo Gerente da GIPOA por meio processo administrativo.

§ 2º. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Gerente da GIPOA.

Art. 131. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

A GIPOA realiza o controle e o acompanhamento das autuações e aplicações de penalidade em primeira instância e segunda instância através de planilhas, contendo as informações do Quadro 2.

Quadro 7 - Modelo de planilha para controle e acompanhamento de processos de autuações e aplicações de penalidades. Rondônia, 2026.

Status	Data Auto Infração	N. Auto Infração	Processo	CPF / CNPJ	Área	Nome do Auto	Tipo de Infração	Infringência	Penalidade	Qtde. UPF	Total a pagar	Município

4.2 Supervisões

A criação da Gerência de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal - GIPOA através da Lei Complementar nº 948 de 04/07/2017, tem por finalidade a coordenação e gestão do Serviço de Inspeção Estadual – SIE dos produtos e subprodutos de Origem Animal, a fim de assegurar o planejamento, a supervisão, a auditoria e execução das atividades referentes à fiscalização dos Produtos de Origem Animal, em estabelecimentos industriais e agroindustriais, realizando supervisões/auditorias com ou sem aviso prévio nos estabelecimentos, bem como nos SIE locais.

Desde o ano de 2023, a Gerência de Inspeção vem aperfeiçoando os procedimentos de supervisão, com implementação de novas metodologias, visando o uso de ferramentas que possam otimizar o processo, tornando-o mais eficiente e transparente.

Os coordenadores da Gerência de Inspeção elaboram a programação anual de supervisões, que é posteriormente homologada pela Gerência. Essa programação garante uma cobertura abrangente e estratégica dos estabelecimentos sob inspeção.

Em estabelecimentos com inspeção periódica, as informações são coletadas e registradas no aplicativo Epicollect-5. Essa ferramenta facilita o processo de coleta e garante a padronização dos dados. Posteriormente, os dados serão extraídos e entregues ao SIE Local para análise e acompanhamento das não conformidades.

Em estabelecimentos com inspeção permanente, o relatório da supervisão ainda é preenchido em um formulário específico em planilha Excel. Os resultados são inseridos no Processo Nº 8 e enviados ao SIE Local para análise, acompanhamento e correção das não conformidades.

4.3 Coleta de Amostras para Análise Laboratorial

A Lei Estadual nº 4.130 de setembro de 2017, estabelece a previsão de realização de análises laboratoriais oficiais pelos estabelecimentos registrados no SIE/RO visando a garantia da inocuidade, identidade e qualidade dos produtos e a Instrução Normativa nº 01/2018/IDARON-GIPOA, de 10 de outubro de 2018, trata dos procedimentos de coleta e envio de amostras para análises laboratoriais.

A GIPOA, possui 01 (um) Fiscal Estadual responsável pela organização e coordenação das análises laboratoriais da Agência IDARON para promover e preservar a segurança e qualidade dos alimentos, atendendo às exigências da legislação vigente.

Neste sentido a estruturação dos Cronogramas Oficiais de Análises Laboratoriais, cujos parâmetros físico-químicos e microbiológicos utilizados para as análises de produtos de origem animal, são os mesmos utilizados pelo Serviço de Inspeção Federal/SIF e divulgados no site do MAPA: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>

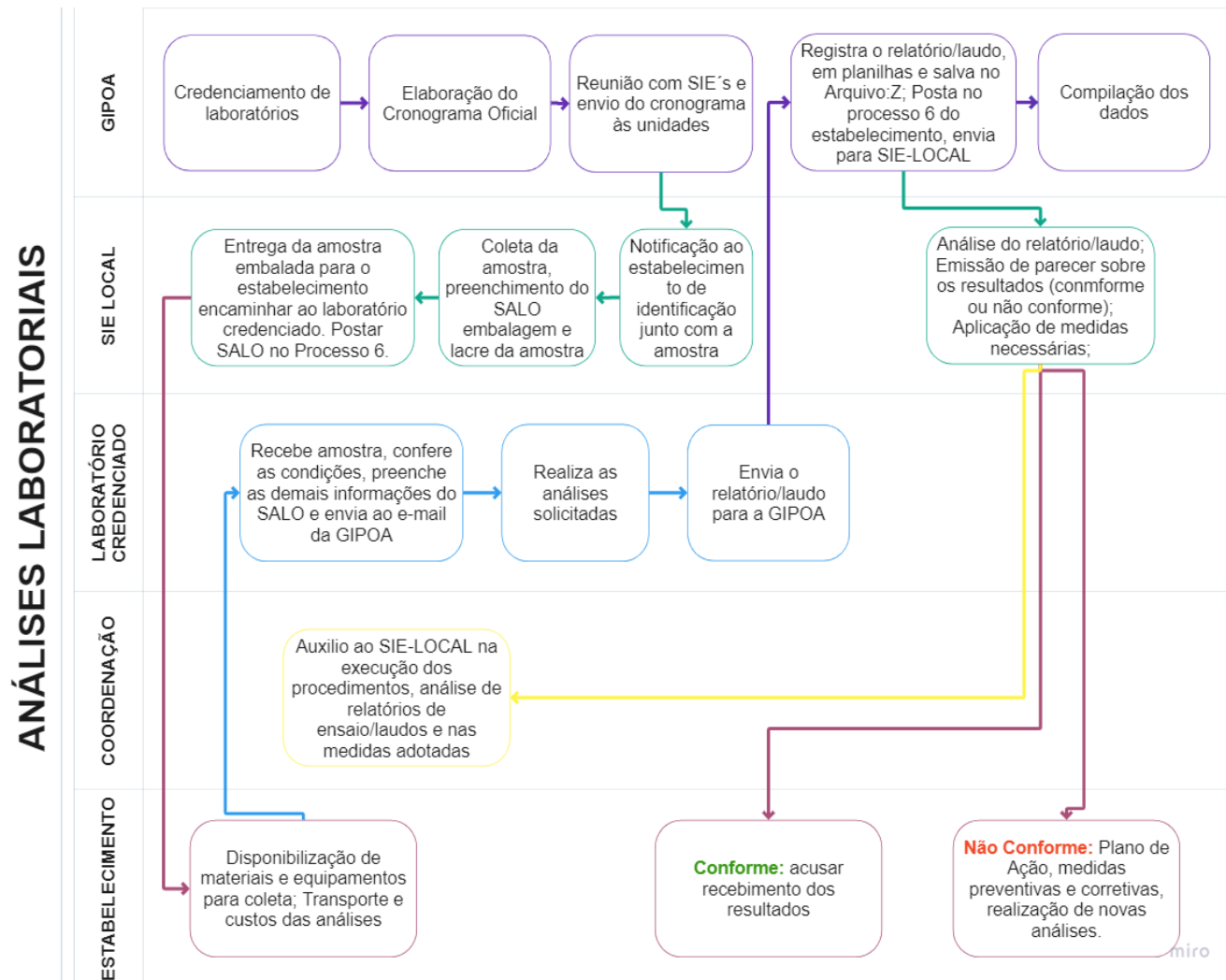
Já os parâmetros físico-químicos e microbiológicos para água são baseados na Portaria de Consolidação do Ministério da Saúde Nº 5 de 28 de setembro de 2017 e Portaria GM/MS Nº 888, de 4 de maio de 2021.

Para os produtos de origem animal, adotamos a metodologia de amostragem indicativa na primeira coleta, e em caso de resultado não conforme, a amostragem da próxima produção será a representativa.

As coletas de amostras para análise laboratorial, são divididas no Cronograma Oficial de Análises Oficiais e no Programa de Prevenção e Combate à Fraude, ambos com programação anual. O SIE participa ainda, do Programa de Avaliação de Conformidade de Padrões Físico-químicos e Microbiológicos de Produtos de Origem Animal Comestíveis e Água de Abastecimento (PACPOA) e do Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC), ambos do Ministério da Agricultura e Pecuária.

As atividades voltadas às coletas, são realizadas pelas inspeções locais (Figura 4), de acordo com a Programação dos Cronogramas Oficiais, que dispõe da identificação dos estabelecimentos participantes, produtos que serão coletados, período de realização das coletas e análises que deverão ser realizadas pelos Laboratórios Credenciados/Habilitados, porém, quando é identificado pela inspeção local a necessidade de coleta de amostras oficiais elas poderão ocorrer a qualquer momento independente dos cronogramas.

Figura 5 - Fluxo dos procedimentos do Cronograma de análises laboratoriais. SIE/RO. Rondônia. 2026.



O Cronograma Oficial de Análises Laboratoriais está estruturado para realização de forma anual, contemplando todos os estabelecimentos registrados e selecionando os produtos a serem coletados de acordo com a lista de produtos de cada estabelecimento e o Risco Associado aos Produtos (RP).

O cronograma é denominado pelos quatro (4) algarismos do ano de execução seguida de ponto (.) e o número do semestre de realização (1 ou 2), por exemplo: 2024.1 e 2024.2.

A Coordenação produz todos os documentos, formulários e planilhas necessárias para que os cronogramas e outras análises oficiais possam ser executados pelas unidades locais.

Visando a padronização e rapidez na identificação, a nomenclatura dos relatórios de ensaio foi padronizada de acordo com o exemplo na Tabela 5.

Quadro 8 - Padronização da nomenclatura dos relatórios de ensaio laboratoriais. Rondônia, 2026.

Nº RELATÓRIO DE ENSAIO	CATEGORIA DE PRODUTO	Nº SIE/RO	COLETA MÊS.ANO.CRONO.	TIPO DE ANÁLISE FQ/MB/DNA	NOME DO ARQUIVO
154594	OVOS	97	02.2025.1	MB	154594-OVO-97-02.2025.1-MB
154483	ÁGUA	97	02.2025.1	MB	154483-ÁGUA-97-02.2025.1-MB
40002	CARNE	27	11.2025.2	FQ	40002-CARNE-27-11.2025.2-FQ
1180	LEITE	112	01.2025	MB	1180-LEITE-112-01.2025-MB

Os Cronogramas Oficiais de Análises Laboratoriais estão embasados na legislação estadual em consonância com a legislação federal, estabelecendo sua previsão legal, exigindo sua realização e estabelecendo medidas cautelares e fiscais que deverão ser realizadas em decorrência da recusa de realização, bem como, quando ocorrem violações de padrões microbiológicos e físico-químicos das análises realizadas.

4.4 Prevenção e Combate à Fraude Econômica

O Programa de Prevenção e Combate à Fraude de Produtos de Origem Animal, é uma iniciativa que visa garantir a segurança e a integridade dos alimentos de origem animal, prevenindo e combatendo práticas fraudulentas, como adulteração, falsificação e uso de ingredientes inadequados. O programa envolve a coleta sistemática de amostras, a realização de análises laboratoriais e a aplicação de medidas rigorosas para identificar

e punir irregularidades. Com isso, busca-se assegurar que os produtos disponíveis para consumo atendam aos padrões de qualidade e segurança estabelecidos, protegendo a saúde pública e a confiança do consumidor.

O Estado de Rondônia dispõe de legislação que estabelece a previsão legal e procedimentos a serem adotados em casos de Fraude, de acordo com:

LEI ESTADUAL Nº 4.130 - 04.09.2017

(...)

Art. 15. Ao infrator das disposições desta Lei serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penalidades e medidas administrativas:

*V - Suspensão da atividade que cause risco ou ameaça à saúde, **quando for constatada fraude** ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;*

(...)

Art. 18. A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas quando infringirem os dispositivos presentes nesta Lei, nos seguintes casos e intervalos:

§ 5º. São infrações puníveis com multa de 150 (cento e cinquenta) UPF/RO:

*I - Alterar, adulterar, **fraudar** ou falsificar produtos de origem animal;*

(...)

A Agência IDARON vem executando ao longo dos anos diversas ações de prevenção e combate à fraude por meio de fiscalizações nos estabelecimentos, análises de processos de rotulagem e coletas oficiais de produtos para análises laboratoriais visando a avaliação de indícios de fraude.

Foi publicada a Instrução Normativa nº 24/2024, que institui o Programa Estadual de Prevenção e Combate à Fraude em Produtos de Origem Animal, no estado de Rondônia, disponível em: <https://diof.ro.gov.br/data/uploads/2024/09/DOE-06.09.2024.pdf>.

Para elaboração do programa, os estudos foram baseados nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos, nos documentos e anuários do Ministério da Agricultura e Pecuária, conforme Tabela 6.

Quadro 9 - Análises laboratoriais de combate à fraude a serem realizadas pelos SIE locais. Rondônia. 2026.

AMOSTRA	ANÁLISE
Leite cru congelado	pesquisa de caseino macropeptídeo (CMP)
Leite e derivados	análises de RTIQ e conservantes, quando aplicável
Carcaças congeladas de aves	pesquisa do teste de gotejamento (<i>dripping test</i>)

Padre Chiquinho, 913 - Bairro Pedrinhas - CEP: 76801-490 - Porto Velho – Rondônia

<https://www.idaron.ro.gov.br/>

E-mail: gipoa.sie@gmail.com

Carcaças/cortes de aves resfriado ou congelado	pesquisa de relação umidade/proteína
Queijo minas frescal	detecção de <i>betalactoglobulinas</i>
Mel e produtos de abelhas	análises de RTIQ
Ovos e derivados	análises de RTIQ
Carne moída	pesquisa de tecidos não permitidos e análises de RTIQ
Carne e derivados	análises de RTIQ
Pescados e derivados	análises de RTIQ
Pescado congelado	análise de desglaciamento
Pescado	confirmação de espécie pela técnica de DNA

As atividades realizadas no processo de prevenção e combate à fraude, são:

1. Campanhas de conscientização dos responsáveis legais e funcionários dos estabelecimentos, sobre os riscos desse tipo de prática e suas consequências, visando coibir sua realização;
2. Publicação da Instrução Normativa nº 24/2024/IDARON-DIPES, que institui o Programa Estadual de Prevenção e Combate à Fraude em Produtos de Origem Animal, no estado de Rondônia.
3. Publicação da Instrução Normativa nº 19/2024/IDARON-DIPES, para estabelecer as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos Programas de Autocontroles (VOPAC) e estabelecer os formulários a serem utilizados na verificação do PAC de Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude entre outros;
4. Solicitação de análises laboratoriais oficiais a qualquer momento, com vistas a dirimir dúvidas sobre a segurança e identidade do produto;
5. Durante as etapas de registro da rotulagem dos produtos, o estabelecimento deve informar o processo de fabricação e os ingredientes de cada produto, que posteriormente é verificado durante a produção;
6. No Programa de combate à fraude, são realizadas as análises físico-químicas e de DNA, visando a identificação de constituintes proibidos ou em quantidades fora do padrão estabelecido pela legislação e sua composição centesimal.

Quando ocorrem violações de padrões, o registro é feito através de processos no Sistema SEI, onde constam todos os memorandos, ofícios, relatórios de ensaios laboratoriais e demais documentos relacionados a resolução dos problemas apresentados pelos estabelecimentos.

As metas são estabelecidas anualmente, e controladas em processos SEI e planilha do Excel.

Padre Chiquinho, 913 - Bairro Pedrinhas - CEP: 76801-490 - Porto Velho – Rondônia

<https://www.idaron.ro.gov.br/>

E-mail: gipoa.sie@gmail.com

4.5 Combate à Atividade Clandestina

O combate à clandestinidade de produtos de origem animal é crucial para garantir a segurança alimentar, a saúde pública e o bem-estar animal. A clandestinidade envolve a produção, comercialização e distribuição de produtos sem o devido controle sanitário e regulamentação, representando riscos significativos para os consumidores e para o mercado legal. Neste sentido, a legislação estadual estabelece as bases necessárias para o Combate à Atividade Clandestina:

LEI ESTADUAL Nº 4.130 – 04.09.2017

(...)

Art. 1º. Esta Lei institui a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos e subprodutos de origem animal produzidos no Estado de Rondônia destinados ao consumo; cria o Serviço de Inspeção Estadual - SIE/RO; e institui as taxas de serviços referentes à inspeção e fiscalização de produtos e subprodutos de origem animal industriais e agroindustriais, com fundamento no artigo 23, inciso II, combinado com o artigo 24, incisos V, VIII e XII da Constituição Federal, e em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991.

(...)

DECRETO ESTADUAL Nº 22.991 – 03.07.2018

(...)

Art. 6º. O servidor referido no artigo 5º deste Decreto, quando em serviço de inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria industrial e sanitária, terá livre acesso a qualquer tempo ao estabelecimento em processo de registro ou registrado no SIE/RO, bem como aos estabelecimentos sem serviço de inspeção, que abata, industrialize, manipule, armazene, transporte, despache ou preste qualquer atividade sujeita à prévia inspeção, reinspeção, fiscalização e auditoria de produtos e subprodutos de origem animal

(...)

Art. 46. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e

IV - sejam oriundos de estabelecimentos devidamente registrados em serviço de inspeção oficial e respeitando as devidas áreas de abrangência e autorização de comércio.

(...)

Art. 120. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

XV - não possuam procedência conhecida; ou XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

A Agência IDARON, realiza ações de Combate à Clandestinidade, que estão vinculadas a:

1. **Apuração de Denúncias:** A Agência IDARON oferece diversos canais de comunicação para o recebimento de denúncias, que podem ser identificadas ou anônimas. São eles:

Disque IDARON: 0800-643-4337.

Disque Denúncia / Ouvidoria: 0800-704-9944.

Fala.BR: <https://falabr.cgu.gov.br>.

Presencialmente: o denunciante pode se dirigir a uma das 84 unidades da Agência IDARON.

Correio ou e-mails institucionais: registro de denúncias por meio de correspondência ou pelos e-mails disponíveis.

O processo de apuração das denúncias tem caráter passivo, ou seja, após o recebimento e registro da denúncia, são realizadas atividades para verificar sua competência, veracidade e, quando cabível, aplicar as sanções apropriadas.

2. **Fiscalizações para Identificação:** Ações ativas visando mapear áreas onde ocorra a produção clandestina de produtos de origem animal no estado, podem ocorrer durante qualquer atividade da Agência IDARON, dando origem a um processo de apuração.
3. **Fiscalizações de Trânsito:** A Agência IDARON possui uma Coordenação Geral, chamada Programa Estadual de Trânsito Animal, que controla o trânsito contemplando a saúde animal e os produtos de origem animal. Dispondo de 84 unidades, que realizam barreiras volantes de fiscalização de trânsito em todo o estado de Rondônia, com o intuito de conferir as documentações necessárias para o transporte de animais e de produtos de origem animal, bem como, dentre elas uma rede de cinco

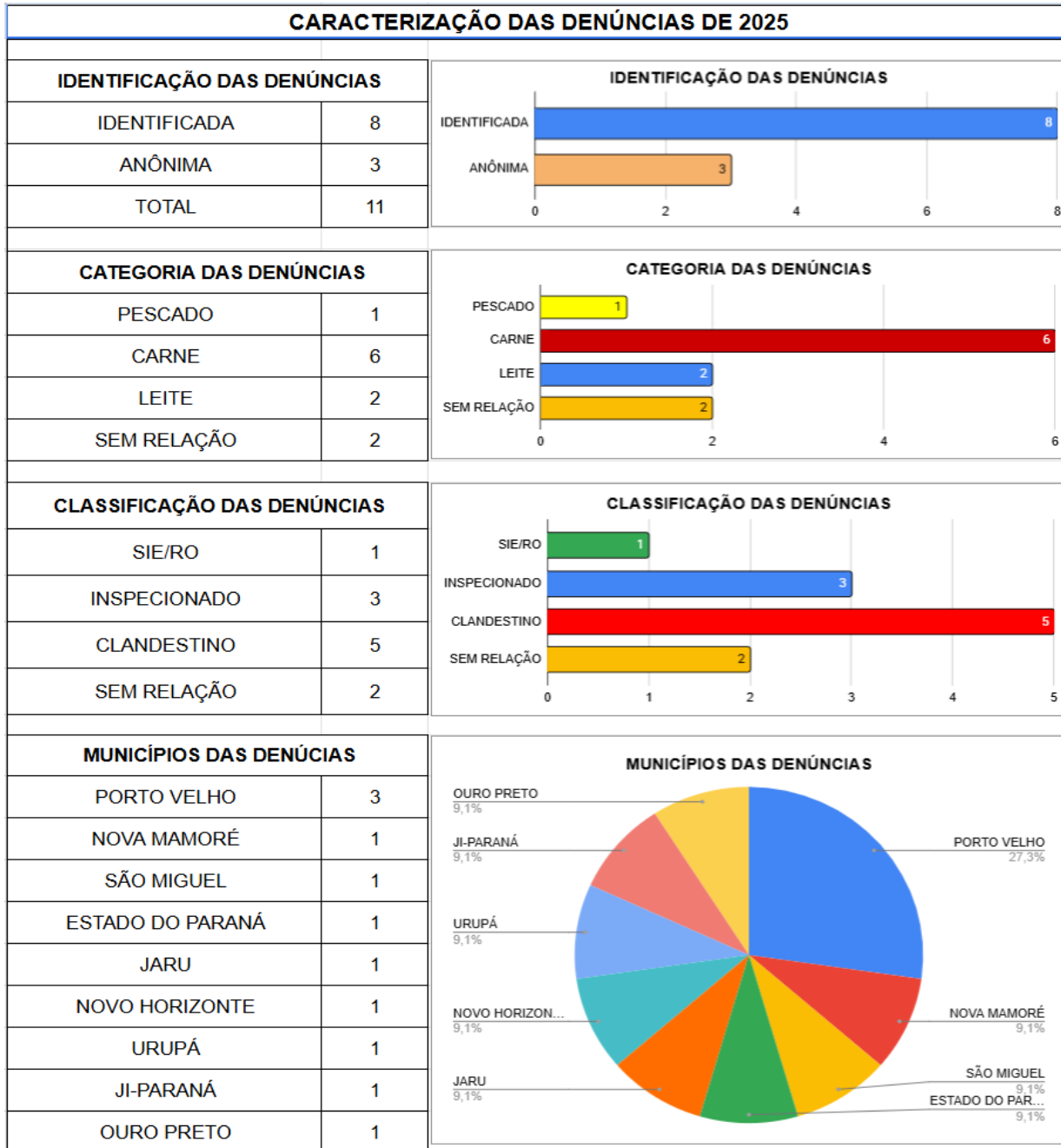
postos fixos de fiscalização nas divisas com os estados do Acre, Amazonas e Mato Grosso, que funcionam 24 horas, podendo identificar trânsitos irregulares e aplicação das medidas cabíveis.

- 4. Educação e Conscientização:** Promover campanhas educativas para informar a população sobre os riscos do consumo de produtos não inspecionados e os direitos do consumidor, tais como campanhas divulgadas no site e nas redes sociais da Agência IDARON.
- 5. Parcerias Interinstitucionais:** A Agência IDARON realiza o envio de informações sobre atividades clandestinas no comércio estadual à AGEVISA-RO, para fortalecer a ação conjunta no combate à clandestinidade. Também é realizada periodicamente o envio da lista de estabelecimentos registrados no SIE-RO à Secretária de Educação – SEDUC-RO, com o intuito de auxiliar no processo de seleção de fornecedores para merenda escolar, evitando que estabelecimentos clandestinos participem.
- 6. Através de outros órgãos:** desencadeadas por demandas provenientes do Ministério Público Federal, Estadual ou Municipal, órgãos ambientais e de saúde estaduais ou municipais, entidades de defesa do consumidor e de proteção do bem-estar animal, Polícia Federal, Civil e Militar, dentre outros.

A Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal também possui um Setor de Apuração de Denúncias e Combate à Clandestinidade, e em 2023 foi enviado para todas as ULSAVs, SIEs-Locais e Postos de Fiscalização o Processo SEI nº 0015.080860/2022-73 (ANEXO XXIII) com orientações para a atuação em diferentes cenários de fiscalização de trânsito de produtos de origem animal. A partir deste processo será elaborado um manual para orientar os servidores nas ações de fiscalização.

Todas as atividades de Combate à Clandestinidade e Apuração de Denúncias, são elaboradas com o uso da ferramenta (5W2H) para definir etapas, processos e executores.

Figura 6 - Resumo das denúncias recebidas e apuradas no ano de 2025. Rondônia, 2026



Na Seção II do Decreto nº 22.991/2018, estão descritas as medidas cautelares previstas no Art. 119. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, a IDARON deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

“ ...

- I - Apreensão do produto;
- II - Suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III - Interdição total ou parcial da atividade do estabelecimento; e
- IV - Coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais...”

Art. 118. Serão responsabilizadas pela infração às disposições do Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no SIE/RO e em estabelecimentos sem serviço oficial de inspeção;

(...)

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal; e

IV - importadoras e exportadoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

4.6 Educação Sanitária

A educação sanitária é o processo de disseminação, construção e apropriação de conhecimentos, para estimular e promover mudanças na sociedade envolvendo os participantes das diversas etapas das cadeias produtivas associadas às atividades agropecuárias, relacionadas com a saúde animal, sanidade vegetal e qualidade dos produtos, subprodutos de origem animal e insumos agropecuários.

Com a perspectiva de fortalecer a defesa agropecuária, a Agência IDARON criou o Programa Estadual de Educação Sanitária em Defesa Agropecuária no Estado de Rondônia - PEDSA/RO, através da Portaria nº 774/2019/IDARON. O programa visa a inovação do atual sistema de defesa, com ações sustentadas em iniciativas

educacionais e de comunicação social estruturadas, no intuito de aumentar a eficiência e eficácia das atividades que vêm sendo desenvolvidas pela IDARON.

A Gerência de Inspeção em conjunto com a PEDSA, elaborou um Programa para nortear as ações de educação sanitária no âmbito do Serviço de Inspeção Estadual.

As ações e metas são planejadas anualmente em conjunto com o Programa Estadual de Educação Sanitária em Defesa Agropecuária no Estado de Rondônia - PEDSA/RO, e para melhorar as definições voltadas para o SIE, foi estruturado um Programa voltado para inspeção de produtos de origem animal.

Quadro 10 - Público-alvo, locais, metodologias e materiais utilizados para execução das metas planejadas. Rondônia, 2026.

PÚBLICO-ALVO	Consumidores; Proprietários de estabelecimentos de produtos de origem animal; Trabalhadores de indústrias e agroindústrias de produtos de origem animal; Produtores rurais; Agricultores familiares; Profissionais da cadeia produtiva (médicos veterinários, engenheiros agrônomos, zootecnistas, téc. agrícolas Etc.); Transportadores de produtos de origem animal; Servidores da Agência IDARON; Servidores de órgãos ligados à saúde pública e agropecuária; Estudantes da Educação Básica; Estudantes do Ensino Superior; Professores; Empresários; Governantes de todas as esferas.
LOCAIS	Escolas de ensino básico municipais e estaduais Instituições Federais de Ensino (UNIR e IFRO); Universidades Particulares Indústrias e Agroindústrias de Produtos de Origem Animal Propriedades rurais Exposições agropecuárias Meios de comunicação (rádio, tv, internet...); Entidades representativas de produtores e sindicatos; Associações e cooperativas; Secretarias municipais de Agricultura; Secretarias municipais de Saúde.
METODOLOGIAS	Atendimento nas unidades; Palestras (elaboradas no slide padrão disponível em: Z:\EDUCAÇÃO SANITÁRIA); Cursos; Oficinas; Workshops; Dias de campo; Elaboração e distribuição de materiais impressos (panfletos, folders, etc.); Entrevistas em meios de comunicação (rádio, televisão, jornais, internet); Veiculação de spots educativos em rádios, carro de som e moto som; Contatos telefônicos individuais;

	Contato interpessoal; Participação em feiras; Outros.
RECURSOS	Equipamentos com acesso à internet (notebook, tablet, celular e impressora); Máquina fotográfica; Datashow e tela de projeção; Equipamento de som (caixa de som e microfones); Caneta pincel (cores variadas); Cartilhas; Folders, cartazes, pôsteres e banners; Estação de Rádio; Espaço para realização das ações.

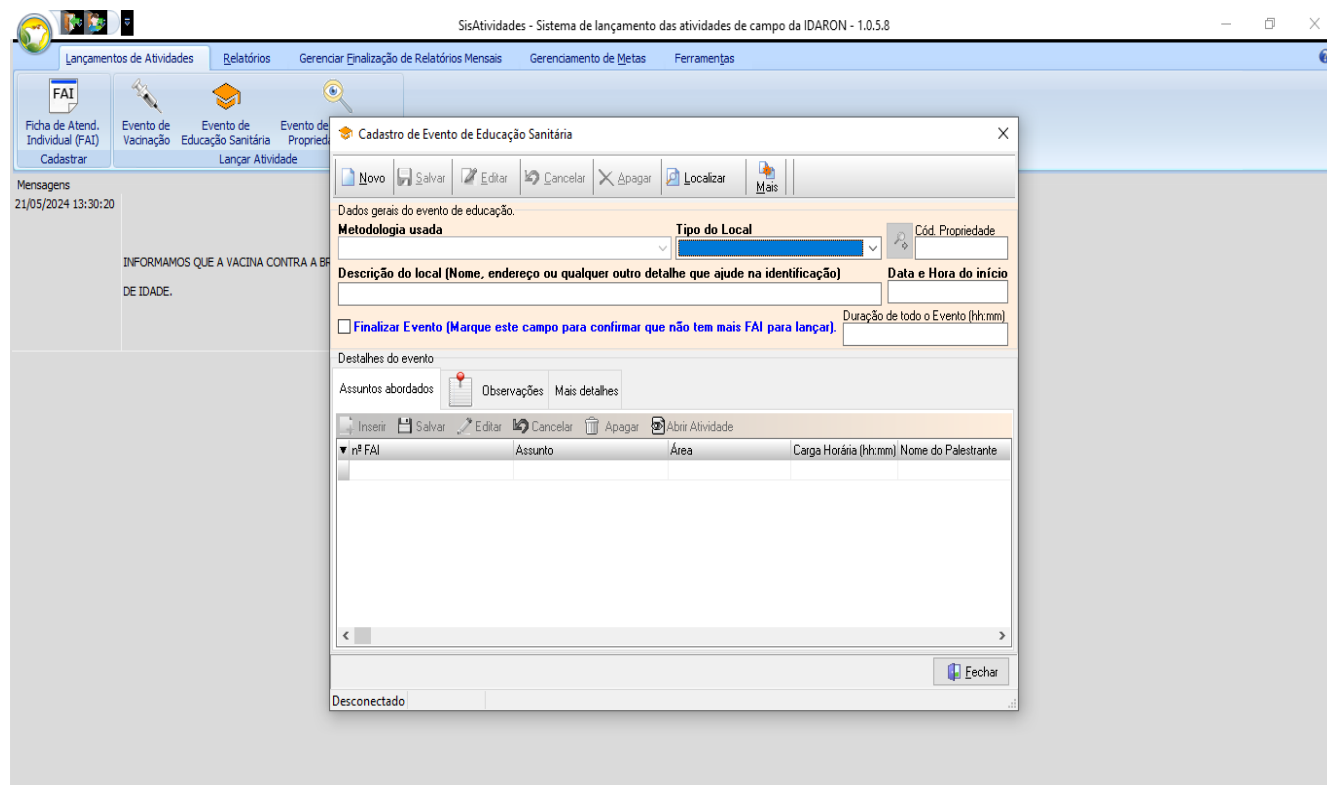
Quadro 11 - Planejamento anual das ações de Educação Sanitária na área Inspeção de Produtos de Origem Animal. Rondônia. 2026.

TEMA	FREQUÊNCIA (mínima)	METODOLOGIA	LOCAL	PÚBLICO-ALVO
Combate à Clandestinidade	4 vezes ao ano			
Doenças Transmitidas por Alimentos	2 vezes ao ano			
Inspeção de leite e derivados	1 vez ao ano			
Inspeção de ovos e derivados	1 vez ao ano			
Inspeção de pescados e derivados	1 vez ao ano			
Inspeção de produtos de abelhas	1 vez ao ano			
Inspeção de frigoríficos	1 vez ao ano			
Inspeção de Produtos de Origem Animal	1 vez ao ano			

A frequência mínima estabelecida para cada uma das 8 supervisões regionais, vai de acordo com o tema, a demanda e as estatísticas do município, porém as quantidades podem ser alteradas de acordo com a necessidade do órgão.

O registro e o monitoramento das ações, é realizado no SIS-ATIVIDADES (Quadros 3 e 4), onde são inseridas todas as informações das atividades de educação sanitária executadas ao longo dos meses.

Figura 7 – Print da página de cadastro de evento de educação sanitária – Sistema SIS-ATIVIDADES. Rondônia, 2026.



SisAtividades - Sistema de lançamento das atividades de campo da IDARON - 1.0.5.8

Langamentos de Atividades | Relatórios | Gerenciar Finalização de Relatórios Mensais | Gerenciamento de Metas | Ferramentas

Ficha de Atend. Individual (FAI) | Evento de Vacinação | Evento de Educação Sanitária | Evento de Propriedade

Cadastrar | Lançar Atividade

Mensagens
21/05/2024 13:30:20

INFORMAMOS QUE A VACINA CONTRA A BRUCELLOSE É OBRIGATORIA PARA TODAS AS BOVINHAS DE IDADE.

Cadastro de Evento de Educação Sanitária

Novo | Salvar | Editar | Cancelar | Apagar | Localizar | Mais

Dados gerais do evento de educação.

Metodologia usada | Tipo do Local | Cód. Propriedade

Descrição do local (Nome, endereço ou qualquer outro detalhe que ajude na identificação) | Data e Hora do início

☐ Finalizar Evento (Marque este campo para confirmar que não tem mais FAI para lançar). | Duração de todo o Evento (hh:mm)

Destalhes do evento

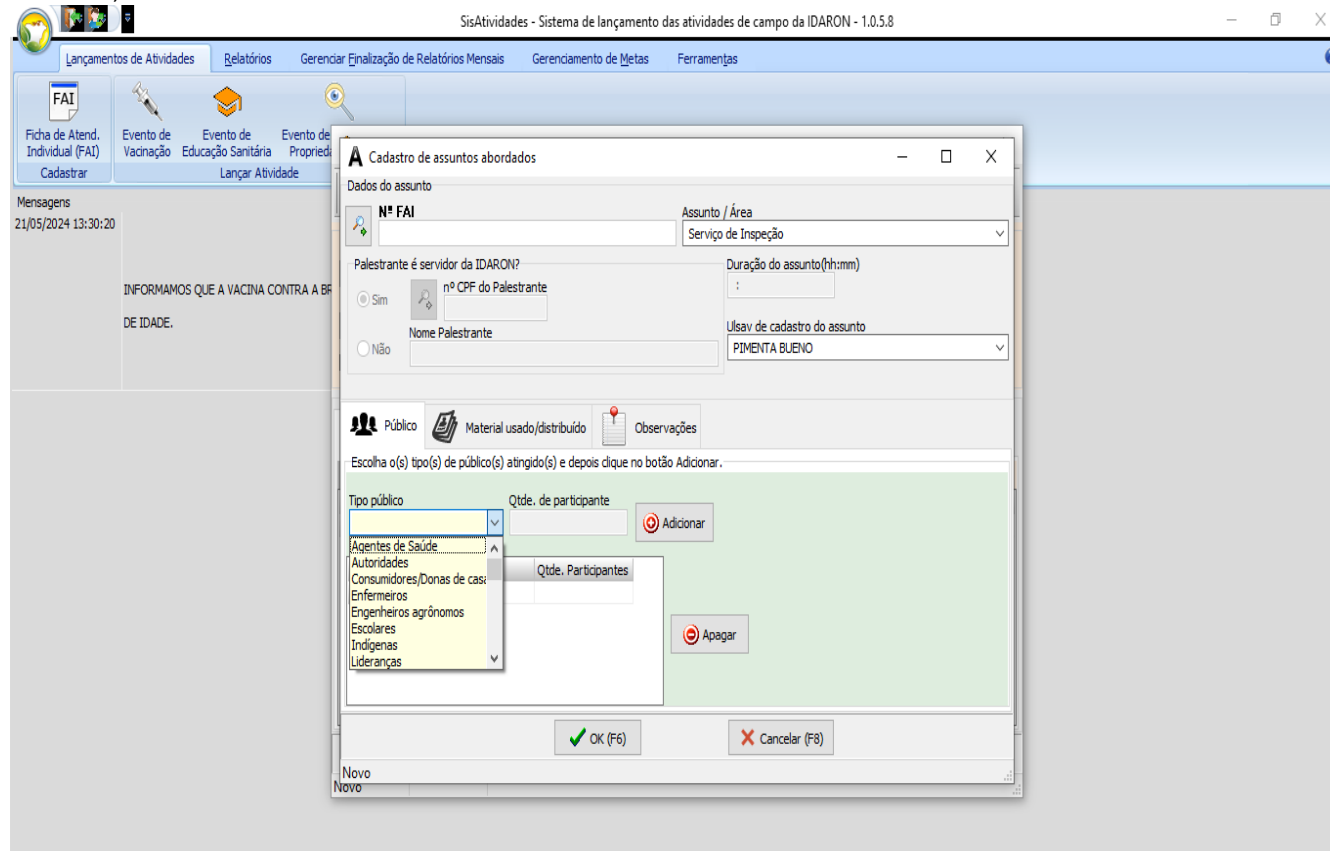
Assuntos abordados | Observações | Mais detalhes

Inserir | Salvar | Editar | Cancelar | Apagar | Abrir Atividade

nº FAI	Assunto	Área	Carga Horária (hh:mm)	Nome do Palestrante

Desconectado | Fechar

Figura 8 - Print da página de cadastro de assuntos abordados em treinamentos e eventos promovidos pela Agência IDARON, Rondônia, 2026.



5. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

A Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal vem trabalhando para promover cursos e treinamentos, com o objetivo de capacitar e atualizar seus profissionais para a execução das atividades.

Além dos cursos e treinamentos elaborados pela IDARON, e das participações em congressos, seminários e simpósios, os AFEA e Médicos Veterinários Oficiais, participam dos cursos presenciais e online, lives e videoconferências realizadas pelo MAPA e outros órgãos.

Todas as ações de capacitação são registradas através do setor de Educação Sanitária da Agência IDARON, através de uma plataforma integrada onde é possível que os participantes realizem as inscrições e, emitam os certificados de participação após a realização do evento.

Quadro 12 - Quadro resumido do Programa de Capacitação de Pessoal da IDARON-GIPOA, 2026.

PROGRAMA: 1015 - AÇÃO: 2096 CAPACITAÇÃO E TREINAMENTO DE SERVIDORES							
ITEM	DESCRIÇÃO DO CURSO	REQUERENTE (SETOR)	ÁREA	MODALIDADE	LOCAL	QUADRIMESTRE	CARGA HORÁRIA (DIAS)
1	TREINAMENTO E PADRONIZAÇÃO DAS AÇÕES PARA APLICAÇÃO DA VCHECK-5	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	REMOTA	VÍDEO CONFERÊNCIA	1 QD	1
2	CONGRESSO DE HIGIENISTAS	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	RECIFE- PE	1 QD	4
3	4º MUNDIAL DO QUEJO DO BRASIL	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	SÃO PAULO- SP	1 QD	4
4	CURSO DE ABORDAGEM E FISCALIZAÇÃO DE TRÂNSITO DE PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	GIPOA/ CTA	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	PIMENTA BUENO- RO	1 QD	5
5	CURSO DE ABORDAGEM E FISCALIZAÇÃO DE TRÂNSITO DE PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	GIPOA/ CTA	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	PORTO VELHO- RO	1 QD	4
6	TREINAMENTO PACPOA 2026	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	REMOTA	VÍDEO CONFERÊNCIA	1 QD	1
7	TREINAMENTO PNCRC 2026	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	REMOTA	VÍDEO CONFERÊNCIA	1 QD	1
8	TREINAMENTO EM VERIFICAÇÃO DE ELEMENTOS DE CONTROLE (VOEC - VOPAC)	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	OURO PRETO- RO	2 QD	3
9	TREINAMENTO DE RECEPÇÃO SOBRE INSPEÇÃO E DEFESA AOS NOVOS EMERGENCIAIS	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	OURO PRETO- RO	2 QD	1
10	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERMANENTES - SUÍNOS	POAFRIG	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	MATO GROSSO- MT	2 QD	3
11	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERMANENTES - BOVINOS	POAFRIG	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	ROLIM DE MOURA- RO	2 QD	3
12	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - LEITE	POALAT	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	ROLIM DE MOURA	2 QD	3
13	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - OVOS	POAOMP	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	MATO GROSSO- MT	2 QD	3
14	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - MEL	POAOMP	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	VILHENA- RO	2 QD	3
15	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - PESCADOS	POAOMP	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	ARIQUEMES- RO	2 QD	3
16	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - CARNES	POACAR	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	CACOAL- RO	2 QD	3
17	SISBIS - TREINAMENTO EM FISCALIZAÇÃO DE LEITES E DERIVADOS	DSN	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL		3 QD	
18	SISBIS - TREINAMENTO EM FISCALIZAÇÃO DE OVOS E DERIVADOS	DSN	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL		2 QD ou 3 QD	
19	SISBIS - TREINAMENTO EM FISCALIZAÇÃO DE PESCADO	DSN	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL		2 QD ou 3 QD	
20	SISBIS - TREINAMENTO EM FISCALIZAÇÃO DE CARNES E DERIVADOS	DSN	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL		2 QD ou 3 QD	
21	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	DSN	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL		2 QD ou 3 QD	
TOTAL							45

Padre Chiquinho, 913 - Bairro Pedrinhas - CEP: 76801-490 - Porto Velho – Rondônia

<https://www.idaron.ro.gov.br/>

E-mail: gipoa.sie@gmail.com

6. RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS INTERESSADOS EM REALIZAR COMÉRCIO INTERESTADUAL

Quadro 13. Relação de estabelecimentos interessados a integrar o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, Rondônia, 2026.

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ/CPF	Nº Registro no Serviço	Classificação
1	Ribeiro Indústria e Comércio de Laticínio LTDA	36.239.915/0001-00	055	Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados
2	Agroindústria Flor da Amazônia	269.499.158-02	114	Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelha

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.

8. IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL E DATA DE ELABORAÇÃO

Porto Velho/RO, 03 de agosto de 2026.

Pedro Cesar Savi Filho

Gerente de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do estado de Rondônia

9. ANEXOS	
Nº do anexo	Nome do documento
Anexo I	Portaria dos Laboratórios Credenciados na IDARON
Anexo II	Portaria dos Laboratórios Habilitados na IDARON
Anexo III	Cronograma Oficial de Análises Laboratoriais
Anexo IV	Modelos dos formulários de inspeção <i>ante-mortem</i> bovinos
Anexo V	Modelos dos formulários de inspeção <i>ante-mortem</i> suínos
Anexo VI	Modelos dos formulários de inspeção <i>post-mortem</i> bovinos
Anexo VII	Modelos dos formulários de inspeção <i>post-mortem</i> suínos
Anexo VIII	Relatórios mensais bovinos
Anexo IX	Relatórios mensais suínos
Anexo X	Relatórios mensais aves
Anexo XI	Relatórios mensais pescados e derivados
Anexo XII	Relatórios mensais leite e derivados
Anexo XIII	Relatórios mensais ovos e derivados
Anexo XIV	Relatórios mensais carnes e produtos cárneos
Anexo XV	Relatórios mensais produtos de abelhas
Anexo XVI	Auto de Infração
Anexo XVII	Advertência
Anexo XVIII	Termos
Anexo XIX	Modelo DTPOA
Anexo XX	Modelo CSTE
Anexo XXI	Cronograma de Supervisões
Anexo XXII	Ocorrências em fiscalização de trânsito
Anexo XXIII	Participação em eventos

ANEXO I - PUBLICAÇÃO DOS LABORATÓRIOS CREDENCIADOS NA IDARON

Portaria nº 756 de 16 de setembro de 2024

O PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON, no uso das atribuições legais e regimentais na forma da lei, resolve:

Art. 1º Tornar pública a lista de estabelecimentos credenciados para realização de ensaios em amostras de produtos de origem animal e água, dos programas e controles oficiais da Agência IDARON e do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.

§ 1º Laboratório Qualittá - Alves & Barros Análises de Alimentos LTDA, CNPJ: 11.000.947/0001-19, localizado na Avenida Ji-Paraná, Nº 1802, Bairro Jardim dos Imigrantes, CEP: 76.900-774, Ji-Paraná/RO, credenciado para Microbiologia e Físico-químico em água e alimentos.

§ 2º Laboratório ENGECON - S MENDES SILVA, CNPJ: 35.686.931/0001-70, localizada na Travessa Garapeira, 3429, Setor 01, CEP: 76.870-068, Ariquemes/RO, credenciado para Microbiologia em alimentos.

§ 3º Laboratório GMO - GMO Centro de Pesquisas e controle de qualidade, CNPJ: 22.641.575/0001-26, Rua Belmiro de Almeida, 198 - São Cristóvão, CEP: 31.230-230, Belo Horizonte/MG, credenciado para Microbiologia e Físico-químico em água e alimentos.

§ 4º Laboratório LAPEF - M. R. Vieira Marques & Cia LTDA, CNPJ: 03.912.588/0001-48, Rua Dom Pedro, 2217 - São Cristóvão, CEP: 76808-140 Porto Velho/RO, credenciado para Microbiologia e Físico-químico em água.

Art. 2º Estabelecer que o escopo do credenciamento ficará disponível no sítio eletrônico da IDARON, por área de atuação.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JULIO CESAR ROCHA PERES

Presidente

ANEXO II - PUBLICAÇÃO DOS LABORATÓRIOS HABILITADOS NA IDARON

Portaria nº 757 de 16 de setembro de 2024

O PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON, no uso das atribuições legais e regimentais na forma da lei, resolve:

Art. 1º Tornar pública a lista de estabelecimentos habilitados para realizar identificação genética de pescados de estabelecimentos registrados na Agência IDARON.

§ 1º Laboratório Neoprospecta - Neoprospecta Pesquisa e Consultorias S.A. CNPJ: 13.281.130/0001-91, localizado na Av. Luiz Boiteux Piazza, 1302, Sapiens Parque, Canasvieiras - CEP: 88.054-700, Florianópolis/SC.

§ 2º Laboratório UFMG - Fundação de Apoio ao Ensino Pesquisa e Extensão - FEPE. CNPJ: 16.629.388/0001-24, localizado na Av. Antonio Carlos, 6627,, São Francisco - CEP: 31.270-070, Belo Horizonte/MG.

Art. 2º O escopo da habilitação ficará disponível no sítio eletrônico da IDARON.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

JULIO CESAR ROCHA PERES

Presidente

Protocolo 0052867326



Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do estado de Rondônia
Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal – GIPOA
Serviço de Inspeção Estadual de Rondônia – SIE/RO



ANEXO III - CRONOGRAMA OFICIAL DE ANÁLISES LABORATORIAIS

CRONOGRAMA OFICIAL DE ANÁLISES LABORATORIAIS	ANÁLISES		
	MICROBIOLÓGICAS	FÍSICO-QUÍMICAS	OUTRAS
CATEGORIA DO PRODUTO	ENSAIO / CÓDIGO	ENSAIO / CÓDIGO	ENSAIO
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13 Carboidratos Totais FQ096 Atividade de Água* (Só para produto conservado em temperatura ambiente) FQ016	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32	Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórico e/ou Sorbato FQ008	N/A
CARNE E DERIVADOS	Pesquisa de Salmonella spp M26 Escherichia coli M32 Aeróbios mesófilos M11	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13a	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
LEITE E DERIVADOS	Bolores e leveduras M02 Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Bolores e leveduras M02 Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Bolores e leveduras M02 Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórico e/ou sorbato FQ008	N/A

CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13 Carboidratos Totais FQ096 Atividade de Água* (Só para produto conservado em temperatura ambiente) FQ016	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13 Carboidratos Totais FQ096 Atividade de Água* (Só para produto conservado em temperatura ambiente) FQ016	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Proteína FQ075 Umidade FQ090 Amido FQ013 Gordura FQ058 Carboidratos totais FQ096 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008 Colágeno FQ102	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Carboidratos Totais FQ096 Atividade de Água FQ016	N/A
CARNE E DERIVADOS	Pesquisa de Salmonella spp M26 Escherichia coli M32 Clostridium perfringens M03 Estafilococos coagulase positiva M12A Listeria monocytogenes M20	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13a	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32	Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Atividade de Água* (Só para produto conservado em temperatura ambiente) FQ016	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32	Nitratos FQ064 Nitritos FQ065	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Relação Umidade/Proteína FQ081 Proteína FQ075 Carboidratos Totais FQ096 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Relação Umidade/Proteína FQ081 Proteína FQ075 Carboidratos Totais FQ096 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A

CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13 Carboidratos Totais FQ096 Atividade de Água* (Só para produto conservado em temperatura ambiente) FQ016	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13 Carboidratos Totais FQ096 Atividade de Água* (Só para produto conservado em temperatura ambiente) FQ016	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32	Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Atividade de Água* (Só para produto conservado em temperatura ambiente) FQ016	N/A
CARNE E DERIVADOS	Pesquisa de Salmonella spp M26 Escherichia coli M32 Clostridium perfringens M03 Estafilococos coagulase positiva M12A	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13 Carboidratos Totais FQ096	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Carboidratos Totais FQ096 Atividade de Água FQ016	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Proteína FQ075 Umidade FQ090 Amido FQ013 Gordura FQ058 Carboidratos totais FQ096 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008 Colágeno FQ102	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A

LEITE E DERIVADOS	Contagem Total de Enterobacteriaceae M14	Acidez (em ácido láctico) FQ001 Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) FQ109 Amido FQ013A Formaldeído FQ038 Gordura FQ058 Índice CMP FQ045 Índice crioscópico FQ043 Lactose FQ057 Proteína FQ075 Sacarose FQ083 Sólidos não gordurosos (ESD) FQ036 Fosfatase alcalina FQ039 Peroxidase FQ070 Densidade a 15°C FQ031	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Bolores e Leveduras M02 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 NMP de Coliformes Totais M16 Salmonella spp. M26	Acidez (em ácido láctico) FQ001 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008 Matéria gorda / Lipídios FQ058 Proteína FQ075	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Bolores e Leveduras M02 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 NMP de Coliformes Totais M16 Salmonella spp. M26	Acidez (em ácido láctico) FQ001 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008 Matéria gorda / Lipídios FQ058 Proteína FQ075	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Bolores e Leveduras M02 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 NMP de Coliformes Totais M16 Salmonella spp. M26	Acidez (em ácido láctico) FQ001 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008 Matéria gorda / Lipídios FQ058 Proteína FQ075	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem Total de Enterobacteriaceae M14	Acidez (em ácido láctico) FQ001 Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) FQ109 Amido FQ013A Formaldeído FQ038 Gordura FQ058 Índice CMP FQ045 Índice crioscópico FQ043 Lactose FQ057 Proteína FQ075 Sacarose FQ083 Sólidos não gordurosos (ESD) FQ036 Fosfatase alcalina FQ039 Peroxidase FQ070 Densidade a 15°C FQ031	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A

ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 (MÉDIA UMIDADE) Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C M06 (ALTA UMIDADE) Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Bolores e Leveduras M02 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 NMP de Coliformes Totais M16 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Salmonella spp M26	Acidez na gordura FQ005 Cloreto de sódio FQ022 Matéria gorda / Lipídios FQ058 Insolúveis FQ126 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A

LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 (MÉDIA UMIDADE) Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C M06 (ALTA UMIDADE) Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Bolores e leveduras M02 Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Bolores e Leveduras M02 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 NMP de Coliformes Totais M16 Salmonella spp. M26	Acidez (em ácido láctico) FQ001 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008 Matéria gorda / Lipídios FQ058 Proteína FQ075	N/A
LEITE E DERIVADOS	Bolores e leveduras M02 Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A

LEITE E DERIVADOS	Contagem Total de Enterobacteriaceae M14	Acidez (em ácido láctico) FQ001 Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) FQ109 Amido FQ013A Formaldeído FQ038 Gordura FQ058 Índice CMP FQ045 Índice crioscópico FQ043 Lactose FQ057 Proteína FQ075 Sacarose FQ083 Sólidos não gordurosos (ESD) FQ036 Fosfatase alcalina FQ039 Peroxidase FQ070 Densidade a 15°C FQ031	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Bolores e Leveduras M02 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 NMP de Coliformes Totais M16 Salmonella spp. M26	Acidez (em ácido láctico) FQ001 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008 Matéria gorda / Lipídios FQ058 Proteína FQ075	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A

ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 mes Totais M16	NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 mes Totais M16	NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
OVOS E DERIVADOS	Pesquisa de Salmonella spp M26		N/A	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 mes Totais M16	NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 mes Totais M16	NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
LEITE E DERIVADOS	NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 NMP de Coliformes Totais M16 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Salmonella spp M26		Acidez na gordura FQ005 Matéria gorda / Lipídios FQ058 Insolúveis FQ126 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 mes Totais M16	NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 mes Totais M16	NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS	N/A		Acidez FQ004 Açúcares redutores (glicose+frutose) FQ010 Cinzas FQ082 Hidroximetilfurfural (HMF) FQ048 Índice de amilase (atividade diastática) FQ044 Umidade FQ090 Sacarose FQ083	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 mes Totais M16	NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 mes Totais M16	NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A

LEITE E DERIVADOS	Contagem de Bolores e Leveduras M02 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 NMP de Coliformes Totais M16 Salmonella spp. M26	Acidez (em ácido láctico) FQ001 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008 Matéria gorda / Lipídios FQ058 Proteína FQ075	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Bolores e leveduras M02 Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
PESCADOS E DERIVADOS	Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Salmonella spp M26 Contagem de Escherichia coli M32	pH FQ071 Bases voláteis totais FQ018 Sódio FQ108 Potássio FQ107 Relação Umidade /Proteína FQ081 Desglaciamento FQ032 (Quando realizado glaciamento) Detecção de polifosfatos FQ099 (Não se aplica para peixes inteiros e eviscerados)	DNA
PESCADOS E DERIVADOS	Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Salmonella spp M26 Contagem de Escherichia coli M32	pH FQ071 Bases voláteis totais FQ018 Sódio FQ108 Potássio FQ107 Relação Umidade /Proteína FQ081 Desglaciamento FQ032 (Quando realizado glaciamento) Detecção de polifosfatos FQ099 (Não se aplica para peixes inteiros e eviscerados)	DNA
PESCADOS E DERIVADOS	Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Salmonella spp M26 Contagem de Escherichia coli M32	pH FQ071 Bases voláteis totais FQ018 Sódio FQ108 Potássio FQ107 Relação Umidade /Proteína FQ081 Desglaciamento FQ032 (Quando realizado glaciamento) Detecção de polifosfatos FQ099 (Não se aplica para peixes inteiros e eviscerados)	DNA
PESCADOS E DERIVADOS	Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Salmonella spp M26 Contagem de Escherichia coli M32	pH FQ071 Bases voláteis totais FQ018 Sódio FQ108 Potássio FQ107 Relação Umidade /Proteína FQ081 Desglaciamento FQ032 (Quando realizado glaciamento) Detecção de polifosfatos FQ099 (Não se aplica para peixes inteiros e eviscerados)	DNA
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A

ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
OVOS E DERIVADOS	Pesquisa de Salmonella spp M26	N/A	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
PESCADOS E DERIVADOS	Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Salmonella spp M26 Contagem de Escherichia coli M32	pH FQ071 Bases voláteis totais FQ018 Sódio FQ108 Potássio FQ107 Relação Umidade /Proteína FQ081 Desglaciamento FQ032 (Quando realizado glaciamento) Detecção de polifosfatos FQ099 (Não se aplica para peixes inteiros e eviscerados)	DNA
PESCADOS E DERIVADOS	Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Salmonella spp M26 Contagem de Escherichia coli M32	pH FQ071 Bases voláteis totais FQ018 Sódio FQ108 Potássio FQ107 Relação Umidade /Proteína FQ081 Desglaciamento FQ032 (Quando realizado glaciamento) Detecção de polifosfatos FQ099 (Não se aplica para peixes inteiros e eviscerados)	DNA
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 (MÉDIA UMIDADE) Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A

LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C M06 (ALTA UMIDADE) Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Relação Umidade/Proteína FQ081 Proteína FQ075 Carboidratos Totais FQ096 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13 Carboidratos Totais FQ096 Atividade de Água* (Só para produto conservado em temperatura ambiente) FQ016	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888) . MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888) .	N/A

LEITE E DERIVADOS	Contagem de Bolores e Leveduras M02 NMP de Coli- formas Termotolerantes a 45°C M15 NMP de Coli- formas Totais M16 Salmonella spp. M26	Acidez (em ácido láctico) FQ001 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008 Matéria gorda / Lipídios FQ058 Proteína FQ075	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
CARNE E DERIVADOS	Pesquisa de Salmonella enteritidis M26 Pesquisa de Salmonella typhimurium M26 Escherichia coli M32 Aeróbios mesófilos M11	Dripping test FQ086 DRIPPING TEST: 1-AMOSTRA DE PROVA: 6 AVES 2-AMOSTRA DE CONTRAPROVA DO ESTADO: 6 AVES 3-AMOSTRA DE CONTRAPROVA DO ESTABELECIMENTO: 6 AVES TOTALIZANDO 3 AMOSTRAS DE 6 AVES CADA= 18 AVES	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 (MÉDIA UMIDADE) Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C M06(ALTA UMIDADE) Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A

ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 (MÉDIA UMIDADE) Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C M06(ALTA UMIDADE) Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS	N/A	Acidez FQ004 Açúcares redutores (glicose+frutose) FQ010 Cinzas FQ082 Hidroximetilfurfural (HMF) FQ048 Índice de amilase (atividade diastática) FQ044 Umidade FQ090 Sacarose FQ083	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Relação Umidade/Proteína FQ081 Proteína FQ075 Carboidratos Totais FQ096 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A

CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13 Carboidratos Totais FQ096 Atividade de Água* (Só para produto conservado em temperatura ambiente) FQ016	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Clostridium perfringens M03 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32 Pesquisa de Listeria monocytogenes M20	Proteína FQ075 Umidade FQ090 Amido FQ013 Gordura FQ058 Carboidratos totais FQ096 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008 Colágeno FQ102	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS	N/A	Acidez FQ004 Açúcares redutores (glicose+frutose) FQ010 Cinzas FQ082 Hidroximetilfurfural (HMF) FQ048 Índice de amilase (atividade diastática) FQ044 Umidade FQ090 Sacarose FQ083	N/A
PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS	N/A	Compostos fenólicos FQ025 Compostos flavonoides FQ026 Extrato Seco FQ037 Teor alcoólico FQ123	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
CARNE E DERIVADOS	Pesquisa de Salmonella spp M26 Escherichia coli M32 Aeróbios mesófilos M11	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13a	N/A
CARNE E DERIVADOS	Pesquisa de Salmonella spp M26 Escherichia coli M32 Aeróbios mesófilos M11	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13a	N/A

CARNE E DERIVADOS	Pesquisa de Salmonella spp M26 Escherichia coli M32 Aeróbios mesófilos M11	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13a	N/A
CARNE E DERIVADOS	Pesquisa de Salmonella spp M26 Escherichia coli M32 Aeróbios mesófilos M11	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13a	N/A
CARNE E DERIVADOS	Pesquisa de Salmonella spp M26 Escherichia coli M32 Aeróbios mesófilos M11	Umidade FQ090 Gordura FQ058 Proteína FQ075 Teor de Cálcio (Base seca) FQ019 Nitratos FQ064 Nitritos FQ065 Ácido Sórbico e/ou Sorbato FQ008 Amido FQ13a	N/A
CARNE E DERIVADOS	Salmonella spp M26 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Escherichia coli M32	Nitratos FQ064 Nitritos FQ065	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 NMP de Coliformes Termotolerantes a 45°C M15 (MÉDIA UMIDADE) Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
LEITE E DERIVADOS	Contagem de Coliformes Totais M07 Contagem de Coliformes Termotolerantes a 45°C M06(ALTA UMIDADE) Contagem de Estafilococos Coagulase Positiva M12A Pesquisa de Listeria monocytogenes M20 Pesquisa de Salmonella spp M26	Matéria gorda no extrato seco FQ060 Umidade FQ090 Ácido sórbico e/ou sorbato FQ008	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	NMP de Escherichia coli M10.1 NMP de Coliformes Totais M16	ALUMÍNIO, AMÔNIA, CLORETO, COR APARENTE, DUREZA TOTAL, FERRO, MANGANÊS, SÓDIO, SÓLIDOS DISSOLVIDOS TOTAIS, SULFATO, TURBIDEZ, ZINCO (ANEXO-11/P888). MERCÚRIO TOTAL, NITRITO, NITRATO (ANEXO-09/P888).	N/A

ANEXO IV - MODELOS DOS FORMULÁRIOS ANTE-MORTEM DE BOVINOS - INSPEÇÃO PERMANENTE



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA
AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA-IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PRODUÇÃO E DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL-
SEAPES

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL Nº

CURRAL Nº _____

FICHA DE CONTROLE DE CURRAL

ESPÉCIE ANIMAL: BOVINA

GTA Nº: _____; GTA Nº: _____ GTA Nº: _____

Nº TOTAL DE ANIMAIS: _____ Nº MACHOS: () Nº FÊMEAS: ()

MUNICÍPIO E ESTADO DE PROCEDÊNCIA: _____

NOME DA FAZENDA: _____

NOME DO PROPRIETÁRIO: _____

NOME DO MOTORISTA: _____

PLACA DO CAMINHÃO: _____

DATA DA CHEGADA: ____/____/____

HORA DA CHEGADA: ____:____ h.

OBS: _____

NOME E ASSINATURA DO RECEBEDOR

Para Uso Exclusivo do Serviço de Inspeção Estadual – Médico Veterinário

Data da Inspeção: ____/____/____

Ordem do Abate: _____

Hora da Inspeção: ____:____ h.

Número de Animais no Lote: _____ - Nº Machos: () e Nº Fêmeas: ()

Situação Sanitária dos Animais: _____

Liberação do Abate: () SIM () NÃO

Curral de observação: () _____

Fiscal Estadual Agropecuário
Médico Veterinário

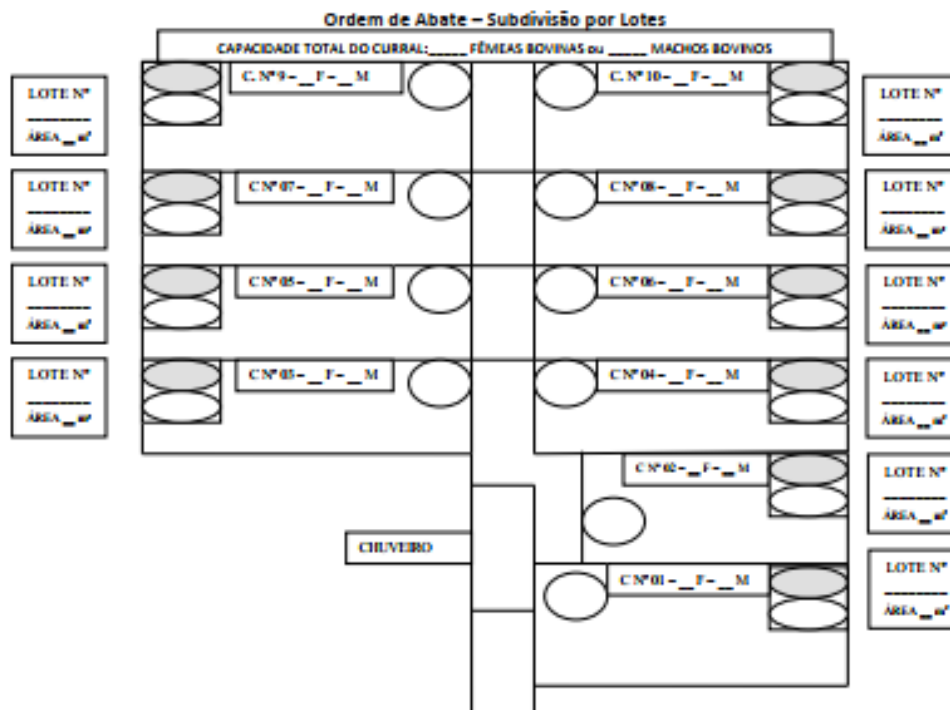


GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA – IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PRODUÇÃO E DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL – SEAPES

MAPA DE CURRAL – ABATE DIÁRIO – FAI nº ____

DATA DO ABATE: _____ HORA DA INSPEÇÃO ante-mortem: _____

HORA DA LIBERAÇÃO DO ABATE: _____ HORA TÉRMINO DO ABATE: _____



TOTAL DE ANIMAIS INSPECIONADOS:		MACHOS:	FÊMEAS:	TOTAL:
ANIMAIS REFUGADOS:	GTA:	MACHOS:	FÊMEAS:	TOTAL:
	GTA:	MACHOS:	FÊMEAS:	TOTAL:
	GTA:	MACHOS:	FÊMEAS:	TOTAL:
	GTA:	MACHOS:	FÊMEAS:	TOTAL:
DÉFICIT DE ANIMAIS	GTA:	MACHOS:	FÊMEAS:	TOTAL:
	GTA:	MACHOS:	FÊMEAS:	TOTAL:
	GTA:	MACHOS:	FÊMEAS:	TOTAL:
TOTAL DE ANIMAIS LIBERADOS P/ ABATE:				

Representante Indústria

Médico Veterinário



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA – IDARON
VENDEDORA A SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA, PRODUÇÃO E DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL – SEMPEL

1-) Animais Liberados para a Matança Normal.						
a -) quantidade:						
2-) Animais Destinados a Matança de Emergência:						
a -) quantidade:		b -) causas:				
c -) numeração das chapinhas tipo 6:						
3-) Animais Retidos para Exames no Curral de Observação:						
a -) quantidade:		b -) causas:				
4-) Animais Liberados do(s) dia(s) anterior(es) do curral de Observação para a Matança de Emergência:						
a -) quantidade:		b -) numeração das chapinhas tipo 6:				
5 -) Vacas Refugadas: RETORNO À ORIGEM						
MOTIVO	QTDE	SEXO	GTA	LAUDO		
a -) por insuficiência de idade:						
b -) por parto recente:						
c -) por gestação adiantada:						
d -) por magreza:						
6 -) Animais Mortos nos Currais:						
a -) quantidade:						
b -) providências tomadas:						
7 -) Animais Mortos em Viagem:						
a -) quantidade:		b -) causas:				
Observações:						
8-) Animais que não chegaram ao destino - DEFICIT						
QTD	Sexo	Faixa Etária	GTA	Série	Data Emissão	Nº Ofício devolução
Assinatura do Médico Veterinário que realizou a Inspeção "ante-mortem"						

Representante Indústria

Médico Veterinário

ANEXO V - MODELOS DOS FORMULÁRIOS ANTE-MORTEM DE SUÍNOS - INSPEÇÃO PERMANENTEGOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA-IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PRODUÇÃO E DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL-SEAPES

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (S.I.E./RO) Nº 027

ESTABELECIMENTO: FRIGORÍFICO MAGNATA

ULSAV DE JI-PARANÁ

ESPÉCIE: SUÍNA

PAPELETA DESEMBARQUE POCILGA

+		
DATA		
HORA		
TIPO VEÍCULO/PLACA		
MOTORISTA/CONTATO		
NºGTA/SÉRIE		
QNT. SUÍNOS VIVOS		
QNT.SUÍNOS MORTOS		
Nº DAS POCILGAS		/ / / / /
SEQUESTRO		() NÃO
		() SIM QUANTIDADE ANIMAIS:
		MOTIVOS:
FISCAL ESTADUAL		AVALIAÇÃO TÉCNICA SEQUESTRO
QUANT.	MOTIVO SEQUESTRO	DESTINO
		()M.I ()M.M
		()M.I ()M.M
		()M.I ()M.M
		()M.I ()M.M
		()M.I ()M.M
		()M.I ()M.M
		()M.I ()M.M
		()M.I ()M.M
		()M.I ()M.M
		()M.I ()M.M
		()M.I ()M.M
		()M.I ()M.M
		()M.I ()M.M

FUNCIONARIO ESTABELECIMENTO_____
FISCAL ESTADUAL

**PLANILHA DE ANTE MORTEM (2026)**

Horário:

Horário:

****Códigos motivos causa mortis:** 1. Stress/Fadiga/Parada cardíaco-respiratória; 2. Briga; 3. Acidente; 4. Outros - descrever em Observação



Revis..o 01

DATA DO ABATE:

11

[illegible]

OBSERVAÇÕES

Destinos: NA (não apreendida) / AC (Aproveitamento Condicional) / CP (Condenação Parcial) / CD (Condenação)

Quando achado for cisticerco: Indicar no local "V" para cisto viável e "C" para cisto calcificado.

Quando o achado for em linfonodos, indicar no local do achado o linfonodo atingido.

Linfonodos:

AP (apical) / Atloideo (AT) / Costo-cervicais (CC) / Esofagianos (EF) / Esplênicos (EP) / Esterno-diafragmáticos (ED) / Gástricos (GA) / Hepáticos (HE) / Ilíacos (IL) / Inguinais (IG) / Isquióticos (IS) / Mediastinais (MD) / Mesentéricos (ME) / Parotidianos (PA)

Poplíteos (PO) / Pré-crurais (PC) / Pré-escapulares (PE) / Pré-peitorais (PP) / Renais (RN) / Retro-faríngeos (RF) / Retro-mamários (RM) / Subescapulares (SE) / Sublinguais (SL) / Supra-esternais (SU) / Traqueo-brônquios (TB)

Anotar as carcasas destinadas ao aproveitamento condicional e condenações no verso

OBSERVAÇÕES: () Contaminação gastrointestinal decorrente de falha operacional, delimitada e removida. () Contusão leve ou moderada, possível de ser delimitada e retilada. () Fratura ou luxação localizada, possível de ser removida.

() Outros - descrever:

	GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA	Revisão: 01
	AGÊNCIA DE DEFESA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA – IDARON	
	SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – SIE/SISBI 120 - FRIGORÍFICO KADÃO S.A. EM RECUPERAÇÃO JUDICIAL	
Formulário de Acompanhamento ABATE DE EMERGÊNCIA		
Artigo 105 do Decreto 9013/2017 - RIISPOA		
DATA:		
HORA CHEGADA:		
Nº CURRAL:		
Nº GTA:		
TIPO DE EMERGÊNCIA: () MEDIATA () IMEDIATA		
MOTIVO: () DOENÇA INFECTOCONTAGIOSA () DIFICULDADE LOCOMOÇÃO () TRAUMAS DE TRANSPORTE () STRESS/FADIGA () OUTRO		
SÍNDROME NEUROLÓGICA: () SIM () NÃO		
DATA/HORA DO ABATE:		
AVALIAÇÃO DIF: PLANILHA DIF EM ANEXO		
DESTINO VÍSCERAS/CARÇAÇA: PLANILHA DIF EM ANEXO		
RETIRADA DE MER COM A DEVIDA IDENTIFICAÇÃO/SEGREGAÇÃO: () SIM () NÃO		
LÍDER DE INSPEÇÃO RESPONSÁVEL:		
F.E.A/M.V OFICIAL:		
OBSERVAÇÕES:		
ANEXOS: 1. PLANILHA DIF / 2. PAPELETA DE CURRAL / 3. GTA DE ORIGEM		



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA – SEAGRI
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – GIPOA
COORDENAÇÃO DE FRIGORÍFICOS – POAFRIG
SIE Nº 120

I

BOLETIM DE NECROPSIA

Nº: 01/2026/SIE104

DATA:

IDENTIFICAÇÃO:

Espécie: Bovina **Raça:** Nelore

Sexo: fêmea

Idade estimada: 6 anos

Procedência: xxxxxx /RO

Proprietário:

GTA:

Data abate:

Nº Lote:

Meio de Transporte: Rodoviário

História Clínica:

Causa *mortis* clínica:

Óbito:

Morto () Sacrificado ()

Data/hora Necropsia:

POSSÍVEL CAUSA *MORTIS*: traumatismo severo, contusão extensa.

Diagnóstico anátomo-patológico:

Destino dado ao cadáver:

Graxaria () Inutilização/incineração ()

Observações:

(anotar se houve coleta de tronco encefálico ou outro procedimento adotado pelo SIE / anotar se caso tenha sido destinado a aterro sanitário ou outro fim que não os indicados)

Médico Veterinário SIE



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINICULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA – SEAGRI
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – GIPOA
COORDENAÇÃO DE FRIGORÍFICOS – POAFRIG
SIE Nº 120

FICHA DE TÉCNICA DE NECROPSIA

I – EXAME EXTERNO - OBSERVAÇÃO DO CADÁVER

1. ASPECTO EXTERNO: sem alterações.
2. ABERTURAS NATURAIS E SUAS MUCOSAS: sem alterações.

II – EXAME INTERNO

1. PANÍCULO ADIPOSEO: contusão generalizada.
2. TECIDO MUSCULAR: contusão generalizada.

3. CAVIDADE ABDOMINAL

- a. peritônio: Nada digno de nota.
- b. baço: Nada digno de nota.
- c. intestino: Nada digno de nota.
- d. fígado: Nada digno de nota.
- e. estômago: Nada digno de nota.
- f. rins: nada digno de nota.
- g. bexiga: Nada digno de nota.
- h. órgãos genitais: útero gravídico, ~ 6 meses.

4. CAVIDADE TORÁCICA

- a. pleura: Nada digno de nota.
- b. pulmões: nada digno de nota.
- c. coração: Nada digno de nota.

5. ÓRGÃOS ISOLADOS

- a. língua: Nada digno de nota.
- b. faringe: Nada digno de nota.
- c. glândulas de secreção interna: Nada digno de nota.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINICULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA – SEAGRI
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – GIPOA
COORDENAÇÃO DE FRIGORÍFICOS – POAFRIG
SIE Nº 120

6. SISTEMA NERVOSO

- a. meninges, cérebro e cerebelo: Nada digno de nota.

III – COLHEITA DE PEÇAS PARA O LABORATÓRIO:

1. EXAME MICROBIOLÓGICO: Não coletado.

- a. peça coletada:
- b. tipo de conservação:
- c. resultado:

2. EXAME HISTOPATOLÓGICO: Não coletado.

- a. peça colhida:
- b. tipo de conservação:
- c. diagnóstico:

OBSERVAÇÕES:

Local e data: Ji-Paraná/RO, 01 de maio de 2026.

Médico Veterinário SIE



SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL N.º 027

Total de suínos abatidos:

[illegible]

Destinos: L: Liberação/ C: Cozimento/ CD:Condenação

Responsável SIE	
-----------------	--

RELATORIO MENSAL MER								
ABATEDOURO/FRIGORÓFICO DE BOVINOS E BUBALINOS								
ESTABELECIMENTO:							SIE N :	
MUNICÍPIO/DISTRITO:							UF:	
M S/ANO:							ANO:	
DIA	N ANIMAIS	Encéfalo	Medula Espinhal	Óleo - Porção distal 70 cm	Olhos	Amígdalas	TOTAL (Kg)	M...DIA POR ANIMAL
		0,300	0,230	0,150	0,150	0,100	0,930	0,930
1	0						0,000	
2	0						0,000	
3	0						0,000	
4	0						0,000	
5	0						0,000	
6	0						0,000	
7	0						0,000	
8	0						0,000	
9	0						0,000	
10	0						0,000	
11	0						0,000	
12	0						0,000	
13	0						0,000	
14	0						0,000	
15	0						0,000	
16	0						0,000	
17	0						0,000	
18	0						0,000	
19	0						0,000	
20	0						0,000	
21	0						0,000	
22	0						0,000	
23	0						0,000	
24	0						0,000	
25	0						0,000	
26	0						0,000	
27	0						0,000	
28	0						0,000	
29	0						0,000	
30	0						0,000	
TOTAL DE ANIMAIS		0						
TOTAL (KG)		0	0	0	0	0	0	

GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSLVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA-IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA - SEAGRI
MAPA MENSAL DE CONDENÇÃO DE ÓRGÃO E VÍSCERAS
ABATEDOURO/FRIGORÍFICO

ESTABELECIMENTO:				SIE Nº:			
MUNICÍPIO/DISTRITO:				UF:			
MÊS/				ANO:			
		TAL DE ANIMAIS ABATID		0			
Linha A - Pés e Labios	QTDE	Linha B - Língua	QTDE	Linha F - Pulmões	QTDE	Linha He I - Carcaças (linfonodos)	QTDE
Traumatismo		Abscesso		Adenite		Peritonite Crônica	
Úlcera		Actinobacilose		Aspiração de sangue/ Aspiração de cont. ruminal		Tuberculose	
Vesícula		Contusão/Trauma tismo		Abscesso		Inflamação / Septicemia	
Contaminação		Contaminação		Bronquite		Cisticercose calcificada	
Pododermatite		Vesícula		Congestão		Cisticercose Viva	
Rachadura		Total		Enfisema		Atrofia Muscular	
Artrite				Hidatidose		Caquexia	
Total		Linha D - Estômagos e Intestinos	QTDE	Tuberculose		Linfadenite	
		Abscesso		Contaminação		Melanose	
Linha A1 - Úbere	QTDE	Inflamação		Melanose		Fratura	
Traumatismo		Linf Mesent.		Total		Dermatite	
Úlcera		Inflamados				Artrite purulenta	
Vesícula		Aderências		Linha F - Coração		Miase	
Contaminação		Esplenomegalia		Pericardite		Abscesso	
Inflamação - Edema		Parasitose		Miocardite		Aspecto Repugnante	
Mastite Aguda		Total		Cisticercose calcificada		Contaminação	
Mastite Crônica		Linha E - Fígado	QTDE	Cisticercose generalizada			
Total		Abscesso		Contaminação			
		Cirrose		Total		Total	
Linha B - Cabeça	QTDE	Fasciolose					
Cisticercose viva		Cisticercose generalizada		Linha G - Rins	QTDE		
Cisticercose calcificada		Esteatose		Congestão			
Abscesso		Hidatidose		Isquemia			
Actinomicose		Periapatite		Nefrite			
Adenite		Teleangiectasia		Quisto urinário			
Contusão		Contaminação		Urorefrose			
Contaminação		Congestão		Contaminação			
Linfadenite		Hepatite		Estefanurose			
Total		Total		Total			

MAPA MENSAL DE CERTIFICADOS SANITÁRIOS EMITIDOS ABATEDOURO/FRIGORÍFICO

ESTABELECIMENTO:									SIE Nº:		
MUNICÍPIO/DISTRITO:									UF:		
MÊS:									ANO:		
DIA	DIA SEM.	Nº CAR.	HORA	C.S.P.C - COMESTÍVEL e/ou GUIA DE TRANSITO					Nº LACRE	TIPO PRINCIPAL DE PRODUTO NO CARREGAMENTO O - Selecionar um Código	DESTINO/ MUNICÍPIO (principal)- Rota de Comercialização
				Numeração do 1º	Numeração do Último	Quantidade de Cancelados	total	Temperatura Média do produto no Carreamento (°C)			
1	QUA										
2	QUI										
3	SEX										

**MAPA MENSAL DE CERTIFICADOS SANITÁRIOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS EMITIDOS
ABATEDOURO/FRIGORÍFICO**

ESTABELECIMENTO:								SIE Nº:	
MUNICÍPIO/DISTRITO:								UF:	
MES:								ANO:	
Dia	Variável	Sangue (L)	Despojos de Abate (Kg)	Peles (Unidades)	Crinas; Chifres e Cascos (Kg)	Bile (L)	Congelados (Kg)	Total de Certificados	Total de Produtos
1	Nº Certificado			123					
	QTDE	10	10	10	10	10	10		50
2	Nº Certificado								
	QTDE								0
3	Nº Certificado								
	QTDE								0
4	Nº Certificado								
	QTDE								0
5	Nº Certificado								
	QTDE								0
6	Nº Certificado								
	QTDE								0
7	Nº Certificado								
	QTDE								0
8	Nº Certificado								
	QTDE								0
9	Nº Certificado								
	QTDE								0
10	Nº Certificado								
	QTDE								0
11	Nº Certificado								
	QTDE								0
12	Nº Certificado								
	QTDE								0
13	Nº Certificado								
	QTDE								0
14	Nº Certificado								
	QTDE								0

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO								
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E DERIVADOS								
ESTABELECIMENTO:					SIE Nº:			
MUNICÍPIO/DISTRITO:					MÊS/ANO:			
DIA	CARNE ESTOQUE (Kg)	CARNE RECEBIDA (Kg)	CORTES (Kg)	EMBUTIDOS (Kg)	MOÍDOS (Kg)	SALGADOS (Kg)	DEFUMADOS (Kg)	FRITURAS (Kg)
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
TOTAL PRODUÇÃO								
ESTOQUE ANTERIOR								
COMERCIALIZAÇÃO								
ESTOQUE FINAL								

VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E REGULARIZAÇÃO - SEAGRI

ABATEDOURO /FRIGORÍFICO DE BOVINOS E BUBALINOS

SIE N°:

MÊS/ANO:

[illegible]

ABATEDOURO /FRIGORÍFICO

SIE N°: 120

MÊS/ANO:

[illegible]



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGRO-SILVO-PASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GIPOA		SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE/RO													TOTAL LINHA		
MÊS/ANO: JUNHO/2025		MAPA MENSAL DE CONDENAÇÕES NAS LINHAS DE INSPEÇÃO - ABATE DE ANIMAIS EMBALADOS DE CARNE													TOTAL LINHA		
LESTO	QUAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
LINHA A1 (CARNE - APARADA)																	
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
LEPTOSPIROSE																	0
ALTERAÇÃO RESTRITA																	0
LINHA B (INTESTINO - ESTOMAGO - BÚNDO - PÂNCREAS - BEXIGA)																	
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
PERITONITE																	0
SEPTICEMIA																	0
LEPTOSPIROSE																	0
ENTERITE																	0
ESPLENITE																	0
PANCREATITE																	0
CESTITE																	0
ALTERAÇÃO RESTRITA																	0
LINHA C (TERÇO)																	
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
METRITE																	0
LINHA D (FÔRO)																	
CESTITE																	0
NEFRITE																	0
ALTERAÇÃO CIRCULATÓRIA																	0
ALTERAÇÃO RESTRITA																	0
LINHA E (FÔRO)																	
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
ADENOMIA																	0
ASPERUAÇÃO DE LÍQUIDO																	0
ASPERUAÇÃO DE SANGUE																	0
ATELECTASIA																	0
PNEUMONIA																	0
PERITONITE																	0
MIÓMIO																	0
LINHA F (FÔRO)																	
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
ENDOCARDITE																	0
PERICARDITE																	0
CESTITE																	0
LINHA G (FÔRO)																	
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
ESTERILIDADE																	0
CONGESTÃO																	0
MIÓMIO LARVAL																	0
PERIHEPATITE																	0
HEPATITE																	0
LINHA H (FÔRO)																	
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
CESTITE																	0
ALTERAÇÃO RESTRITA																	0
LINHA I (FÔRO)																	
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
CONTAMINAÇÃO																	0
GASTROENTERITE																	0
CAGUEIRA																	0
CONTUSÃO E FRACTURA																	0
CRIPTOQUIDISMO																	0
DERMATITE																	0
ERISPELA																	0
ALTERAÇÃO RESTRITA																	0
DESVIOS - DEF																	
TOTAL DE DIAS COM ABATE																	
TOTAL DE ANIMAIS ABATIDOS																	

[illegible]



Nº DTPOA INICIO	
Nº DTPOA FINAL	
TOTAL VALIDO	
TOTAL CANCELADO	

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO ABATEDOURO /FRIGORÍFICO								
ESTABELECIMENTO:					SIE Nº:			
MUNICÍPIO/DISTRITO:					MÊS/ANO: JUNHO /2026			
DIA	CARNE	CARNE	CORTES	EMBUTIDOS	MOÍDOS	SALGADOS	DEFUMADOS	BANHAS
	ESTOQUE (Kg)	RECEBIDA (Kg)	(Kg)	(Kg)	(Kg)	(Kg)	(Kg)	(Kg)
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
TOTAL PRODUÇÃO	-	-						
ESTOQUE ANTERIOR	-	-						
COMERCIALIZAÇÃO	-	-						
INDÚSTRIALIZAÇÃO	-	-						
ESTOQUE FINAL	-	-						
							TOTAL	0,00
							TOTAL SAIDA	0,000
							ESTOQUE	0,000



RELATÓRIO MENSAL DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA DE TERCEIROS
ABATEDOURO /FRIGORÍFICO

ESTABELECIMENTO:							SIE Nº:		
MUNICÍPIO/DISTRITO:							MÊS/ANO:JUNHO/2026		
Data de Recebimento	Número do Certificado Sanitário	Número da Nota Fiscal	Município	Numero do SISBI	Número do SIE	Número do SIF	Produto / Tipo de Carne	Quantidades	
								Congelados (kg)	Resfriados (kg)
							TOTAL		



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA - SEAGRI

RELATÓRIO MENSAL DE ABATE DE AVES
ABATEDOURO/ FRIGORÍFICO DE AVES

ESTABELECIMENTO: (1)

SIE Nº: (2)

MUNICÍPIO/DISTRITO: (3)

MÊS/ANO: (4)

DIA	QUANTIDADE DE FRANGOS ABATIDOS	PESO TOTAL	PESO MÉDIO POR UNIDADE	OBSERVAÇÕES
1	(5)	(6)	(7)	(8)
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
TOTAL	(9)	(10)	(11)	

É obrigatório entregar este relatório ao funcionário do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês.
O não cumprimento poderá acarretar as sanções legais previstas no Art. 18, § 3º, Inciso XIV (75 UPF) da Lei 4.130 de 1964.

Data: ____/____/____

Recebido em: ____/____/____ (13)

(14)

Carimbo e Assinatura do Responsável Legal ou Responsável Técnico

(15)

Carimbo e Assinatura do Responsável pelo Serviço de Inspeção Estadual



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA
VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA - SEAGRI

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO												
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DO PESCADO												
ESTABELECIMENTO: (1)							SIE Nº: (2)					
MUNICÍPIO/DISTRITO: (3)							MÊS/ANO: (4)					
ESPÉCIE: (5)												
DIA	PASS/EST PEIXE (Kg)	REC.PROD. TERCEIROS (Kg)	REC. PROD. PRÓPRIA (Kg)	01.PEIXE CONG. INT. EVISC. (Kg) DISP	02.FILÉ (Kg)DISP	03.POSTA (Kg)DISP	4. CARNE MEC. SEP. POLPA (Kg) DISP	05. COST. (Kg) DISP	06. CABEÇA (Kg) DISP	07. ESP. (DORSO) (Kg) DISP.	08. Novos CORTES	PERDA
1	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
TOTAL PRODUZIDO	(18)											
ESTOQUE ANTERIOR	(19)											
TOTAL COMERCIALIZADO	(20)											
ESTOQUE FINAL	(21)											
É obrigatório entregar este relatório ao funcionário do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês; O não cumprimento poderá acarretar as sanções legais previstas no Art. 18, § 3º, Inciso XIV (75 UPF) da Lei 4.130 de 04/09/2017.												
Data: ____/____/____ (22)							Recebido em: ____/____/____ (23)					
(24)							(25)					
Carimbo e Assinatura do Representante Legal ou Responsável Técnico							Carimbo e Assinatura do Responsável pelo Serviço de Inspeção Estadual					



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGRO-SILVO-PASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA
 VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA - SEAGRI

RELATÓRIO MENSAL DE COMERCIALIZAÇÃO AGROINDÚSTRIA
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO

ESTABELECIMENTO:

SIE N°:

MUNICÍPIO/DISTRITO:

MÊS/ANO:

QUANTIDADE DE EXPEDICÕES:[illegible]

É obrigatório entregar este relatório ao funcionário do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês;
O não cumprimento poderá acarretar as sanções legais previstas no Art. 18, § 3º, Inciso XIV (75 UPF) da Lei 4.130 de 04/09/2017.

Data: / /

Recebido em: / /

Carimbo e Assinatura do Representante Legal ou Responsável Técnico

Carimbo e Assinatura do Funcionário do Serviço de Inspeção Estadual

ANEXO XII - RELATÓRIOS LEITE E DERIVADOS



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILOVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA
 VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA - SEAGRI

[illegible]



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA - SEAGRI

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO	
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS/POSTO DE REFRIGERAÇÃO/QUEIJARIA	
ESTABELECIMENTO:	SIE N°:
MUNICÍPIO/DISTRITO:	MÊS/ANO:
QUANTIDADE DE FAIS:	

DIA	LEITE RECEBIDO (LTS)	LEITE ÁCIDO (LTS)	CREME (Kg)	QUEJO (Kg)	MANTEIGA (Kg)	IOGURTE (LT)
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
TOTAL PROD.						
EST. ANTERIOR						
COMERC.						
EST. FINAL						

É obrigatório entregar este relatório ao funcionário do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês;
O não cumprimento poderá acarretar as sanções legais previstas no Art. 18, § 3º, Inciso XIV (75 UPF) da Lei 4.130 de 04/09/2017.

Data: ____/____/____

Recebido em: ____/____/____

Carimbo e Assinatura do Representante Legal ou Responsável Técnico

Carimbo e Assinatura do Responsável pelo Serviço de Inspeção Estadual



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA
VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA - SEAGRI

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO	
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS / GRANJA AVÍCOLA	
ESTABELECIMENTO:	SIE Nº:
MUNICÍPIO/DISTRITO:	MÊS/ANO:

DIA	JUMBO (DÚZIA)	EXTRA (DÚZIA)	GRANDE (DÚZIA)	PEQUENO (DÚZIA)	INDUSTRIAL (DÚZIA)	TOTAL
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
ESTOQUE ANTERIOR (DÚZIA)						
TOTAL GERAL CLASSIFICADO (DÚZIA)						
ESTOQUE FINAL (DÚZIA)						
QUANTIDADE DE OVOS CONDENADOS (DÚZIAS)						
QUANTIDADE DE OVOS LAVADOS (DÚZIAS)						

É obrigatório entregar este relatório ao funcionário do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês;
O não cumprimento poderá acarretar as sanções legais previstas no Art. 18, § 3º, Inciso XIV (75 UPF) da Lei 4.130 de 04/09/2017.

Data: ____/____/____

Carimbo e Assinatura do Representante Legal ou Responsável Técnico



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA
VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E REGULARIZAÇÃO - SEAGRI

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO				
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS				
ESTABELECIMENTO:			SIE Nº:	
MUNICÍPIO/DISTRITO:			MÊS/ANO:	
DIA	Nº de Registro do Produto/ Nomeclatura Oficial do Produto (Kg)	Nº de Registro do Produto/ Nomeclatura Oficial do Produto (Kg)	Nº de Registro do Produto/ Nomeclatura Oficial do Produto (Kg)	Nº de Registro do Produto/ Nomeclatura Oficial do Produto (Kg)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
TOTAL PRODUÇÃO				
ESTOQUE ANTERIOR				
COMERCIALIZAÇÃO				
ESTOQUE FINAL				

É obrigatório entregar este relatório ao funcionário do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês.

o cumprimento poderá acarretar as sanções legais previstas no Art. 18, § 3º, Inciso XIV (75 UPF) da Lei 4.130 de 04/09/21

Data: ____/____/____ Recebido em: ____/____/____

Carimbo e Assinatura do Representante Legal ou Responsável Técnico Carimbo e Assinatura do SIE local



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA – IDARON
VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E REGULAÇÃO FUNDIÁRIA - SEAGRI

**RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO
ENTREPOSTO DE MEL**

ESTABELECIMENTO: (1)
MUNICÍPIO/DISTRITO: (3)
QUANT. DE FAIS NO MÊS: (5)

SIE Nº (2)
MÊS/ANO: (4)

DIA	Número de Frascos de Composto de mel com Própolis 1(Kg)	Número de Frascos Composto de mel com Própolis 500(g)	Número de Frascos de Composto de mel com Própolis 280(g)	Número de Frascos de composto de mel Própolis 150(g)	Número de Frascos de mel em Favos 700(g)	Número de Frascos de Extrato de Própolis 30 (ml)
1	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
TOTAL PRODUÇÃO	(14)					
ESTOQUE ANTERIOR	(15)					
COMERCIALIZAÇÃO	(16)					
ESTOQUE FINAL	(17)					

É obrigatório entregar este relatório ao funcionário do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês;
O não cumprimento poderá acarretar as sanções legais previstas no Art. 18, § 3º, Inciso XIV (75 UPF) da Lei 4.130 de 04/09/2017.

Data: ____/____/____ (18)

Recebido em: ____/____/____ (19)

(20)

Carimbo e Assinatura do Representante Legal ou Responsável Técnico

(21)

Carimbo e Assinatura do Responsável pelo Serviço de Inspeção Estadual

 GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON VINCULADA À SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E REGULARIZAÇÃO FUNDIÁRIA - SEAGRI 			
AUTO DE INFRAÇÃO			Nº 098786
IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO			
NOME:		CPF / CNPJ:	
ENDEREÇO:			
CEP:	TEL:	MUNICÍPIO:	UF:
DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO E DISPOSITIVOS LEGAIS INFRINGIDOS			
☐ Não vacinação dos animais dentro dos prazos fixados pela agência IDARON, infringindo o art. 3º, inc. I da Lei nº. 982 de 06/06/01, c/c art. 6º, inc. VIII e art. 16 do Decreto nº. 9.735 de 03/12/01. ☐ Não declaração da vacinação dentro dos prazos fixados pela agência IDARON, infringindo o art. 3º, inc. V da Lei nº. 982 de 06/06/01, c/c com art. 6º, inc. V do Decreto nº. 9.735 de 03/12/01. ☐ Transportar animais sem documentação zoossanitária, infringindo o art. 6º, § 3º e art. 9º, § 2º da Lei nº. 982 de 06/06/01, c/c art. 6º, inc. X, art 9º, inc. II, art 128 e art. 136, § 2º do Decreto nº. 9.735 de 03/12/01. ☐ Adquirir animais sem os documentos zoossanitários, infringindo o art. 9º, § 1º da Lei nº. 982 de 06/06/01, c/c art. 126 do Decreto nº 9.735 de 03/12/01. ☐ Vender animais sem os documentos zoossanitários, infringindo o Art. 9º caput, da Lei nº. 982 de 06/06/01. ☐ Movimentação e trânsito de animais desacompanhados de documentos zoossanitários correspondente aos animais, infringindo o art. 3º, inc. IV e o art. 6º, caput, da Lei nº. 982 de 06/06/01, c/c art. 6º, inc. II e art. 136, caput, do Decreto nº 9.735 de 03/12/01. ☐ Não permitir ou dificultar a ação fiscal da IDARON, infringindo o art. 10 da Lei nº. 982 de 06/06/01, c/c art. 4º do Decreto nº 9.735 de 03/12/01. ☐ Não cumprir as medidas compulsórias previstas pela agência IDARON para prevenção, combate, controle e erradicação das doenças referidas na Lei, infringindo o art. 3º, inc. V da Lei nº. 982 de 06/06/01, c/c art. 6º, inc. V do Decreto nº. 9.735 de 03/12/01. ☐ Simulação das medidas de prevenção, combate, controle e erradicação, com objetivo de deixar de cumprir as medidas indicadas pela defesa sanitária animal, infringindo o art. 3º, inc. V da Lei nº. 982 de 06/06/01, c/c art. 6º, inc. V do Decreto nº. 9.735 de 03/12/01. ☐ Outra:			
DESCRIÇÃO DETALHADA:			
PENALIDADE APLICADA			
MULTA EM UPF:		TOTAL EM UPF:	TOTAL EM R\$:
GUIA DE RECOLHIMENTO:	☐ DARE (ANEXO)	☐ BOLETO BANCÁRIO Nº:	
AMPARO LEGAL:			
TERMO DE NOTIFICAÇÃO			
Fica o(a) autuado(a) notificado(a) a recolher o valor da multa na rede bancária utilizando-se da guia de recolhimento (DARE ou Boleto Bancário) no prazo de 30 (trinta) dias, conforme previsto no art. 166, § 4º do Decreto nº. 9.735 de 03/12/01 e/ou apresentar defesa administrativa em igual prazo.			
☐ AUTUADO		☐ REPRESENTANTE LEGAL	
NOME:		ASSINATURA	
CPF:			
IDENTIFICAÇÃO DAS TESTEMUNHAS			
NOME:		NOME:	
CPF:		CPF:	
ASSINATURA		ASSINATURA	
DADOS DA AUTUAÇÃO			
HORÁRIO:	MUNICÍPIO:	DATA: / /	
IDENTIFICAÇÃO DO AGENTE DE FISCALIZAÇÃO			
NOME:		CARIMBO E ASSINATURA	
MATRÍCULA:			
LOTAÇÃO:			

1ª VIA: FRANCA, AUTUADO

2ª VIA: AZUL, PROCESSO

3ª VIA: ROSA, UNIDADE FISCALIZADORA



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA - SEAGRI

ADVERTÊNCIA - ____/20____/SIE ____

O Estabelecimento XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ nº XXXXXXXXXXXX, localizado na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, Município de XXXXXXXXXXXX, sendo seu representante legal o Sr. XXXXXXXXXXXXXXXX, CPF nº XXXXXXXXXXXX.

FICA ADVERTIDO: exemplo: Por promover, sem prévia autorização do SIE/RO, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial, capazes de interferir na higiene ou na qualidade da matéria-prima utilizada na fabricação dos produtos de origem animal ou dos produtos acabados.

CONFORME LEGISLAÇÃO:

"Lei nº 4.130 de 04 de setembro de 2017.

...

Art. 15. Ao infrator das disposições desta Lei serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das sanções de natureza civil e penal cabíveis, as seguintes penalidades e medidas administrativas:

I - advertência, quando o infrator for primário e não se verificar circunstância agravante;

II - multa nos casos de reincidência ou quando se verificar a ocorrência de circunstância agravante;

...

Art. 18. A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas quando infringirem os dispositivos presentes nesta Lei, nos seguintes casos e intervalos:

§ 4º. São infrações puníveis com multa de 100 (cem) UPF/RO:

I - promover, sem prévia autorização do SIE/RO, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial capazes de interferir na higiene ou na qualidade da matéria-prima utilizada na fabricação dos produtos de origem animal ou dos produtos acabados;

..."

Fica o responsável legal ciente e notificado que por ocasião da advertência perde a condição de primariedade relacionada à infração, no caso de reincidência, serão aplicadas as sanções previstas nos

Art. 15º, Inciso II e Art. 18º, § 4º, Inciso I da Lei nº 4.130 de 04/09/2017.

Porto Velho, XX de XXXX de 20XX.

Assinatura do proprietário
CPF Nº:

Servidor IDARON

ANEXO XVIII - TERMOS



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA - SEAGRI

TERMO DE RECOLHIMENTO Nº ____/20____ (ANO)

NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO: _____

RAZÃO SOCIAL: _____

MUNICÍPIO: _____ FONE: (069) _____ - _____

Às ____ horas do dia ____/____/____, nós, abaixo assinados, legalmente investidos no exercício da função de _____ procedemos o recolhimento dos produtos/materiais pertencentes e/ou com inscrições do Serviço de Inspeção Oficial nº _____, de acordo com Art. 23 do Decreto Nº 22.991 de 03 de julho de 2018. E, para constar, lavramos o presente Termo em 2 (duas) vias, sendo a primeira arquivada no estabelecimento e a segunda arquivada no SIE Local/ULSAV com a respectiva tratativa legal conforme orientações da GIPOA.

Os produtos recolhidos permanecerão na ULSAV pelo tempo necessário a manutenção da legalidade.

QTD.	PRODUTO	DESCRIÇÃO

CIENTE, _____, em ____/____/20____.

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

SERVIDOR – IDARON



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA - SEAGRI

TERMO DE APREENSÃO Nº ____/20____/SIE ____

Aos ____ dias do mês de ____ do ano de ____, nesta cidade de _____, eu

_____, FISCAL ESTADUAL

AGROPECUÁRIO da AGÊNCIA IDARON, presentes as testemunhas abaixo assinadas,

apreendi no estabelecimento denominado:

_____, estabelecida à

_____, o(s) produto(s):

_____, num total de:

_____, quilos, de acordo com a Lei Estadual 4.130 DE 04 DE SETEMBRO DE 2017,

que institui a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos e subprodutos de origem animal produzidos no Estado de Rondônia destinados ao consumo, em seu (s)

Artigo(s): _____.

O(s) produto(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção Estadual, que lhe dará o destino conveniente, não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s).

Lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

(Autuante/Assinatura e Carimbo)

(Testemunha)

(Testemunha)

Ciente:

(Autuado) CPF / CNPJ

Em: ____ de ____ de 20__.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA - SEAGRI

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

Nº ____/20____/SIE____

A empresa: _____
estabelecida à _____,
na cidade de _____, Estado
_____ ficará como FIEL DEPOSITÁRIO do(s)
produto(s) _____

_____ num total de:
_____, por ter sido, o mesmo,

apreendido pelo Serviço de Inspeção Estadual, de acordo com a Lei Estadual 4.130 de 04 de
setembro de 2017, que institui a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos
produtos e subprodutos de origem animal produzidos no Estado de Rondônia destinados ao
consumo, em seu (s)

Artigo(s): _____.

O produto apreendido ficará à disposição da GIPOA - IDARON, que lhe dará o destino
conveniente.

Assinatura e carimbo do funcionário da Agência IDARON

Ciente em: ____/____/20____

Assinatura / CPF do Responsável pela Empresa



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA – SEAGRI

TERMO DE INTEDIÇÃO
Nº ____/20____/SIE____

☐ TEMPORARIA
☐ DEFINITIVA

NOME OU RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

CNPJ:

ÀS 10:40 HORAS DO DIA 19 DO MÊS DE JULHO DO ANO DE 2019, NO EXERCÍCIO DA FISCALIZAÇÃO DE QUE TRATA A LEI Nº 4.130 DE 04 DE SETEMBRO DE 2017 E DECRETO Nº 22.991 DE 03 DE JULHO DE 2018, INTERDITAMOS OS SEGUINTE SETORES: 1. DESOSSA DE CABEÇA, 2. MÍUDOS VERMELHOS, 3. MÍUDOS BRANCOS e 4. TÚNEIS DE CONGELAMENTO.

EM DECORRÊNCIA DE:

1. Não dispor de desarticulador de cabeças, esterilizador de facas e funcionário para execução da atividade
2. Não existe local para pré-resfriamento, condições de higiene inadequadas, realiza de forma irregular a obtenção de cortes como bife do vazio entre outros, acondiciona produtos de forma inadequada e misturados, produtos condenados junto com produtos que serão embalados.
3. Contrafluxo, alguns conjuntos passam direto da sala de abate sem inspeção para o setor, estrutura em má condição, sem isolamento adequado, sem local para pré-resfriamento.
4. Desorganização, má condição de higiene, produtos sem rotulagem e identificação inadequada.

PELO QUE LAVREI O PRESENTE AUTO DE INTERDIÇÃO, EM 2 (DUAS) VIAS, ASSINADAS POR MIM, PELAS TESTEMUNHAS E PELO RESPONSÁVEL DO ESTABELECIMENTO.

SERVIDOR IDARON

DATA ASSINATURA E CARIMBO

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

RECIBI A 2ª VIA

DATA ASSINATURA E CARIMBO

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA - SEAGRI

TERMO DE INUTILIZAÇÃO / DESTRUIÇÃO

Nº _____ /202 ____ /SIE- ____.

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, nesta cidade de _____, eu _____,

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO da AGÊNCIA IDARON, presentes as testemunhas abaixo assinadas, acompanhei a inutilização / destruição no estabelecimento denominado: _____, estabelecido à _____ o(s) produtos(s) / rótulos: _____

_____, num total de: _____ (_____), de acordo com a Lei Estadual 4.130 de 04 de setembro de 2017, que institui a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos e subprodutos de origem animal produzidos no Estado de Rondônia destinados ao consumo, em seu (s) Artigo(s): _____.

Lavrei o presente Termo de Inutilização / Destruição, em três vias, dando cópia ao responsável legal do estabelecimento, que fica sujeito às penas da lei.

(Autuante/Assinatura e Carimbo)

(Testemunha)

(Testemunha)

Ciente:

(Autuado) CPF / CNPJ

Em: _____ de _____ de 20 ____.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA - SEAGRI

TERMO DE SUSPENSÃO
Nº ____/20____/SIE____

- ☐ TEMPORARIA
☐ DEFINITIVA

NOME OU RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

CNPJ:

ÀS ____ : ____ HORAS DO DIA ____ DO MÊS DE ____ DO ANO DE ____, NO
EXERCÍCIO DA FISCALIZAÇÃO DE QUE TRATA A LEI Nº 4.130 DE 04 DE SETEMBRO DE 2017 E DECRETO Nº
22.991 DE 03 DE JULHO DE 2018, INTERDITEI A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO PRODUTO
QUE ESTÁ SENDO PRODUZIDO NO ESTABELECIMENTO CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO.

EM DECORRÊNCIA DE:

Por: _____
_____, de acordo com o _____.

PELO QUE LAVREI O PRESENTE AUTO DE SUSPENSÃO, EM 2 (DUAS) VIAS, ASSINADAS POR MIM, PELAS
TESTEMUNHAS E PELO RESPONSÁVEL DO ESTABELECIMENTO.

MÉDICO VETERINÁRIO

DATA _____ ASSINATURA E CARIMBO _____

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

RECIBI A 2ª VIA

DATA _____ ASSINATURA E CARIMBO _____

TESTEMUNHA

DATA _____ ASSINATURA E CARIMBO _____

TESTEMUNHA

DATA _____ ASSINATURA E CARIMBO _____



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA - SEAGRI

TERMO DE LIBERAÇÃO

Nº _____ /20____ /SIE-_____.

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, nesta
cidade de _____, eu
_____, FISCAL ESTADUAL
AGROPECUÁRIO da AGÊNCIA IDARON, durante a fiscalização e/ou inspeção de produtos de
origem animal no estabelecimento denominado:
_____, estabelecida à
_____, realizei o seguinte procedimento:

LIBERAÇÃO _____,
de acordo com a Lei Estadual 4.130 de 04 de setembro de 2017, que institui a obrigatoriedade
de prévia inspeção e fiscalização dos produtos e subprodutos de origem animal produzidos no
Estado de Rondônia destinado ao consumo, em seu (s) Artigo(s): _____.

(Autuante/Assinatura e Carimbo)

(Testemunha)

(Testemunha)

Ciente:

(Autuado) CPF / CNPJ

Em: _____ de _____ de 20__.



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
AGÊNCIA DE DEFESA SANITÁRIA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
VINCULADA A SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA - SEAGRI

TERMO DE DESINTERDIÇÃO DE ESTABELECIMENTO Nº ____/20____

Às ____ horas, do dia ____ do mês ____ ano de 20____, no município de _____ Estado de Rondônia, na _____ (local da desinterdição), registrado na Agência Idaron como SIE nº____, compareceu o Médico Veterinário_____, Fiscal Estadual Agropecuário, tendo lavrado o presente termo de **Desinterdição** do estabelecimento acima citado partir desta data, após constatação de que _____, cessando os efeitos do Termo de Interdição nº ____ / ____ lavrado em ____ / ____ / ____.

Este termo de desinterdição é emitido com base nas normas sanitárias vigentes e visa reestabelecer a operação regular do estabelecimento, desde que todas as medidas necessárias para garantir a saúde animal e a segurança dos produtos de origem animal tenham sido adotadas.

RESPONSÁVEIS PELA DESINTERDIÇÃO

_____ NOME / ÓRGÃO (Carimbo)	_____ ASSINATURA
---------------------------------	---------------------

_____ NOME / ÓRGÃO (Carimbo)	_____ ASSINATURA
---------------------------------	---------------------

CIENTE DO PROPRIETÁRIO

_____ NOME / RG	_____ ASSINATURA
--------------------	---------------------

ANEXO XIX - MODELO DE DTPOA

Agência de Defesa Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia - IDARON
Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal - GIPOA

DOCUMENTO DE TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DTPOA						Nº DTPOA		XXXXX/XXX/XX	
INFORMAÇÕES OBRIGATORIAS		1. DADOS DO EXPEDIDOR				2. DADOS DO DESTINATÁRIO			
Nº DE REGISTRO:									
NOME DO ESTABELECIMENTO:									
ENDEREÇO COMPLETO:									
MUNICÍPIO:									
CNPJ:									
3. VERIFICAÇÃO DE VEÍCULO TRANSPORTADOR									
DATA:		HORÁRIO:				PLACA:			
4. VERIFICAÇÃO DO CARREGAMENTO									
DATA INÍCIO:		DATA FIM:							
HORÁRIO INÍCIO:		HORÁRIO FIM:							
LACRE:									
5. IDENTIFICAÇÃO GERAL DOS PRODUTOS									
FINALIDADE:		COMESTÍVEL				NÃO COMESTÍVEL			
Temperatura média dos produtos (°C)									
Temperatura do Contentor/Boa Frigorífico (se aplicável)(°C)									
Nº DA NOTA FISCAL DO PRODUTO									
6. RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS EMBARCADOS									
Nº	NOME	CATEGORIA	Nº DE REGISTR	TIPO DE EMBALAGEM	Nº DE EMBAL.	DATA FAB	DATA VAL	Nº LOTE	PESO LIQ. (Kg)
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
Nº de volumes totais					Peso Líquido total (Kg)				
7. GARANTIAS									
Os programas de autocontrole referentes aos produtos embarcados foram revisados e estão conformes?								SIM	NÃO

* Art. 18º, § 3º - Poderão ser emitidos mais de um DT-POA para um único contentor, mas nunca um único DT-POA para mais de um contentor.

* Art. 18º, § 4º - É vedado a emissão de DT-POA contendo produtos comestíveis e não comestíveis no mesmo documento, mesmo que ambos estejam devidamente acondicionados, rotulados, armazenados e inspecionados.

Carimbo da especificação da via do DTPOA (no caso do uso do carimbo CANCELADO, incluir os dizeres do §3º, do Art. 20)

Assinatura e Carimbo

Município, XX de XXXXX de 20XX

ANEXO XX- MODELO CSTE

AGÊNCIA DE DEFESA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA - IDARON
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GIPOA

CERTIFICADO SANITÁRIO DE TRÂNSITO ESTADUAL - CSTE PRODUTOS E SUBPRODUTOS

CSTE N°:	Letra - XXXX/XXX/XX	Carimbo de especificação da via do CSTE
-----------------	---------------------	---

* A emissão deste documento está respaldada na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10/2022/IDARON-GIPOA

Caracterização do Produto - Conforme Legislação Específica	Categoria do Produto	Especificação do Produto	PESO	N° DE VOLUMES

Documento que Respalde a certificação (Nota Fiscal) / Controle Interno:	Série:
Temperatura Média do veículo no momento do carregamento - Conforme PAC específico:	
Temperatura Média dos Produtos Relacionados - Conforme PAC específico:	

Estabelecimento de Origem:	
CNPJ	
Endereço:	
Município/Estado:	

Placa do Veículo de Transporte:	
N° do Lacre:	
Hora da Lacração do Veículo:	

Destino do Produto:	
CNPJ	
Endereço:	
Município/Estado:	

Obs:

* Art. 8º, § 5º - É vedada a emissão de Certificado Sanitário de Trânsito Estadual - CSTE quando não forem apresentados pelos estabelecimentos os documentos necessários para respaldar a certificação.

* Art. 8º, § 6º - Poderão ser emitidos mais de um Certificado Sanitário de Trânsito Estadual - CSTE para um único contendor, mas nunca um único Certificado Sanitário de Trânsito Estadual - CSTE para mais de um contendor.

Município, XX de XXXXX de 202X.

Assinatura do Fiscal Estadual Agropecuário
Carimbo de Identificação

ANEXO XXI - CRONOGRAMA DE SUPERVISÕES

REGIONAL	ULSAV	CLASSIFICAÇÃO
Ji-Paraná	Ouro Preto d'Oeste	U. B. Leite e Derivados
Ji-Paraná	Teixeirópolis	U. B. Leite e Derivados
Ji-Paraná	Ouro Preto d'Oeste	U. B. Leite e Derivados
Rolim de Moura	Alta Floresta d' Oeste	Abatedouro Frigorífico - Bovinos - SISBI
Porto Velho	Porto Velho	Unidade de Beneficiamento de Carne e produtos Cárneos
Porto Velho	Porto Velho	Unidade de Beneficiamento de Carne e produtos Cárneos
Porto Velho	Porto Velho	Unidade de Beneficiamento de Carne e produtos Cárneos
Ji-Paraná	Ji-Paraná	Abatedouro Frigorífico - Suínos
Porto Velho	Itapuã do Oeste	U. B. Leite e Derivados
Porto Velho	Candeias do Jamari	U. B. Leite e Derivados
Ji-Paraná	Ji-Paraná	Abatedouro Frigorífico - Bovinos
Pimenta Bueno	Cacoal	Abatedouro Frigorífico - Bovinos - SISBI
Porto Velho	Porto Velho	Unidade de Beneficiamento de Carne e produtos Cárneos
Ji-Paraná	P. Médici	U. B. Leite e Derivados
Ji-Paraná	P. Médici	U. B. Leite e Derivados
Porto Velho	Porto Velho	Unidade de Beneficiamento de produtos de abelhas
Porto Velho	Porto Velho	Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de pescado
Vilhena	Vilhena	Unidade de Beneficiamento de Ovos e derivados
Vilhena	Vilhena	Unidade de Beneficiamento de Ovos e derivados
Pimenta Bueno	Cacoal	Unidade de Beneficiamento de Ovos e derivados
Ariquemes	Ariquemes	Abatedouro Frigorífico - Bovinos - SISBI
Ji-Paraná	Vale do Paraíso	Unidade de Beneficiamento de Pescado e produtos de Pescado
Porto Velho	Porto Velho	Abatedouro Frigorífico - Bovinos - SISBI
Porto Velho	Guajará Mirim	U. B. Leite e Derivados
Porto Velho	Nova Dimensão	U. B. Leite e Derivados
Porto Velho	Porto Velho	Abatedouro Frigorífico - Bovinos - SISBI
P. Bueno	Cacoal	U. B. Leite e Derivados
Rolim de Moura	Alta Floresta d'Oeste	U. B. Leite e Derivados
Jaru	Machadinho d' Oeste	Abatedouro Frigorífico - Bovinos
Ji-Paraná	Nova união	U. B. Leite e Derivados
Ji-Paraná	Ouro Preto d'Oeste	U. B. Leite e Derivados
Rolim de Moura	Rolim de Moura	Abatedouro Frigorífico - Bovinos
Rolim de Moura	Novo Horizonte	Unidade de Beneficiamento de produtos de abelhas
Ji-Paraná	P. Médici	U. B. Leite e Derivados
Ji-Paraná	Ouro Preto d'Oeste	U. B. Leite e Derivados
Ji-Paraná	Ouro Preto d'Oeste	U. B. Leite e Derivados

ANEXO XXII - OCORRÊNCIAS EM FISCALIZAÇÃO DE TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

OCORRÊNCIAS EM FISCALIZAÇÃO DE TRÂNSITO – POA – COMESTÍVEIS							
Nº	DOCUMENTAÇÃO	ÁREA DE CIRCULAÇÃO	VALIDADE DO PRODUTO	CONDIÇÕES DE HIGIENE	TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO	VEÍCULO TRANSPORTADOR	AÇÕES DA FISCALIZAÇÃO
1	CORRETA	DENTRO DO LIMITE GEOGRÁFICO DE COMERCIO AUTORIZADO	COM DATA E DENTRO DO PRAZO	ADEQUADAS	DE ACORDO COM A ESPECIFICADA NA ROTULAGEM	COM EQUIPAMENTO DE VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA QUANDO NECESSÁRIO	LIBERAR O TRÂNSITO
2	¹ SEM DOCUMENTAÇÃO (Porém, <u>verificado</u> pela fiscalização como procedente de estabelecimento com Serviço de Inspeção)	DENTRO DO LIMITE GEOGRÁFICO DE COMERCIO AUTORIZADO	COM DATA E DENTRO DO PRAZO	ADEQUADAS	DE ACORDO COM A ESPECIFICADA NA ROTULAGEM	COM EQUIPAMENTO DE VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA QUANDO NECESSÁRIO	1. AUTUAÇÃO: LEI Nº 982 – Art. 16 - I - b) / DECRETO Nº 9.735 – Art. 161 - I - b) 2. RETORNO À ORIGEM: DECRETO Nº 22.991 – Art. 114 3. OFÍCIO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO RESPONSÁVEL: DECRETO Nº 22.991 – Art. 114 - § 2º
3	¹ SEM DOCUMENTAÇÃO (Porém, <u>verificado</u> pela fiscalização como procedente de estabelecimento com Serviço de Inspeção)	DENTRO DO LIMITE GEOGRÁFICO DE COMERCIO AUTORIZADO	COM DATA E DENTRO DO PRAZO	ADEQUADAS	² INADEQUADA; <u>comprometendo o produto</u>	³ SEM EQUIPAMENTO DE VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA QUANDO NECESSÁRIO	1. AUTUAÇÃO: LEI Nº 982 – Art. 16 - I - b) / DECRETO Nº 9.735 – Art. 161 - I - b) 2. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 - § 2º – XXIII / XXIV 3. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 - § 2º – XXIII 4. APREENSÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – III 5. INUTILIZAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – IV 6. OFÍCIO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO RESPONSÁVEL: DECRETO Nº 22.991 – Art. 114 - § 2º
4	¹ SEM DOCUMENTAÇÃO (Procedência não identificada)	² SEM IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO	CONSIDERAMOS O PRODUTO CLANDESTINO	DECRETO ESTADUAL Nº 22.991 - 03-07-2018 Art. 120. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que: XV - não possuam procedência conhecida; ou XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.			1. AUTUAÇÃO: LEI Nº 982 – Art. 16 - I - b) / DECRETO Nº 9.735 – Art. 161 - I - b) 2. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 - § 3º – XI 3. APREENSÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – III 4. INUTILIZAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – IV

6	CORRETA	DENTRO DO LIMITE GEOGRÁFICO DE COMÉRCIO AUTORIZADO	COM DATA E FORA DO PRAZO	DECRETO ESTADUAL Nº 22.991 - 03-07-2013			1. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 - § 2º – XXII
				Art. 120. Consideram-se Impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:			2. APREENSÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – III
				XIV – estejam com o prazo de validade expirado;			3. INUTILIZAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – IV
							4. OFÍCIO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO RESPONSÁVEL: DECRETO Nº 22.991 – Art. 114 - § 2º
8	CORRETA	DENTRO DO LIMITE GEOGRÁFICO DE COMÉRCIO AUTORIZADO	COM DATA E DENTRO DO PRAZO	ADEQUADAS	INADEQUADA: comprometendo o produto	COM EQUIPAMENTO DE VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA QUANDO NECESSÁRIO	1. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 - § 2º – XXII / XXIV
							2. APREENSÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – III
							3. INUTILIZAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – IV
							4. OFÍCIO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO RESPONSÁVEL: DECRETO Nº 22.991 – Art. 114 - § 2º
7	CORRETA	DENTRO DO LIMITE GEOGRÁFICO DE COMÉRCIO AUTORIZADO	COM DATA E DENTRO DO PRAZO	ADEQUADAS	INADEQUADA: comprometendo o produto	SEM EQUIPAMENTO DE VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA QUANDO NECESSÁRIO	1. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 - § 2º – XXII / XXIV
							2. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 - § 2º – XXIII
							3. APREENSÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – III
							4. INUTILIZAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – IV
							5. OFÍCIO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO RESPONSÁVEL: DECRETO Nº 22.991 – Art. 114 - § 2º
8	CORRETA	DENTRO DO LIMITE GEOGRÁFICO DE COMÉRCIO AUTORIZADO	COM DATA E DENTRO DO PRAZO	INADEQUADAS: comprometendo o produto	DE ACORDO COM A ESPECIFICADA NA ROTULAGEM	COM EQUIPAMENTO DE VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA QUANDO NECESSÁRIO	1. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 - § 2º – XXII / XXIV
							2. APREENSÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – III
							3. INUTILIZAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – IV
							4. OFÍCIO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO RESPONSÁVEL: DECRETO Nº 22.991 – Art. 114 - § 2º

9	CORRETA	¹ FORA DO LIMITE GEOGRÁFICO DE COMÉRCIO AUTORIZADO	COM DATA E DENTRO DO PRAZO	ADEQUADAS	DE ACORDO COM A ESPECIFICADA NA ROTULAGEM	COM EQUIPAMENTO DE VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA QUANDO NECESSÁRIO	1. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 – § 3º – XI 2. RETORNO À ORIGEM: DECRETO Nº 22.991 – Art. 114 3. OFÍCIO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO RESPONSÁVEL: DECRETO Nº 22.991 – Art. 114 – § 2º
10	CORRETA	¹ FORA DO LIMITE GEOGRÁFICO DE COMÉRCIO AUTORIZADO	COM DATA E DENTRO DO PRAZO	² INADEQUADAS: <u>sompre comprometendo o produto</u>	DE ACORDO COM A ESPECIFICADA NA ROTULAGEM	COM EQUIPAMENTO DE VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA QUANDO NECESSÁRIO	1. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 – § 3º – XI 2. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 – § 2º – XXIII / XXIV 3. APREENSÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – III 4. INUTILIZAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – IV 5. OFÍCIO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO RESPONSÁVEL: DECRETO Nº 22.991 – Art. 114 – § 2º
11	CORRETA	¹ FORA DO LIMITE GEOGRÁFICO DE COMÉRCIO AUTORIZADO	COM DATA E DENTRO DO PRAZO	ADEQUADAS	² INADEQUADA: <u>sompre comprometendo o produto</u>	COM EQUIPAMENTO DE VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA QUANDO NECESSÁRIO	1. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 – § 3º – XI 2. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 – § 2º – XXIII / XXIV 3. APREENSÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – III 4. INUTILIZAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – IV 5. OFÍCIO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO RESPONSÁVEL: DECRETO Nº 22.991 – Art. 114 – § 2º
12	CORRETA	¹ FORA DO LIMITE GEOGRÁFICO DE COMÉRCIO AUTORIZADO	COM DATA E DENTRO DO PRAZO	² INADEQUADAS: <u>sompre comprometendo o produto</u>	² INADEQUADA: <u>sompre comprometendo o produto</u>	³ SEM EQUIPAMENTO DE VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA QUANDO NECESSÁRIO	1. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 – § 3º – XI 2. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 – § 2º – XXIII / XXIV 3. AUTUAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 18 – § 2º – XXIII 4. APREENSÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – III 5. INUTILIZAÇÃO: LEI Nº 4.130 – Art. 15 – IV 6. OFÍCIO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO RESPONSÁVEL: DECRETO Nº 22.991 – Art. 114 – § 2º

ANEXO XXIII - PARTICIPAÇÕES EM EVENTOS

PROGRAMA: 1015 - AÇÃO: 2096 CAPACITAÇÃO E TREINAMENTO DE SERVIDORES							
ITEM	DESCRIÇÃO DO CURSO	REQUERENTE (SETOR)	ÁREA	MODALIDADE	LOCAL	QUADRIMESTRE	CARGA HORÁRIA (DIAS)
1	TREINAMENTO E PADRONIZAÇÃO DAS AÇÕES PARA APLICAÇÃO DA VCHECK-5	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	REMOTA	VÍDEO CONFERÊNCIA	1 QD	1
2	CONGRESSO DE HIGIENISTAS	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	RECIFE- PE	1 QD	4
3	4º MUNDIAL DO QUEIJO DO BRASIL	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	SÃO PAULO- SP	1 QD	4
4	CURSO DE ABORDAGEM E FISCALIZAÇÃO DE TRÂNSITO DE PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	GIPOA/ CTA	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	PIMENTA BUENO- RO	1 QD	5
5	CURSO DE ABORDAGEM E FISCALIZAÇÃO DE TRÂNSITO DE PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	GIPOA/ CTA	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	PORTO VELHO- RO	1 QD	4
6	TREINAMENTO PACPOA 2026	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	REMOTA	VÍDEO CONFERÊNCIA	1 QD	1
7	TREINAMENTO PNCRC 2026	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	REMOTA	VÍDEO CONFERÊNCIA	1 QD	1
8	TREINAMENTO EM VERIFICAÇÃO DE ELEMENTOS DE CONTROLE (VOEC - VOPAC)	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	OURO PRETO- RO	2 QD	3
9	TREINAMENTO DE RECEPÇÃO SOBRE INSPEÇÃO E DEFESA AOS NOVOS EMERGENCIAIS	GIPOA	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	OURO PRETO- RO	2 QD	1
10	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERMANENTES - SUÍNOS	POAFRIG	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	MATO GROSSO- MT	2 QD	3
11	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERMANENTES - BOVINOS	POAFRIG	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	ROLIM DE MOURA- RO	2 QD	3
12	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - LEITE	POALAT	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	ROLIM DE MOURA	2 QD	3
13	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - OVOS	POAOMP	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	MATO GROSSO- MT	2 QD	3
14	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - MEL	POAOMP	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	VILHENA- RO	2 QD	3
15	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - PESCADOS	POAOMP	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	ARIQUEMES- RO	2 QD	3
16	TREINAMENTO PRÁTICO EM ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERIÓDICA - CARNES	POACAR	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL	CACOAL- RO	2 QD	3
17	SISBIS - TREINAMENTO EM FISCALIZAÇÃO DE LEITES E DERIVADOS	DSN	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL		3 QD	
18	SISBIS - TREINAMENTO EM FISCALIZAÇÃO DE OVOS E DERIVADOS	DSN	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL		2 QD ou 3 QD	
19	SISBIS - TREINAMENTO EM FISCALIZAÇÃO DE PESCADO	DSN	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL		2 QD ou 3 QD	
20	SISBIS - TREINAMENTO EM FISCALIZAÇÃO DE CARNES E DERIVADOS	DSN	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL		2 QD ou 3 QD	
21	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS	DSN	INSPEÇÃO DE POA	PRESENCIAL		2 QD ou 3 QD	
TOTAL							45