



TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

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

SGD: 2025/34439/032543

Período de Execução do Programa	
Data de Início	01 Janeiro de 2025
Data de Fim	31 Dezembro de 2025

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI	CNPJ
AGENCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS	02.903.682/0001-78

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

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF

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 – Entrepostos 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

1. Organização Administrativa

1.1 – Organograma

(anexo I)

[Clique aqui]



ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Paulo Antônio de Lima EM 09/04/2025 09:52:28

Verifique a autenticidade deste documento em <https://sgd.to.gov.br/verificador> informando o código: CC9B403401F4D731 | SGD:2025/34439/032543



TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



1.2 - Sistemas de Informação

A Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins (ADAPEC-TO) conta com sistemas informatizados próprios para cada área de atuação, apresentando os seguintes sistemas para a área de Inspeção Animal:

- * SISTEMA DE INSPEÇÃO EM LATICÍNIOS; recebe os dados de captação de leite, processamento, produtos produzidos, destino da produção, também traz a informação da origem do produto (produtor), também traz dados relativos a situação do produtor em relação a sanidade do rebanho, sobre vacinações obrigatórias e inadimplência com o serviço oficial.
 - * SISTEMA DE INSPEÇÃO EM FRIGORÍFICOS: Recebe os dados de animais abatidos, sua origem, número da GTA e rastreabilidade da sua emissão, dados nosográficos (ante-mortem, inspeção nas linhas, doenças infecto-contagiosas, condenação por patologias), MER, equipes de inspeção e destino da produção.
 - * SISTEMA DE RÓTULOS: Cadastro das empresas e dos rótulos aprovados pelo Serviço de Inspeção.
 - * RELATÓRIOS: A Gerência de Inspeção acompanha as atividades das equipes de inspeção permanente e periódicas por meio de relatórios técnicos entregues na Gerência, mensalmente.
- 1- ESCALA DE TRABALHO;
 - 2- RELATÓRIO DE TI E TF; Relatório mensal condensado de fiscalizações realizadas, Termos de Inconformidade emitidos e Autos de Infração, expedidos.

Estes relatórios são enviados por meio eletrônico, pelo sistema SGD 2.0 (Sistema de Gestão de Documentos).

Estes sistemas eletrônicos são de acesso exclusivo dos servidores da Agência, que alimentam os dados a partir de relatórios físicos que recebem das indústrias nos SIE's locais, os modelos estão inseridos no Anexo II.

O sistema para lançamento dos relatórios de produção das unidades de beneficiamento de carnes é o novo SIDATO 2.0 em implantação, até o momento os servidores realizam lançamento dos dados de produção que recebem de relatórios dessas indústrias em planilha eletrônica de Excel.

A Adapec também utiliza o sistema e-sisbi SGSI para cadastro das empresas com registro no SIE, com registro dos rótulos de cada produto, bem como os dados de cada empresa. Por meio da plataforma e-sisbi SGE, as indústrias irão contar com acesso para lançamento de suas produções, condenações e dados da matéria prima, entre outras informações.





TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



1.3- Controle de Documentos

Existe na Agência no momento dois sistemas de recepção e controle de documentos:

1 – Físico: documentos são encaminhados por malotes ou entregues diretamente na Sede da Gerencia de Inspeção Animal/ADAPEC; esses documentos são recebidos pela secretária geral, que gera um protocolo próprio no sistema eletrônico de documentos, em seguida o documento é encaminhado para o responsável da ação, o gerente do setor ou os responsáveis pelos programas de inspeção de carne e derivados, leite e derivados, pescado e derivados, unidades de beneficiamento de produtos cárneos ou combate a clandestinos.

Os documentos a partir deste destino tornam-se processos, ou ação com resposta por meio oficial, em ambos os casos migram os documentos para o sistema eletrônico SGD.

Nos casos de abertura de processo físico concomitantes, estes são protocolados no protocolo geral da ADAPEC, recebem uma capa própria com numeração (dada pelo sistema SGD) e passam a ser anexadas todas as movimentações neste processo com folhas numeradas e processo arquivado junto ao referido programa citado anteriormente.

2 – Digital: Os documentos internos, bem como os que são encaminhados por meio eletrônico, são incluídos obrigatoriamente no SGD (sistema de gestão de documentos) que é o sistema oficial do Governo do Estado do Tocantins, por meio desta ferramenta os documentos recebem numeração própria e são encaminhados e rastreados eletronicamente, permitindo assinatura digital e acompanhamento de processos ao longo de sua tramitação no poder público.

Em março de 2024, o Governo do Tocantins lançou o portal de serviços digital para o cidadão, colocando todos os serviços públicos por meio desse portal (<https://servicos.to.gov.br/>) em consequência disso, todos os atendimentos realizados pelo serviço de Inspeção Estadual, migraram para a forma digital, atendendo fisicamente apenas os casos excepcionais por falha no Portal se ocorrer. Nas situações em que requerem abertura de processos, esses também são impressos e arquivados fisicamente na Gerência de Inspeção com folhas numeradas e rubricadas.

A orientação processual completa está publicada na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 09, DE 25 DE MARÇO DE 2024 (<https://www.to.gov.br/adapec/legislacao/45wzm5s1roo9>)..



2. Infraestrutura Administrativa

2.1 – Estrutura Física

A ADAPEC possui estrutura física presente na maioria das cidades do estado, apenas 20 municípios não possuem escritórios de atendimento presencial.

Nesta estrutura física há salas e mobiliário destinado aos diversos setores de atuação da ADAPEC, o SIE conta com uma sala em tamanho adequado as suas necessidades nos locais onde se faz necessária a presença de servidores para atender esta finalidade, abaixo descrevemos a relação de bens (mobiliário como mesas e cadeiras não relacionados, estão em quantidades compatíveis com o número de servidores em cada escritório) e localização de cada escritório com presença do SIE.

MUNICIPIO	ENDEREÇO	Nº DE COMPUTADORES	Nº DE VEICULOS	N ° SERVIDORES
PALMAS (sede)	ACSE 11 SE11, CEP 77020-026 Latitude: 10°11'1" S Longitude: 48°20'2" W	16 Computadores 01 notebook	02 camionete L-200	14 - 09 médicos veterinários, 02 técnicos agropecuários, 01 Engenheiro de Alimento e 01 assistente administrativo
ARAGUAINA	Rua Deusanira Ayres Qd 01, It 01, setor Jardim Santa Helena, cep 77800-000	01 desktop e 01 notebook	01 camionete L-200	02 médicos veterinários e 01 técnico agropecuários
AUGUSTINÓPOLIS	Av. Goiás, s/n, Centro, cep 77960-000	01 Desktop 01 notebook	01 OROCH	02 médicos veterinários.
FORMOSO	Avenida Perimetral, d-C02 It-6, Setor Central	01 Desktop 01 notebook	01 FIAT MOB	01 médico veterinário 01 técnico agropecuário



GUARAI	Rua J-1, Qd 09, It 04, Setor Rodoviário, cep 777000-000	01 desktop e 01 notebook	01 Fiat Mob	02 médica veterinária
PARAISO	Av. Castelo Brando s/n, Centro, cep 77600-000	01 desktop 01 notebook	01 Fiat MOB	01 médico veterinário e 01 técnico agropecuário.

O escritório central da ADAPEC (SEDE) fica na capital do estado, onde ficam lotados os servidores que fazem parte da equipe de gerência e coordenação das ações, as demais unidades descentralizadas são as Unidades Locais da ADAPEC em que há sala exclusiva para acomodar servidores lotados no SIE.

Há ainda os servidores que dispõem de estrutura física disponibilizada nas plantas com inspeção permanente (21 médicos veterinários e 07 técnicos agropecuários).

2.2 - Materiais e Equipamentos

Os materiais necessários e equipamentos são disponibilizados conforme demanda e disponibilidade financeira do órgão, como citado na tabela anterior, nas unidades descentralizadas e na SEDE há mobiliário e equipamentos em número suficiente para atender todos os servidores lotados em cada escritório.

Uniformes, material de expediente e de proteção individual são fornecidos pelo órgão em quantidades necessárias para execução das ações de inspeção.

2.3 – Laboratórios

A ADAPEC não dispõe de laboratório próprio para realizar suas análises, encaminhando sempre as amostras das análises fiscais, conforme cronograma definido pela Gerência de Inspeção Animal, encaminhadas ao laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Para o estado do Tocantins, o laboratório de referência utilizado é o Centro de Pesquisa em Alimentos da Universidade Federal de Goiás (CPA/UFG), em Goiânia-GO, em função da logística e custos para as indústrias e também MICROBIAL - LABORATÓRIO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS LTDA em Campinas-SP como alternativa para as indústrias que



optarem por logística aérea. Em Fevereiro de 2025, foi ampliado a lista de laboratórios por meio do MEMOCIRCULAR/ADAPEC/GIA Nº 09/2025 (<https://www.to.gov.br/adapec/legislacao/45wzm5s1roo9>).

As análises de água e gelo são realizadas nos laboratórios da empresa concessionária de água que atua no estado, a empresa BRK Ambiental.

Para o ano de 2025, a ADAPEC-TO está estabelecendo convênio com a Universidade Federal do Tocantins para que parte das análises microbiológicas e físico-químicas ocorram no Laboratório de Análises de Alimento da Universidade em Palmas-TO, aguardando apenas definição do escopo ofertado por parte da Universidade e declaração de equivalência nos métodos de análises com o determinado pelo Ministério da Agricultura (MAPA).

Para pesquisa de Fraudes em pescado as amostras serão enviadas ao Laboratório de Genética da Escola de Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais/Belo Horizonte/MG.

Segue anexo (III) ao presente, o escopo solicitado e cronograma do ano de 2025.

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1 - Inspeção e Fiscalização de Rotina

Ressaltamos que no Estado do Tocantins, a legislação estadual apresenta classificação para algumas indústrias diferente em termos de nomenclatura da estabelecida no DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020, enquadrada conforme quadro a baixo nas especificações do referido Decreto Federal, as alterações para harmonizar a legislação estadual se encontra em fase de construção de uma minuta para submeter a Casa Civil.

CLASSIFICAÇÃO ESTADUAL (decreto 5751/2017)	CLASSIFICAÇÃO FEDERAL (DECRETO Nº 10.468/2020)
Entrepasto de pescado e Fábrica de Produtos de Pescado	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.
Fábrica de Produtos Cárneos	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
Granja Avícola	Granja Avícola
Entrepasto de Ovos Fábrica de Derivados de Ovos	Unidade de beneficiamento de ovos e derivados



Fábrica de Gelatina e Produtos Colagênicos	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
Fábrica de Produtos Gordurosos Comestíveis:	Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
Usina de Beneficiamento	Unidade de beneficiamento de leite e derivados
Fábrica de Laticínios	Unidade de beneficiamento de leite e derivados
Entrepósitos de Produtos de Abelhas e Derivados.	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

3.1.1 - Inspeção Permanente

A inspeção nos estabelecimentos com Serviço de Inspeção permanente é realizada com atividades de inspeção industrial e sanitária, as quais abrangem inspeção *ante e post mortem* das espécies de abate. O médico veterinário do SIE está presente em todas as atividades dos estabelecimentos com fiscalização permanente, tanto no abate, quanto no carregamento.

No decorrer das atividades de abate são aplicados critérios de observação, julgamento e destinação que se fizerem necessárias durante as operações. A inspeção nas linhas é realizada por auxiliares de inspeção, os quais são funcionários do estabelecimento cedidos ao Serviço de Inspeção Estadual. Estes, ao serem cedidos, passam por treinamento com o médico veterinário oficial e os demais auxiliares. As lesões encontradas são registradas em planilhas pelos auxiliares de inspeção, as quais são conferidas pelo médico veterinário responsável pelo SIE local no dia do abate (papeleta de condenação do abate). Quando identificada doença, as meias carcaças e vísceras são desviadas para o DIF onde o Médico veterinário responsável dará o julgamento adequado.

Durante as operações de carregamento e expedição das meias carcaças, são realizadas verificações pelo médico veterinário oficial, como: as condições de higiene e temperatura dos caminhões, dos produtos e das condições em geral do carregamento (verificação de carregamento de produtos (“no local”) - Formulário definido pela portaria ADAPEC 082/2022.

Todas as ocorrências, achados e apontamentos referentes ao abate e carregamento são registradas em planilhas diárias e livros de ata, os quais registram todos os ocorridos durante as atividades (controle de currais, controle de abate dos animais, formulários definidos pela portaria ADAPEC 082/2022, inspeção “*ante-mortem*” de bovinos, papeleta de exame do departamento de



inspeção final, entre outras);

Durante o funcionamento do estabelecimento, seja em abate ou carregamento, são observadas todas as operações realizadas pelos estabelecimentos e também as condições quanto as instalações. Identificada alguma inconformidade durante tais atividades são elaborados os Termos de Inconformidade (TI), os quais vinculam a inconformidade encontrada com o Programa de Autocontrole referente. Para registro e controle das TI's, cada SIE local possui um livro de ata no qual registram o número das mesmas, a data de emissão, data de resposta pelo estabelecimento, o cumprimento e data de fechamento. Também é emitido o Termo de Fiscalização que documenta a presença do médico veterinário no abate e no carregamento. No decorrer das atividades diárias do estabelecimento, o médico veterinário oficial também avalia a aplicação dos Programas de Autocontrole do estabelecimento.

O Serviço de Inspeção Estadual obedece os procedimentos determinados pela legislação sanitária, a serem seguidos pelos SIE's locais em cada estabelecimento permanente, determinado na PORTARIA Nº. 082, DE 25 DE MARÇO DE 2022 (<https://www.to.gov.br/adapec/legislacao/45wzm5s1roo9>), e também as legislações federais e Decreto Estadual 5751/2017, periodicamente realizamos reuniões e treinamento para discussões e alinhamento das ações.

Cada médico veterinário que ingressa no Serviço de Inspeção Estadual e vai para fiscalização permanente passa por treinamento com os demais servidores do SIE-TO em outros estabelecimentos com fiscalização permanente.

A ADAPEC possuía no momento da revisão deste plano de trabalho, registrados 7 (Sete) estabelecimentos com inspeção permanente. O Serviço Oficial permanente conta com 09 (nove) Inspectores de Defesa agropecuária com formação em Medicina Veterinária (concurados), 09 (nove) Médicos Veterinários contratados e 06 (seis) fiscais agropecuários (concurados).

3.1.2 - Inspeção Periódica

A inspeção nos estabelecimentos com Serviço de Inspeção Periódica é realizada por médico veterinário do SIE, onde realiza fiscalizações periódicas nos estabelecimentos, as quais abrangem o acompanhamento de toda produção no intuito de fiscalizar as ações desenvolvidas durante a produção da empresa. A fiscalização periódica se divide de forma que a fiscalização das empresas da área de lácteos e derivados, carnes e derivados e pescado e seus derivados é realizada com base em risco INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04, DE 20 DE FEVEREIRO DE 2024. (<https://www.to.gov.br/adapec/legislacao/45wzm5s1roo9>).

Durante essas ações são observadas as condições higiênico-sanitária da produção, desde



a matéria-prima até o produto final, observando ou examinando o produto, a fim de confirmar a segurança no produto final produzido pela empresa. Isso se dá por meio de diferentes métodos de inspeção e controle onde o profissional responsável pela inspeção busca identificar irregularidades que podem estar relacionadas à produção.

Em casos da detecção de não conformidades durante a fiscalização, o Serviço Oficial elabora o Termo de Inconformidade (TI), os quais vinculam a inconformidade encontrada com o Programa de Autocontrole referente. Para registro e controle das TI's, cada SIE local possui um livro de ata no qual registram o número das mesmas, a data de emissão, data de resposta pelo estabelecimento, o cumprimento e data de fechamento. Para comprovação do atendimento às não conformidades apontadas nas ações é registrado no próprio Termo de Inconformidade emitido, pois o mesmo possui campo para verificação e registro do apontado. O saneamento de tal inconformidade apontada também é registrado no livro de ata de registro dos Termos de Inconformidade.

Nas fiscalizações periódicas também é emitido o Termo de Fiscalização que documenta toda fiscalização que é feita no estabelecimento. Durante cada fiscalização são preenchidos os Formulários definidos pela portaria ADAPEC 082/2022.

O cumprimento do cronograma de fiscalização periódica é realizado através das escalas de trabalho, emissão dos documentos de fiscalização e folha de frequência.

O Serviço de Inspeção Estadual obedece os procedimentos determinados pela legislação sanitária, a serem seguidos pelos SIE's locais em cada estabelecimento de inspeção periódica, determinado na PORTARIA Nº. 082, DE 25 DE MARÇO DE 2022, e também as legislações federais e Decreto Estadual 5751/2017, periodicamente realizamos reuniões e treinamento para discussões e alinhamento das ações.

Cada médico veterinário que entra na inspeção animal e vai para fiscalização periódica passa por treinamento com os demais servidores em outros estabelecimentos com fiscalização periódica, observada a área de atuação (se lácteos, cárneos ou mel).

A ADAPEC possui registrados 33 (trinta) estabelecimentos com inspeção periódica, que estão em funcionamento. O Serviço Oficial periódico conta com 08 (oito) Inspetores de Defesa agropecuária com formação em Medicina Veterinária (concursados), 06 (seis) médicos veterinários (contratos) e 05 (cinco) Fiscais Agropecuários (concursados).

3.2 - Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

O Serviço Oficial, no início de cada ano realiza a emissão do cronograma de análises oficiais para cada estabelecimento registrado. O cronograma consta a previsão das análises oficiais a



serem realizadas, tanto da água de abastecimento (análises físico químicas e microbiológicas) como análises dos produtos (análises físico químicas, microbiológicas e pesquisa de fraudes para pescado).

Os resultados obtidos são avaliados pelos inspetores locais e também pelos responsáveis técnicos pelos programas de cada área equivalente. Os resultados são avaliados quanto ao RTIQ de cada produto. Em casos de produtos não regulamentados, é avaliado de acordo os parâmetros indicados no RTIQ do produto ao qual melhor se encaixe devido a sua composição e características físico-químicas e nas publicações científicas da área.

Em análises com resultados fora do padrão, seja físico-químicas e/ou microbiológicas as providencias adotadas são registradas tanto com o inspetor local, o qual fiscaliza diretamente tal estabelecimento, como também na Gerência de Inspeção animal, tanto em pasta arquivo das análises oficiais, quanto nos arquivos de termos e autos de infrações da referida empresa.

As medidas cautelares e fiscais adotadas em casos de violações dos padrões estabelecidos na legislação são registradas em Procedimento Operacional Padrão (POP), INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 07, DE 12 DE MARÇO DE 2024 (<https://www.to.gov.br/adapec/legislacao/45wzm5s1roo9>) . no qual consta as ações que devem ser tomadas em caso de desvios de resultados das análises, tanto físico-químicas como microbiológicas de produtos e de água. Dentre algumas ações tomadas podemos destacar apreensão do lote com análise fora do padrão até realização de contraprova, interdição de linha de produção, emissão de auto de infração, entre outros.

3.3 - Programas de Autocontrole

Foram implantados no estado pela PORTARIA Nº 336, DE 27 DE OUTUBRO DE 2021, que determina a obrigatoriedade nas empresas registradas no SIE. A verificação oficial dos programas de Autocontrole seguem o determinado na PORTARIA Nº. 082, DE 25 DE MARÇO DE 2022 são realizadas continuamente nos estabelecimentos com inspeção permanente, e na inspeção periódica, as frequências de verificação são definidas no ANEXO UNICO da referida portaria (<https://www.to.gov.br/adapec/legislacao/45wzm5s1roo9>).

Os estabelecimentos registrados devem ter implantados os programas de autocontrole no primeiro dia de funcionamento do estabelecimento no Serviço de Inspeção Estadual. Cada estabelecimento realiza o monitoramento das planilhas dos programas a cada funcionamento, sendo que a maioria das planilhas são diárias, mas algumas podem ser semanal ou mensal de acordo com o PAC de casa empresa. O serviço de inspeção local avalia o preenchimento das planilhas, se as mesmas são monitoradas adequadamente, e no tempo certo para algumas, como



no caso do PPHO para estabelecimentos com inspeção permanente. De forma periódica também é avaliada a implantação, o monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole pelos estabelecimentos através de auditorias realizadas pelo Serviço Oficial.

Para controle da rastreabilidade dos produtos, cada estabelecimento tem implantados alguns programas de autocontrole. Dentre eles tem o PAC 07 – Controle de matéria prima, ingredientes e material de embalagem, o qual controla a entrada de toda matéria prima e insumos no estabelecimento. Para execução desse programa, o Serviço de inspeção Oficial exige também a implantação da IN 49 do MAPA de 14 de setembro de 2006. Os estabelecimentos também possuem implantado PAC's de Controle de expedição, o qual controla as condições higiênico-sanitárias dos caminhões, das instalações e dos produtos a serem expedidos, registrando também o destino de tais produtos. E por fim, também são considerados nos PAC's o controle de formulação, combate à fraude e incluindo o PPCAAP (PORTARIA Nº 337, DE 03 DE NOVEMBRO DE 2021) e a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 08, DE 13 DE MARÇO DE 2024 que institui o programa de combate a fraudes. Também está contemplado nos Auto-controles a rastreabilidade, que tem por finalidade vincular toda matéria prima para fabricação de determinado produto ao destino do mesmo, para que em casos de desvios nos resultados das análises ou qualquer outra necessidade de acionamento do programa, tais produtos sejam recolhidos de forma efetiva e possam ser rastreada a fonte do problema através dos arquivos dos referidos programas.

3.4 - Autuação e Aplicação de Penalidades

As autuações e demais penalidades estão definidas no Decreto Estadual 5751/2017 (modelos/anexo IV). Essas são aplicadas pelos servidores do órgão nos processos de fiscalização, após emitidos são encaminhados para a Unidade Central e seu controle passa a ser executado por departamento próprio da Agência, que avalia as defesas enviadas pelos infratores (quando houver) e relato de fatos de cada servidor que aplica a penalidade, encaminhando para cobrança jurídica ou Dívida Ativa do estado, quando for aplicável.

As penalidades de interdição, apreensão e destruição de produtos é executada pelos servidores responsáveis pela ação nos locais onde ocorre a demanda, posteriormente encaminhadas à Unidade Central, para conhecimento e arquivamento dos documentos respectivos.

Por meio de sistema eletrônico próprio, a ADAPEC mantém cadastrados em banco de dados específico, todas as autuações aplicadas no estado, o acesso a esse banco de dados é restrito aos servidores com senha específica, na Gerencia de Inspeção o Gerente possui acesso a esse banco de dados e pode realizar as pesquisas das infrações por CPF/CNPJ ou número de Auto de Infração.



3.5- Supervisões

As supervisões ou Auditorias de conformidade são realizadas anualmente em cada indústria com registro junto ao SIE, há formulário e questionamento padrão escrito, as datas e equipes que realizam as auditorias são definidas por ato do Gerente de Inspeção, que ordena as equipes de acordo com suas capacidades e qualificações (MEMOCIRCULAR/ADAPEC/GIA Nº 07/2022) .

Segue em anexo (V) o modelo do formulário de Auditoria e do Plano de Ação que as empresas devem apresentar.

As auditorias/supervisões após serem realizadas geram um relatório que é encaminhado a SEDE, entregue a indústria e ao servidor responsável pela fiscalização desta, após o prazo estipulado pela equipe (nunca superior a 30 dias), a indústria apresenta um plano de ação para sanar as inconformidades, após decorridos os prazos de apresentação e análise do referido plano, a equipe que realizou a auditoria/supervisão retorna a indústria para conferência do plano de ação, tendo como desfecho a constatação do cumprimento do plano ou ação fiscal ou em caso de descumprimento adotadas as medidas fiscais de acordo com o Decreto 5751/2017.

3.6- Coleta de Amostras para Análise Laboratorial

As coletas de amostras para análise fiscal dos produtos, são feitas uma ou mais vezes por ano (dependendo do produto e dos riscos sanitários) de cada produto registrado no SIE, conforme cronogramas de análise encaminhados pela Gerência de Inspeção, as amostras são coletadas pelos servidores responsáveis pela fiscalização de cada indústria, com saco-lacres oficiais conforme POP definido pela Gerência, são preenchidos os formulários de encaminhamento e a indústria é responsável por enviar as amostras ao laboratório oficial definido pela Agência. Os parâmetros físico-químicos e microbiológicos de cada produto, são utilizados os do programa de avaliação de conformidade de padrões físico-químicos e microbiológicos de produtos de origem animal comestível e água de abastecimento da página eletrônica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Também participamos do programa PAC-POA/SISBI/MAPA, tendo as amostras colhidas conforme calendário encaminhado a Agência pelo MAPA.

Os resultados são enviados pelos laboratórios para o e-mail oficial da Gerência de Inspeção Animal para essa finalidade, analisesadapec@gmail.com, após isso são encaminhados aos responsáveis locais do SIE e indústria, em casos de inconformidade os servidores responsáveis pela ação aplicam os dispositivos definidos no POP.



3.7- Prevenção e Combate à Fraude Econômica

As análises são realizadas conforme legislação específica para cada indústria e produto (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 08, DE 13 DE MARÇO DE 2024), sendo fiscalizados pelos servidores responsáveis, o controle da qualidade da matéria prima, bem como a composição dos produtos são alvo de fiscalização por parte da Agência com coleta e enviode uma ou mais amostras de cada produto semestralmente para laboratório de referência conforme descrito no item anterior e com ações e regras descritas na referida Instrução Normativa, sendo realizada semestralmente pela equipe do SIE Lcoal.

3.8 - Combate à Atividade Clandestina

No combate a atividade clandestina a ADAPEC tem equipe própria com dois servidores médicos veterinários exclusivos para essa ação, veículo específico e insumos para atender as demandas. Possui canal exclusivo através do Disk-Defesa (**0800 000 4733**), canal gratuito de denúncias à disposição da população, por meio deste as denúncias são recebidas, protocoladas e transformam-se em ações desencadeadas nos diversos municípios, a equipe se desloca e faz as ações com apoio da equipe local da ADAPEC, também com apoio da Polícia Civil e Militar, Vigilância Sanitária Municipal (quando possível) e Ministério Público de forma supletiva. Cada ação é organizada em forma de processo com todas as suas ações registradas e encaminhadas para acompanhamento da Gerência de Inspeção Animal e Diretoria de Defesa e Inspeção Animal da ADAPEC.

O sistema também integra as Ouvidorias do Estado e Também as demandas da Ouvidoria do MAPA demandas ao estado. Não há um programa escrito em função da Agência possuir normatização própria por meio dos suas Leis (502/1992) e Decretos (5751/2017) que já abrangem esta ação, porém hás um cronograma anual de atividades (<https://www.to.gov.br/adapec/legislacao/45wzm5s1roo9>).

Como resultados, no ano de 2020 a 2024 atingimos recordes sucessivos das ações de combate a clandestinos, retirando de circulação mais de 100 toneladas de produtos clandestinos apreendidos e destruídos, também por meio de convenio com o SESC/MESA BRASIL os produtos apreendidos que possuem origem inspecionada, porém realizam comercialização irregular infringindo a Lei Federal 7886/1989, são por fim, após avaliação técnica, destinadas a doação para entidades que atendem famílias carentes e em situação de vulnerabilidade social, desde o inicio do convênio em 2021, foram encaminhados mais de 2.900 kg de produtos para doação.

3.9 - Educação Sanitária

As ações de Educação Sanitária são desempenhadas por departamento próprio da Agência,



há realização de palestras, participação em feiras e produção de material gráfico próprio para o setor, no ano de 2022 foi retomado o projeto Inspetor Junior, com distribuição de cartilhas educativas voltados para as crianças da primeira fase do ensino fundamental, também foi desenvolvido material audiovisual para crianças (<https://www.youtube.com/watch?v=NPONMrYIS0o&t=72s>), com base na cartilha do projeto Inspetor Junior, trabalhando o projeto em conjunto com as Secretarias de Educação dos municípios em que o projeto foi desenvolvido (<https://www.to.gov.br/adapec/noticias/mais-cinco-escolas-no-tocantins-recebem-acao-do-projeto-inspetor-junior-da-adapec/1gs25mxzdkko>), também foram direcionadas para as plataformas virtuais, diversos treinamentos para os servidores do órgão e para a população.

Foram realizados vários cursos de capacitação e treinamento presencial e on-line conforme disponibilizadas pelo próprio Ministério da Agricultura, também foram encaminhadas várias equipes para realização de treinamento em plantas industriais fora do estado do Tocantins em parceria com o SIF. Relação dos últimos treinamentos realizados e ações de Educação Sanitária, estão anexados (VI) ao presente plano de ação.

As ações para os próximos anos estão informadas no Plano Plurianual (PPA) do Governo do Estado.



4. Programa de capacitação

Nome do curso	Público Alvo			Modalidade			ANO 1	ANO 2
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-presencial	EAD		
INSPEÇÃO ANTE E POST MORTEM EM BOVINOS E BUBALINOS	20			X			X	
APPCC, CONFECÇÃO E FISCALIZAÇÃO	30	5				X		X
VERIFICAÇÃO DE AUTO-CONTROLES	40	6				X		X

5. Relação de estabelecimentos Interessados em realizar comércio interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ/CPF	Nº Registro no Serviço	Classificação
01	COM. E INDÚS. DE ALIM. PORQUITOS EIRELI	26.683.692/0001-03	039	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÂRNEOS
02	E.R. DE ALENCAR SANTOS (CERRADOS GOURMET)	27.171.722./0001-65	097	UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÂRNEOS
03	COMERCIAL DE CARNES BRASIL LTDA	26.375.018/0001-61	056	ABATEDOURO FRIGORIFICO
05				
06				





TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

6. 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.

7. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Palmas-TO, 05 de março de 2025.

PAULO ANTONIO DE LIMA

Presidente da ADAPEC-



ASSINADO POR LOGIN E SENHA POR: Paulo Antônio de Lima EM 09/04/2025 09:52:28

aqui Verifique a autenticidade deste documento em <https://sgd.to.gov.br/verificador> informando o código: CC9B403401F4D731 | SGD:2025/34439/032543



TOCANTINS
GOVERNO DO ESTADO



104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

8. Anexos

I – Organograma;

II – Modelos de Relatórios;

III – Escopo de Análises Oficiais 2025;

IV – Modelos de Autos e Termos;

V – Modelo de relatório de Auditoria;

VI – Cronograma das ações de Educação Sanitária;

[Digite aqui]



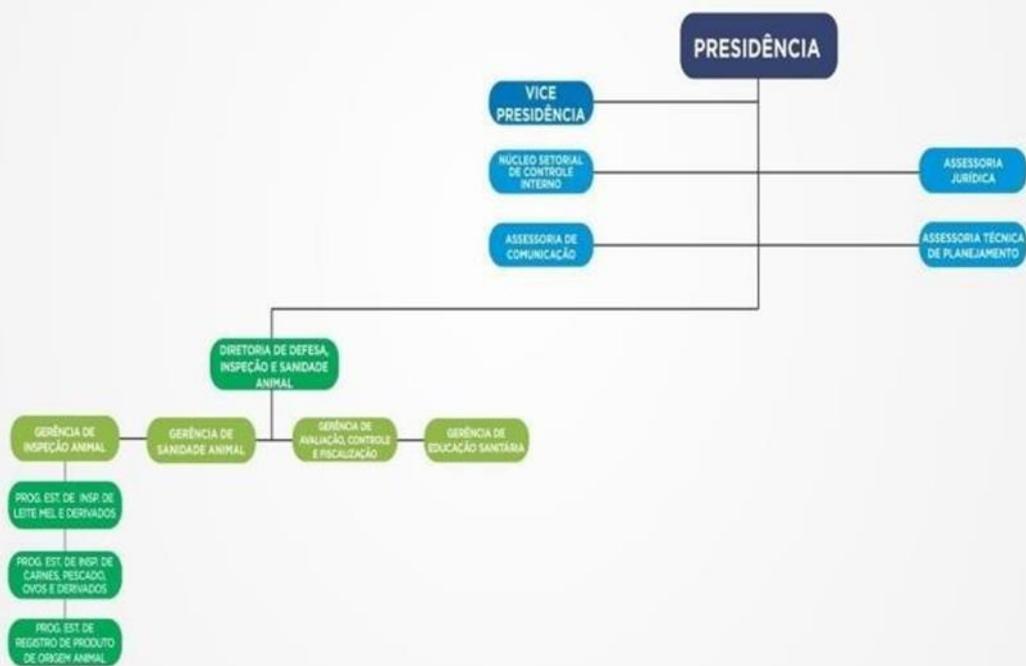


**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



ANEXO I – Organograma da Gerencia de Inspeção Animal

ORGANOGRAMA GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



ANEXO II – Modelos de Relatórios

RELATÓRIO MENSAL DE PRODUÇÃO DOS ENTREPOSTOS SIE nº

MÊS 02/ ANO / 2023

Razão Social: [REDACTED]
Nome Fantasia: [REDACTED]
Endereço: [REDACTED]
Telefone: [REDACTED]
[REDACTED]ário: J

Atividades

1. Recebimento diário de matéria-prima:

Produto: PELE SUÍNA DESIDRATADA- TORRESMO

Dia	Hora	Quantidade inspecionada (Kg)	Estabelecimento de Origem
7	7:15	600	Rudolph Foods

Total recebido 600 KG

2. Produção aprovada pela inspeção

Produto: PELE SUÍNA DESIDRATADA- TORRESMO

Dia	Quantidade produzida (Kg)	Dia	Quantidade produzida (Kg)	Dia	Quantidade produzida (Kg)
01	40	12		23	40
02	30	13	30	24	30
03	30	14	30	25	
04		15	40	26	
05		16	30	27	30
06	30	17	20	28	30
07	30	18			
08	30	19			

09	40	20	30		
10	30	21	30		
11		22	30		
			Total Produzido	600	

3. Produtos condenados pela inspeção

Produto	Dia	Tipo	Quantidade Kg	Motivo
Obs.				

4. Movimentação de produtos: Pele suína desidratada- torresmo

Quantidade Kg	Destino/Município
450	Gurupi TO
100	Redenção PA
50	Imperatriz MA
600	

7. Estocagens de produtos elaborados

Produto	Produto Elaborado (Kg)
Pele suína desidratada- torresmo	
Total	XXX

7.1- Estocagens de matéria prima

Matéria prima	Estoque (Kg)
Pele suína desidratada	
Total	XXX

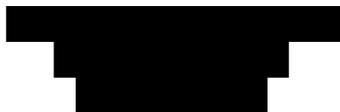
8. Fornecedores do mês

Nome Fantasia	Razão Social	CNPJ	S.I.F.	Quantidade (kg)
Rodolph Foods	RUDOLPH FOODS BRASIL IND DE ALIM LTDA	08.355.251/0001-09	SIF 3203	600

9. Dados Gerais:

Funcionários	Quantidade
Processamento e manipulação	03
Responsável técnica	01

OBS: É obrigatório que todos os relatórios sejam assinados pelo RESPONSÁVEL TÉCNICO.



Assinatura e Carimbo do Médico Veterinário



GOVERNO DO
TOCANTINS
TRABALHANDO E CUIDANDO DE TODOS

104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63)
3218-2088 / 2089 / 2187 | ggad@adapec.to.gov.br

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA COMBATE À FRAUDE

DATA DA VERIFICAÇÃO:				
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA				
NÚMERO DE REGISTRO NO SIE:				
RAZÃO SOCIAL:				
CLASSIFICAÇÃO:				
ENDEREÇO:				
MUNICÍPIO:				
NÚMERO DE REGISTRO NO SISBI:				
DADOS PARA IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO				
NÚMERO DO REGISTRO:				
CATEGORIA:				
NOME:				
ITENS Á VERIFICAR				
ITEM	DESCRIÇÃO	INDICAÇÕES PARA VERIFICAÇÃO	MANIFESTAÇÃO C - NC - NA	OBSERVAÇÕES
01	Nomenclatura	Verificar a denominação do produto, observando se a mesma coincide com as descrições exigidas nos ensaios laboratoriais e os casos de produtos sem regulamento, se atende o estabelecido no POP.		
02	Processo de fabricação	Observar o processamento do produto e verificar se atende o RTIQ, ou em caso de produto não regulamentado, a atenção ao POP.		



		verificar também se o processamento adotado atende o descrito no memorial descritivo.		
03	Formulação	Averiguar as matérias-primas, os ingredientes e os aditivos relacionados no memorial descritivo e os utilizados no processamento.		
04	Conservação	Examinar as informações sobre as condições de conservação dos produtos, registradas no memorial descritivo e as expostas na rotulagem, e consultar o RTIQ para averiguar se a temperatura estabelecida atende o previsto.		
05	Validade dos insumos	Averiguar as informações que assegurem a qualidade das matérias-primas (ingredientes e aditivos), utilizadas na formulação dos produtos, com especial atenção ao prazo de validade e ao número de identificação da partida.		
06	Data de fabricação	Analisar a data de fabricação, associando ao prazo de validade, o controle de produção, identificando o tempo de maturação e a rastreabilidade.		
07	Rotulagem	Consultar as informações contidas no rótulo, dispensando atenção a legibilidade das informações, a carimbagem, a datação, o registro do peso, às informações que identificam a empresa, a tabela nutricional e as informações que identifiquem o serviço de inspeção a qual estão registrados		
08	Aferição do peso	Coletar 05 amostras do mesmo produto processado e acabado, conferindo a similaridade do peso observado com o previsto na embalagem.		
09	Relação entre a produção e a expedição	Observar a equivalência entre o volume de matéria-prima obtida com a quantidade de produto acabado estocada e/ou comercializada, sempre utilizando dados resgatados de documentos fiscais ou planilhas		



		de autocontrole. Verificar nesta etapa os conceitos utilizados para garantir a rastreabilidade deste produto.		
10	Verificação do PCCAAP	Verificar a aplicação do Programa de Prevenção e Controle da adição da Água aos Produtos.		
11	Identificação da espécie por análise de DNA	Observar o controle adotado pelo estabelecimento para identificar as espécies de pescados processadas e comercializadas, considerando a análise visual e a confirmação por exame do DNA.		
CONDIÇÕES PARA ANÁLISE DOS RESULTADOS DOS ENSAIOS LABORATORIAIS				
12	Identificação de laudos com não conformidades	Verificar os últimos laudos com resultados das análises físico-químicas, informado no campo de observação os parâmetros observados.		
13	Ações corretivas aplicadas diante das não conformidades	Observar os registros que comprovem a adoção das ações corretivas implementadas pelo estabelecimento, diante das não conformidades.		
14	Reincidência nos resultados das análises laboratoriais	Verificar a reincidência das não conformidades identificadas nas análises físico-químicas, independente dos parâmetros avaliados, objetivando observar a efetividade das ações corretivas.		
AValiação FINAL CONCLUSIVA				
15	MANIFESTAÇÕES			
15.1	Constatados indícios de fraude, falsificações ou adulterações?			
15.2	Diante de manifestação positiva indicar quais ações adotadas.			
15.3	Indicação exigindo apresentação de plano com ações corretivas?			

C= Conforme, NC = Não Conforme e NA = Não se Aplica





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



ANEXO V – Modelo de relatório de Auditoria



**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP

3218-2128 | adapec.to.gov.br

77.020-014 | (63)

SGD: 2024/34439/015610

MEMOCIRCULAR/ADAPEC/GIA Nº 05/2024

Palmas - TO, 20 de março de 2024.

Aos Servidores da Gerência de Inspeção Animal

Assunto: IMPLANTA NOVOS MODELOS DE FORMULÁRIOS DE AUDITORIAS DE CONFORMIDADE

Em virtude da necessidade de padronizar as ações de Inspeção em Produtos de Origem Animal, praticadas pelos servidores lotados nesta Gerência de Inspeção Animal, bem como a verificação do grau de conformidade das indústrias com registro no SIE, levando em consideração ainda o Relatório de Auditoria SISBI/MAPA/2024, ficam instituídos os formulários de auditorias anexo ao presente, como modelo oficial a ser seguido pelas equipes auditoras.

Os modelos apresentados passam a vigorar para as auditorias de conformidade realizadas em 2024, a partir da convocação da Gerência de Inspeção.

Seguem anexo ao presente os seguintes formulários:

ANEXO I – RELATÓRIO DE AUDITORIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – INSPEÇÃO PERMANENTE;

ANEXO II – RELATÓRIO DE AUDITORIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – INSPEÇÃO PERIÓDICA;

ANEXO III – RELATÓRIO DE AUDITORIA DA EMPRESA;

Atenciosamente,

Antonio José de Sousa Caminha

Gerente de inspeção Animal





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP

3218-2128 | adapec.to.gov.br

77.020-014 | (63)

ANEXO I

RELATÓRIO DE AUDITORIA Nº XX/SIE/AAAA

Período: ___/___/___ a ___/___/___

PARTE I - SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

A - IDENTIFICAÇÃO	
SIE nº	
Equipe de servidores	
Razão social da empresa fiscalizada	
Município/UF	

B - ATIVIDADES DE INSPEÇÃO TRADICIONAL	
01- Inspeção ante e post mortem Procedimento avaliado	Ressalvas
(a) Inspeção ante mortem. Execução da técnica, julgamento e registro (incluindo a conferência documental)	
b) Registros de coleta de tronco encefálico, relacionados aos animais abatidos de emergência, de animais mortos no curral e de animais que chegam mortos no estabelecimento (exclusivo para ruminantes)	
(c) Inspeção post mortem. Execução das técnicas de linha, critérios de julgamento e registros	
(d) Inspeção post mortem. Execução das técnicas no DIF, critérios de julgamento e registros	
(e) Controle de sequestro e destinação do aproveitamento condicional e condenação (procedimentos e registros)	
Observações:	
02- Plano de inspeção (elaboração, escopo e implantação)	
Ressalvas:	
Observações:	





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP

3218-2128 | adapec.to.gov.br

77.020-014 | (63)

03 - Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta a Relatórios de Fiscalização, Auditoria e notificações, bem como análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento?	
Ressalvas:	
Observações:	
04 - Análises laboratoriais. Atendimento aos programas oficiais (inclusive PNCRC)	
Ressalvas:	
Observações:	
05 - Certificação Sanitária	
Procedimento avaliado	Ressalvas
a) Compatibilidade dos carimbos utilizados com os modelos preconizados na legislação	
b) Controle da emissão, substituição e cancelamento da Certificação Sanitária Oficial	
c) Manutenção de arquivo da legislação (fácil acesso). Avaliação do entendimento destas pelos auxiliares de inspeção.	
d) Conferência documental de respaldo para a Certificação Sanitária Oficial.	
g) Controle da Certificação Sanitária Oficial para matéria-prima e produto destinado ao aproveitamento condicional	
Observações:	
06 - Inclusão e avaliação qualitativa dos mapas estatísticos (SIDATO)	
Ressalvas:	
Observações:	
07 - Controles administrativos	
Procedimento Avaliado	Ressalvas
a) Controle de pessoal (escala de trabalho, férias, ponto)	





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP

3218-2128 | adapec.to.gov.br

77.020-014 | (63)

b) Organização de arquivos. Fácil localização dos documentos	
d) Tempestividade no atendimento a demandas	
e) Uso de formulários/modelos oficiais para registro das verificações e demais atividades do SIE	
Observações:	

C - VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE

1 - Verificação Oficial (frequência e metodologias aplicadas conforme Portaria ADAPEC nº 082/2022)

Ressalvas:

Observações:

2 - Ações fiscais (Eficácia)

Ressalvas:

Observações:

3- Revisão dos registros gerados pela fiscalizada (Revisão documental)

Ressalvas:

Observações:

D - COMENTÁRIOS FINAIS

E - CONCLUSÃO:

O SIE executa suas atividades de forma satisfatória, ainda que tenham sido apontadas oportunidades de melhoria e ressalvas, conforme descrito em itens B e C do presente relatório.





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP

3218-2128 | adapec.to.gov.br

77.020-014 | (63)

Foram identificados desvios com relação ao atendimento das normas previstas para o serviço oficial que demandaram tratativas excepcionais durante a auditoria e/ou acompanhamento posterior por parte do respectivo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Obs.: As ações complementares adotadas devem ser referenciadas no campo "Comentários finais"

Em todos os casos o SIE local terá 30 dias para enviar plano de ação identificando as ações adotadas, os prazos e as não conformidades já consideradas como solucionadas.

F - NOMES, CARIMBOS E ASSINATURAS

Auditor(es):

Responsável pela equipe do SIE:





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



ANEXO II

RELATÓRIO DE AUDITORIA Nº XX/SIEXXXX/AAAA

Período: ___/___/___ a ___/___/___

PARTE I – SERVIÇO OFICIAL

1 – IDENTIFICAÇÃO

SIE nº	
Razão social da empresa	
Município/UF	

2 - ATIVIDADES DE INSPEÇÃO TRADICIONAL

2.1. – Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta a Relatórios de Fiscalização, Auditoria, bem como análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento

() Satisfatório () Sujeito a melhorias

Ressalvas:

Observações/Documentos avaliados:

2.2. – Análises laboratoriais. Atendimento aos programas oficiais

() Satisfatório () Sujeito a melhorias

Ressalvas:

Observações/Documentos avaliados:

2.3 – Inclusão e avaliação qualitativa dos mapas estatísticos

() Satisfatório () Sujeito a melhorias

Ressalvas:

Observações/Documentos avaliados:





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



2.4 – Controles administrativos		
Procedimento Avaliado	Satisfatório	Sujeito a melhorias
a) Organização de arquivos. Fácil localização dos documentos (processos SIE e documentos físicos)		
b) Tempestividade no atendimento a demandas		
c) Uso de formulários/modelos oficiais para registro das verificações e demais atividades do SIE		
Ressalvas:		
Observações/Documentos avaliados:		

2.5 – Atendimento à frequência de fiscalização baseada no risco estimado associado ao estabelecimento
() Satisfatório () Sujeito a melhorias
Ressalvas:
Observações/Documentos avaliados:

3 – VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE PORTARIA Nº. 082, DE 25 DE MARÇO DE 2022.

3.1. Verificação Oficial (frequência e metodologias aplicadas)
() Satisfatório () Sujeito a melhorias
Ressalvas:
Observações/Documentos avaliados:

3.2. Verificação dos programas de autocontrole e respectivos registros (Verificação documental)

() Satisfatório () Sujeito a melhorias





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



Ressalvas:
Observações/Documentos avaliados:

4 - AÇÕES FISCAIS (EFICÁCIA, EMBASAMENTO, PROPORCIONALIDADE, CONTROLE DE DESDOBRAMENTOS)

() Satisfatório () Sujeito a melhorias

Ressalvas:

Observações/Documentos avaliados:

5 – COMENTÁRIOS FINAIS

--

6 – CONCLUSÃO:

() O SIE executa suas atividades de forma satisfatória, ainda que tenham sido apontadas necessidades de melhoria na atuação do serviço oficial descritas nos comentários finais

As necessidades de melhorias indicadas nos campos 2, 3 e 4 do presente relatório deverão ser objeto de plano de ação

() O SIE não executa de forma satisfatória. foram identificadas necessidades de melhorias na atuação do serviço oficial que demandaram tratativas excepcionais durante a auditoria e/ou acompanhamento posterior por parte da Gerencia de Inspeção Animal (ADAPEC-TO)

As tratativas excepcionais durante a auditoria ou ações complementares recomendadas aos SIPOAs devem ser referenciadas no campo "Comentários finais".

Em todos os casos o SIE terá 30 dias para enviar plano de ação identificando as ações adotadas, os prazos e as não conformidades já consideradas como solucionadas.





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



7- NOMES, CARIMBOS E ASSINATURAS

Auditor(es):

Responsável pela equipe do SIE:

ANEXO III – ESTABELECIMENTO

A – IDENTIFICAÇÃO

SIE nº

Razão Social:

Endereço:

Bairro:

Município/UF:

CEP:

Fone:

Correio eletrônico do estabelecimento:

Classificação:

Responsável pelo estabelecimento e seu cargo:

Responsável técnico e registro em conselho:

Atividades realizadas no turno 01:

Atividades realizadas no turno 02:

Atividades realizadas no turno 03:

Capacidades de produção aprovadas (incluindo velocidades quando aplicável):

B - GERENCIAMENTO DE PRAZOS E AÇÕES PREVISTOS EM PLANOS DE AÇÃO





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



() Satisfatório	() Com necessidades de melhorias
Justificar a conclusão:	
Planos avaliados:	

C – DESCRIÇÃO DOS ACHADOS DA EMPRESA

1 –Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Detém controle ()	Não detém controle ()
Ressalvas:	
Ações fiscais adotadas (se aplicável)	
Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:	

2 –Água de abastecimento

Detém controle ()	Não detém controle ()
Ressalvas:	
Ações fiscais adotadas (se aplicável)	
Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:	





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



3 – Controle de Pragas

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

4 – Higiene industrial e operacional

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

5 – Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



6 – Procedimentos sanitários operacionais

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

7 – Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

8 – Controle de temperaturas

Detém controle () Não detém controle ()

Ressalvas:





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

9 – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC

Detém controle ()

Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

10 – Análises laboratoriais

Detém controle ()

Não detém controle ()

Ressalvas:

Ações fiscais adotadas (se aplicável)

Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:

11 – Controle de formulação de produtos





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



Detém controle ()	Não detém controle ()
Ressalvas:	
Ações fiscais adotadas (se aplicável)	
Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:	

12 – Rastreabilidade e recolhimento

Detém controle ()	Não detém controle ()
Ressalvas:	
Ações fiscais adotadas (se aplicável)	
Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:	

13 – Respaldo para Certificação Sanitária

Detém controle ()	Não detém controle ()
Ressalvas:	
Ações fiscais adotadas (se aplicável)	
Observações/ Documentos, programas, setores avaliados:	





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



D - COMENTÁRIOS FINAIS

--

E – CONCLUSÃO

() O estabelecimento detém o controle de todos os processos avaliados.

() O estabelecimento não detém o controle dos seguintes processos avaliados (citar os elementos de controle): _____.

As ações fiscais adotadas devem ser referenciadas no campo "Comentários finais".

F – NOMES, CARIMBOS E ASSINATURAS

Auditor(es):

Responsável pela equipe do SIE:

Responsável pela empresa:





**AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO TOCANTINS - ADAPEC
GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL - GIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SIE**



Cronograma de ações corretivas em resposta ao relatório de () Auditoria / () Auditoria SISBI N°

Empresa:

Endereço:

SIE:

Município / UF:

Data:

Declaração de correção de não conformidades

A empresa supracitada, por mim representada, se compromete a tomar as ações corretivas abaixo descritas para as não conformidades apontadas no relatório de () auditoria / () auditoria SISBI n° _____ de ____/____/____.

Ass. do representante legal do estabelecimento: _____

Obs: O presente cronograma de ações corretivas para as restrições e inconformidades deverá ser enviado a Gerencia de Inspeção Animal-GIA para avaliação.

Obs: Como forma de agilizar o processo cópia do documento (cronograma do estabelecimento e parecer do SIE) deve ser enviado para a GIA sob o formato digital. O SIE deve manter o documento na sua sede. Cabe ao auditor o envio do documento impresso e assinado pelas partes, para o GIA, como forma de registro do procedimento.

Não conformidade (1)	Descrição detalhada da ação corretiva e/ou paliativa a serem tomadas pela empresa para correção do problema (2)	Prazo (3) (data de conclusão)	Parecer conclusivo do SIE (favorável ou desfavorável) (4)	Verificação do auditor (5)

(1) Deve ser transcrita sem alteração a informação contida no relatório original

(2) Deve ser descrita detalhadamente a forma exata de adequação proposta pela empresa. Nos casos de proposta de ações paliativas, temporárias, deve ser descrita a ação temporária e a definitiva a ser tomada em um prazo maior. Não serão aceitos cronogramas cujas descrições sejam vagas e inconsistentes (Por: ex: "será estudado", "será adequado", "será corrigido", etc...)

(3) O Prazo deve ser o previsto para a aplicação e finalização das adequações previstas como ação corretiva. No caso de ações paliativas deve ser previsto o prazo para a ação paliativa e o prazo para a ação definitiva.

(4) O SIE deve avaliar se a ação proposta pela empresa é potencialmente capaz de promover ou não uma correção do problema, e se o prazo está adequado à gravidade do problema, considerando as questões de relevância em saúde pública, prevenção à fraude, bem estar-animal e etc, e emitir seu parecer favorável ou desfavorável. As justificativas podem ser feitas no verso da página.

(5) O Auditor designado pela GIA deve avaliar se as ações corretivas foram tomadas conforme descritas e aceitas, e se o resultado obtido é satisfatório, reestabelecendo o controle do processo (atendimento às normas e legislações)

Campo 4: Parecer do SIE			
Favorável	15		50,00%
Desfavorável	15		50,00%
	Total		100,00%

CAMPO PARA USO EXCLUSIVO DO SIF:

Após estudo, a equipe de inspeção verificou que o cronograma abrange todos os itens apontados no relatório e encaminha o cronograma de ações corretivas proposto pela empresa, para a avaliação superior.

OBS: _____



Carimbo datador

Assinatura do Veterinário Oficial encarregado

Campo 5: Verificação do Supervisor / Auditor

Conforme	0		#DIV/0!
Não avaliado (prazo a vencer) (6)	0		#DIV/0!
Não conforme	0		#DIV/0!
Total			#DIV/0!

(6) Serão considerados não conformes os itens não corrigidos dentro do prazo proposto ou aqueles para os quais as ações corretivas propostas não foram efetivas.

Após avaliação do relatório de auditoria n° _____, do presente cronograma de ações corretivas/paliativas, proposto pela empresa e aceito pelo SIF, e das ações efetivamente tomadas pela empresa para corrigir as não conformidades e restrições apontadas, temos o seguinte parecer: _____

Assinatura do Inspetor de Defesa/auditor



**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



ANEXO IV – Modelos de Autos e Termos



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA



Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins

AUTO DE DESTRUÇÃO

0004510

DOCUMENTO - REFERÊNCIA

PROCESSO Nº

DATA: / /

AUTO DE INFRAÇÃO:

LAVRADO EM: / /

DETENTOR DE PRODUTO

NOME:

ENDEREÇO

CIDADE:

Nº

UF:

TELEFONE:

OCORRÊNCIA

LEGISLAÇÃO

INFRATOR

NOME:

IDENTIDADE:

ASSINATURA

TESTEMUNHAS

A) NOME:

IDENTIDADE:

ASSINATURA

B) NOME:

IDENTIDADE:

ASSINATURA

FISCAL DA ADAPEC

NOME:

UNIDADE LOCAL:

DATA: / /

DELEGACIA REGIONAL:

HORA: :

ASSINATURA - MATRÍCULA



GOVERNO DO TOCANTINS
SECRETARIA DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

**TERMO
DE
INTERDIÇÃO**

Nº
007751
SÉRIE "B"

01/ NOME/RAZÃO SOCIAL

02/ NOME FANTASIA

03/ CNPJ

04/ INSCRIÇÃO ESTADUAL

05/ CADASTRO NA ADAPEC

06/ FONE

07/ PRINCIPAIS ATIVIDADES

08/ ENDEREÇO

09/ BAIRRO

10/ MUNICÍPIO

11/ UF

12/ CEP

13/ LOCAL, HORA E DATA DA INTERDIÇÃO

MUNICÍPIO/UF

HORA

DIA

MÊS

ANO

14/ O ESTABELECIMENTO ACIMA CITADO ESTÁ INTERDITADO DE ACORDO COM:

AR T.	PARÁGR AFO	INCISO/I TEM	ALÍNEA	DA LEI	COM ART.	PARÁGRA FO	INCISO/I TEM	ALÍNE A	DO DECRETO

15/ O PERÍODO DE INTERDIÇÃO SERÁ DE:

**16/ O NÃO CUMPRIMENTO DA INTERDIÇÃO IMPLICARÁ AO INFRATOR AS SANÇÕES
PENAIIS VIGENTES.**

17/ PESSOA RESPONSÁVEL NA AUSÊNCIA DO
INTERESSADO

18/ ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO

NOME COMPLETO

ASSINATURA

19/ ASSINATURA DAS TESTEMUNHAS

ENDEREÇO

(1) _____

(2) _____

BAIRRO

MUNICÍPIO

UF

CEP

20/ CARIMBO E ASSINATURA DO SERVIDOR

 AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA		TERMO DE APREENSÃO		014251 SÉRIE B					
01/ NOME/RAZÃO SOCIAL									
02/ NOME FANTASIA									
03/ CNPJ/CPF			04/ INSCRIÇÃO ESTADUAL						
05/ CADASTRO NA ADAPEC				06/ FONE					
07/ PRINCIPAIS ATIVIDADES									
08/ ENDEREÇO				09/ BAIRRO					
10/ MUNICÍPIO			11/ UF	12/ CEP					
13/ LOCAL, HORA E DATA DA APREENSÃO									
MUNICÍPIO/UF		HORA	DIA	MÊS	ANO				
14/ APREENSÃO EFETUADA DE ACORDO COM:									
ART.	PARÁGRAFO	INCISO/ITEM	ALÍNEA	DA LEI	COM ART.	PARÁGRAFO	INCISO/ITEM	ALÍNEA	DO DECRETO
15/ RELAÇÃO DO(S) ITEM(NS) APREENDIDOS / ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ETC.:									
MOTIVO: _____									
16/ O POSSUIDOR DO(S) ITEM(NS) ACIMA DESCRITO(S) TERÁ O PRAZO DE _____ (_____) DIAS A CONTAR DA DATA DA EMISSÃO DESTES TERMOS PARA RECORRER E APRESENTAR RECURSO JUNTO A AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS – ADAPEC/TOCANTINS.									
17/ PESSOA RESPONSÁVEL NA AUSÊNCIA DO INTERESSADO				18/ ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO DO(S) ITEM(S)					
NOME COMPLETO									
ASSINATURA				19/ ASSINATURA DAS TESTEMUNHAS					
				(1) _____					
ENDEREÇO				(2) _____					
BAIRRO	MUNICÍPIO	CEP	UF	20/ CARIMBO E ASSINATURA DO SERVIDOR					



**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP

3218-2128 | adapec.to.gov.br

77.020-014 | (63)

SGD: 2024/34439/015759

MEMOCIRCULAR/ADAPEC/GIA Nº 06/2024

Palmas - TO, 20 de março de 2024.

Aos Servidores da Gerência de Inspeção Animal

Assunto: IMPLANTA MODELO DE FORMULÁRIO DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA COMBATE À FRAUDE.

Em virtude da publicação da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 08, DE 13 DE MARÇO DE 2024, fica instituído o formulário de VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA COMBATE À FRAUDE anexo ao presente, como modelo oficial a ser seguido pelas equipes do SIE.

O modelo apresentado passam a vigorar para as fiscalizações de conformidade realizadas em 2024, obedecendo a Instrução Normativa que o regulamenta.

Seguem anexo ao presente o formulário de VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA COMBATE À FRAUDE.

Atenciosamente,

Antonio José de Sousa Caminha

Gerente de inspeção Animal





GOVERNO DO
TOCANTINS
TRABALHANDO E CUIDANDO DE **TODOS**

104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63)
3218-2088 / 2089 / 2187 | ggad@adapec.to.gov.br

Responsável pela verificação





**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



ANEXO VI – Cronograma das Ações de Educação Sanitária



**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

MEMOCONVOCAÇÃO/ADAPEC/GES Nº 323 /2023

SGD: 2023/34439/065957

Palmas - TO, 19 de outubro de 2023.

DE: GERENCIA DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA

PARA: Inspectores de Defesa Agropecuária, Médicos Veterinários e Fiscais de Defesa Agropecuária.

Assunto: CONVOCAÇÃO CURSO DE CAPACITAÇÃO EM INSPEÇÃO, HIGIENE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS/SIE

Convocamos os servidores relacionados em anexo, para realização de treinamento presencial do **PPA/2023** em Atualização em **INSPEÇÃO, HIGIENE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS/SIE** em Palmas - TO nos dias 20 a 24 de novembro/23, na sede do Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV-TO).

O curso terá início as 8:30 h do dia **20/11/23** e término às 18:00 h do dia **23/11/2023** para os servidores que atuam na Inspeção periódica.

Ressaltamos que, para os que atuam na Inspeção permanente o curso terá o término as 18:00 h do dia **24/11/2023** e será necessário trazer uniforme completo do SIE para participar de visita a estabelecimento de abate de bovinos (somente médicos veterinários da Inspeção permanente).

O não comparecimento deve ser justificado junto a Gerência de Educação Sanitária cabendo sanções administrativa ao Servidor.

Aguardo confirmação ou justificativa até o dia 25 de outubro de 2023.



INSPETORES DE DEF. AGROPECUARIA		
SERVIDOR	MATRICULA	LOTAÇÃO
1. ALEXANDRE GALVAN BARBOSA FER-RAZ	125982-4	PARAÍSO
2. ANDRÉA AZEVEDO PIRES DE CASTRO	60916-4	SEDE PALMAS
3. ANTÔNIO JOSE DE SOUSA CAMINHA	60914-4	SEDE PALMAS
4. BRUNO MARCELL PAIVA COSTA	1138840-4	ARAGUAINA (FRANGO AMERICANO/ARACARNES)
5. DAWES RODRIGUES DE SOUSA LIMA	98218-4	ARAGUAINA (APRANTE)
6. EDGLÊ GONÇALVES LOBO	62022-4	SILVANOPOLIS (BOA ESPERANÇA)
7. ETEL MARQUES SIQUEIRA	1178636-4	FORMOSO
8. GÉRSO AFONSO FARIA NASCIMENTO	60957-4	SEDE PALMAS
9. HELLEN NUBIA CARLOS MACIEL MIRANDA	974186-4	ARAGUAINA
10. JOAQUIM ROBERTO ALVES MAIA	608143-4	SEDE PALMAS
11. JORDÊNIA MOREIRA SCHULT BARBOSA	1283715-4	GURUPI (JATOBA)
12. LEANDRO PEREIRA DA SILVA	1269169-4	ARAGUAINA
13. RICARDO MATARAZZO	605931-4	SEDE PALMAS



14. SARA CORDEIRO CAVALCANTE FURTADO	251723-3	SEDE
15. THIAGO OLIVEIRA DE SOUSA GOMES DA SILVA	277687-3	AUGUSTINÓPOLIS
16. WESLLEN MOURA PIRES	930614-3	PORTO NACIONAL JATOBA
17. FERNANDO LOIOLA NUNES	1456744-3	AUGUSTINÓPOLIS
MEDICOS VETERINARIOS (ANALISTA II)		
SERVIDOR	MATRICULA	SETOR
1. ÂNGELA BORGES PINHEIRO SILVA FERNANDES	11706813-3	AGUIARNÓPOLIS/ARAGUAINA
2. ANA PAULA FERREIRA GOMES	1178912-3	SEDE PALMAS
3. ARIANE NEVES AGUIAR DUARTE	1882123-3	GOIANORTE/ REGIONAL DE COLINAS
4. ANNE KALINE DA SILVA GUIMARÃES	1885776-3	SEDE PALMAS
5. DANIELE DINIZ NEVES	1458054-3	SEDE PALMAS
6. ELAINE CRISTINA ROSINI	1558407-3	SEDE PALMAS
7. ELIAS MATTHEUS DA FONSECA JUNIOR	1852127-3	SEDE PALMAS
8. GLAUCILEIA BRITO DA COSTA	1852193-3	AGUIARNÓPOLIS/ARAGUAINA (FRANGO AMERICANO)
9. LUCILENE DE SOUSA OLIVEIRA	259067-3	SEDE PALMAS
10. MAYARA IRENE MOREIRA	1852151-3	AGUIARNÓPOLIS/ARAGUAINA (FRANGO AMERICANO)
11. NATHALIA MATTOS GUIMARÃES	1629444-3	SEDE PALMAS



12.	RANYELLE M NUNES DE ALMEIDA	1644567-1	MIRACEMA (PROVIDENCIA)
13.	WADSON JUNIOR MACHADO DA SILVA	1836769-1	SEDE
14.	JOSÉ BONIFÁCIO GOMES DE SOUZA NETO	1633384-1	SEDE PALMAS
FISCAIS DE DEF. AGROPECUÁRIA			
	SERVIDOR	MATRICULA	SETOR
1.	ANTÔNIO CARLOS DE SOUSA ROCHA	164730-1	SEDE PALMAS
2.	MÁRCIO TEIXEIRA GUIMARÃES	1230339-1	ARAGUAINA (APRANTE)
3.	RAQUEL DA SILVA PINTO	1198540-1	
4.	MARCOS VINÍCIUS ROCHA MILHO-MEM	155712-1	SEDE PALMAS
5.	MANOEL BATISTA FIGUEREDO NETO	1575468-1	PORTO NACIONAL
6.	SINARA MATOS DE CARVALHO	1182768-1	

Atenciosamente,

Michelly Shuaila A. Freitas
Gerente de Educação Santária

PLANEJAMENTO ANUAL DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA DA GERÊNCIA DE INSPEÇÃO ANIMAL

1-Apresentação

A Gerência de Inspeção Animal vem desenvolvendo desde sua criação diversas ações educativas tais como a elaboração de projetos, a realização de cursos de qualificação e capacitação, a realização de palestras em escolas, universidades e feiras agropecuárias, a divulgação nas redes sociais e na imprensa, dentre outras atividades, que tem como intuito apresentar a sociedade a importância do consumo de alimentos de origem animal inspecionado para a garantia de sua saúde.

2- Justificativa

Apresentar as ações de educação sanitária atualmente implantadas na Gerência de inspeção, assim como outras ações em fase de implantação e estruturação.

3- Objetivo geral

Planejar, estruturar, desenvolver e verificar as ações de educação sanitária em inspeção de produtos de origem animal.

4- Objetivos específicos

Desenvolver de forma continuada ações de educação sanitária em escolas de ensino médio

5- Público alvo

O público alvo é variável conforme a ação desenvolvida podendo ser geral, estudantes, servidores da ADAPEC e de outras entidades.

6- Linhas de ação e projetos

6.1 Linha de ação 1- Educação sanitária em instituição de ensino.

6.1.2 Ação “Semana do alimento seguro” e Projeto Inspetor Júnior - ensino fundamental, médio e superior.

6.1.3 Ação “ADAPECGIA” - ensino superior.

7.2 Linha de ação 2: educação sanitária para a sociedade

7.2.1 Comunicação social

7.2.2 Participação em eventos (AGROSSUDESTE, AGROTINS, EXPOARA EXPO-GURUPI dentre outros eventos)

7.3 Linha de ação 3 – Processos formativos

7.3.1 Formação continuada para servidores

7.3.2 Formação em educação sanitária para o consumo seguro de produtos de origem animal para outras instituições

8. Monitoramento e avaliação das ações e projetos

9. Cronograma geral

Ação	Desenvolvimento da ação
Semana do alimento seguro	junho
Projeto Inspetor Júnior	junho
Ação “ADAPECGIA”	Conforme a solicitação e calendário das instituições de ensino superior
Educação sanitária para a sociedade	Conforme a solicitação e calendário das instituições
Formação continuada para servidores	Semestral conforme Planejamento do setor de Educação sanitária (02 cursos/ano e reuniões de alinhamento)
Participação em eventos	Conforme o calendário dos eventos



**GOVERNO DO
ESTADO DO
TOCANTINS**



ANEXO III – Escopo de Análises Oficiais 2025



104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

SGD: 2025/34439/010505

MEMOCIRCULAR/ADAPEC/GIA Nº 01/2025

Palmas - TO, 10 de fevereiro de 2025.

DE: Gerência de Inspeção Animal

Para: Inspetores de Defesa Agropecuária, Fiscais de Defesa Agropecuária e Analistas (médicos veterinários)

Assunto: Análises fiscais de água e produtos/Calendário 2025

Senhores Servidores:

Encaminhamos o cronograma das Análises Oficiais do Programa de Análises de Conformidade dos Produtos de Origem Animal (PAC-POA), Programa de Combate a Fraudes (PCF-POA), Análise de Água tratada e Produtos de Origem Animal, **para cumprimento durante o ano de 2025**, conforme exigências da Legislação vigente em observância ao PNCP-MAPA.

As análises do ano de 2025 devem ter seu envio em sacos-lacre oficial, não sendo aceita qualquer outra embalagem, devem ter sua SOA preenchida de **acordo com o programa** e enviado conforme tabela de laboratórios credenciados no **memo-circular 2/2025/GIA**.

As empresas deverão cumprir os cronogramas de análises oficiais enviando para laboratórios credenciados, no mínimo uma análise por ano de cada produto fabricado por ela e relacionados por esta Gerência, contemplando todas as análises exigidas em legislação.

A empresa que produz somente um produto, fará no mínimo duas análises por ano.

Ressaltamos que, as empresas que não realizam análises de controle de qualidade dos seus produtos por meio de análises em laboratórios específicos conforme constam no EI 10 - ANÁLISES LABORATORIAIS, terão as análises fiscais do ano vigente em duplicata em vários produtos em função da não aplicação do referido PAC.

Os cronogramas com os meses e produtos a serem coletados serão feitos específicos para cada empresa, de acordo com a produção (anexo).

Todos os formulários oficiais, em anexo, deverão ser preenchidos corretamente e sem rasuras em 3 vias, a 1ª enviada junto com a amostra, 2ª arquivada pelo Veterinário Oficial e a 3ª via para empresa. **Ressaltamos que para Gerência de Inspeção Animal enviar via eletrônica.**





104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

O e-mail oficial a ser utilizado para as Solicitações de Análises será: analisesadapec@gmail.com, não sendo mais aceito qualquer outro.

O não cumprimento do cronograma realizado pelo Médico Veterinário Oficial, ocasionará sanção como advertência para o servidor. Os mesmos deverão, no início do mês de realização da coleta, dar ciência à empresa para que a mesma providencie os materiais necessários. Na ausência de produção do referido produto, o responsável do SIE poderá substituir por outro e justificar por escrito a alteração para a Gerência de Inspeção Animal.

Caso haja inconformidades nas análises realizadas, após a correção do problema, nova coleta e análise deverão ser realizadas até a não conformidade ser sanada, conforme **PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS DAS ANÁLISES LABORATORIAIS OFICIAIS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 07, DE 12 DE MARÇO DE 2024)**.

Atenciosamente,

Antônio José de Sousa Caminha

Gerente de inspeção Animal



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
LINGUIÇA PERNIL COM QUEIJO COALHO	ABRIL	<i>Salmonella</i> <i>Escherichia coli</i> Coliformes a 30 a 45° Estafilocos coagulase positivo <i>Listeria monocytogenes</i>	Proteína (mim) Gordura (max) Umidade (máx) Cálcio Base Seca máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGUIÇA DE CARNE BOVINA - TIPO CUIABANA	ABRIL	<i>Salmonella sp.</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mim) Gordura (max) Umidade (máx) Cálcio Base Seca máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGUIÇA TOSCANA	ABRIL	<i>Salmonella sp.</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mim) Gordura (max) Umidade (máx) Cálcio Base Seca máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGUIÇA DE PERNIL COM QUEIJO PROVOLONE	JULHO	<i>Salmonella</i> <i>Escherichia coli</i> Coliformes a 30 a 45° Estafilocos coagulase positivo <i>Listeria monocytogenes</i>	Proteína (mim) Gordura (max) Umidade (máx) Cálcio Base Seca máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA APIMENTADA	JULHO	<i>Salmonella sp.</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mim) Gordura (max) Umidade (máx) Cálcio Base Seca máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGUIÇA SUÍNA COM QUEIJO PROVOLONE	OUT	<i>Salmonella</i> <i>Escherichia coli</i> Coliformes a 30 a 45° Estafilocos coagulase positivo <i>Listeria monocytogenes</i>	Proteína (mim) Gordura (max) Umidade (máx) Cálcio Base Seca máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGUIÇA DE FRANGO COM BACON E QUEIJO COALHO	OUT	<i>Salmonella enterites</i> <i>Salmonella typhumurium</i> <i>Escherichia coli</i> Coliformes a 30-45°C Estafilococos coagulase positivo <i>Listeria monocytogenes</i>	Proteína (mim) Gordura (max) Umidade (máx) Cálcio Base Seca máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido

AGUA

PRODUTOS	COLETA	
AGUA TRATADA	MARÇO	MB /FQ
	OUT	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
PURURUCA	ABRIL/OUT	<i>Salmonella sp.</i> <i>Staphylococcus(coagulase positiva)</i> <i>Escherichia coli</i>	Não se aplica

ÁGUA

PRODUTOS	COLETA	
ÁGUA TRATADA / E OU BRUTA	MARÇO	MB /FQ
	OUT	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
PURURUCA	ABRIL/OUT	<i>Salmonella sp.</i> <i>Staphylococcus(coagulase positiva)</i> <i>Escherichia coli</i>	Não se aplica

ÁGUA

PRODUTOS	COLETA	MB /FQ
ÁGUA TRATADA / E OU BRUTA	MARÇO	
	OUT	

PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
MUSSARELA FATIADA	ABRIL	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Coliformes termotolerantes Coliformes a 30-35 °C	Não se aplica
PRESUNTO (FATIADO)	ABRIL	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica
BACON FATIADO	ABRIL	Salmonella sp. Escherichia coli Staphylococcus (coagulase positiva)	Não se aplica
APRESUNTADO	ABRIL	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica
LINGÜIÇA CALABRESA	JULHO	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica
MUSSARELA FATIADA	OUT	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Coliformes termotolerantes Coliformes a 30-35 °C	Não se aplica
APRESUNTADO	OUT	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica

BACON FATIADO	OUT	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella sp/25g</i> <i>Staphylococcus (coagulase positiva)</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Escherichia coli</i>	Não se Aplica
----------------------	------------	--	---------------

ÁGUA		
PRODUTOS	COLETA	
AGUA TRATADA / E OU BRUTA	JAN/MAR	MB /FQ

PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
MUSSARELA FATIADA	ABRIL	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Coliformes termotolerantes Coliformes a 30-35 °C	Não se aplica
PRESUNTO (FATIADO)	ABRIL	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica
BACON FATIADO	ABRIL	Salmonella sp. Escherichia coli Staphylococcus (coagulase positiva)	Não se aplica
APRESUNTADO	ABRIL	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica
LINGÜIÇA CALABRESA	JULHO	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica
MUSSARELA FATIADA	OUT	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Coliformes termotolerantes Coliformes a 30-35 °C	Não se aplica
APRESUNTADO	OUT	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica
BACON FATIADO	OUT	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se Aplica

ÁGUA

PRODUTOS	COLETA	
AGUA TRATADA / E OU BRUTA	JAN/MAR	MB /FQ

PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
LINGÜIÇA DE FRANGO (PRODUZIDA NO DIA BACON / QUEIJO)	ABRIL	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Salmonella typhumurium</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mim) Gordura (max) Umidade (max) Cálcio Base Seca (máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGÜIÇA TOSCANA	ABRIL	<i>Salmonella sp/25g</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mim) Gordura (max) Umidade (max) Cálcio Base Seca (máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGÜIÇA DE PERNIL	ABRIL	<i>Salmonella sp.</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mim) Gordura (máx) Umidade (máx) Cálcio Base Seca (máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGÜIÇA MISTA	JULHO	<i>Salmonella sp.</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mim) Gordura (máx) Umidade (máx) Cálcio Base Seca (máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGÜIÇA PERNIL	JULHO	<i>Salmonella sp.</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mim) Gordura (máx) Umidade (máx) Cálcio Base Seca (máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGÜIÇA SUINA COM QUEIJO	OUT	<i>Salmonella sp.</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mim) Gordura (máx) Umidade (máx) Cálcio Base Seca (máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGUIÇA TOSCANA	OUT	<i>Salmonella sp.</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mim) Gordura (máx) Umidade (máx) Cálcio Base Seca (máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido

ÁGUA

PRODUTOS	COLETA	
AGUA TRATADA/ E OU BRUTA	JAN/MAR OUT	MB /FQ



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
PURURUCA	ABRIL/OUT	<i>Salmonella sp.</i> <i>Staphylococcus(coagulase positiva)</i> <i>Escherichia coli</i>	Não se aplica

ÁGUA		
PRODUTOS	COLETA	
AGUA TRATADA / E OU BRUTA	JAN/MAR	MB /FQ
	OUT	

PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
MUSSARELA (FATIADA)	ABRIL	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Coliformes termotolerantes Coliformes a 30-45 °C	Não se aplica
PRESUNTO FATIADO	ABRIL	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica
APRESUNTADO FATIADO	ABRIL	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica
BACON	JULHO	Salmonella sp. Escherichia coli Staphylococcus (coagulase positiva)	Não se aplica
LINGUIÇA CALABRESA	JULHO	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica
PRESUNTO FATIADO	JULHO	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica
APRESUNTADO FATIADO	OUT	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Clostridium perfringens Escherichia coli	Não se aplica
MUSSARELA FATIADA	OUT	Listeria monocytogenes Salmonella sp/25g Staphylococcus (coagulase positiva) Coliformes termotolerantes Coliformes a 30-45 °C	Não se aplica

ÁGUA

PRODUTOS	COLETA	
AGUA TRATADA / OU BRUTA	JAN/MAR OUT	MB /FQ

PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
SALAME	JULHO	<i>Salmonella</i> <i>Estafilococos coagulase positiva</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato Atividade de água Umidade Gordura Proteína Carboidratos totais Ácido sórbico e/ou sorbato
TOUCINHO	JULHO	<i>Salmonella</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato

ÁGUA

PRODUTOS	COLETA	MB /FQ
AGUA TRATADA	JAN/MAR	
E OU BRUTA	OUT	

PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
ESPETINHO DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO COM BACON	ABRIL	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Salmonella typhumurium</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato
ESPETINHO DE CORAÇÃO DE FRANGO	ABRIL	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Salmonella typhumurium</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato
CARNE BOV. TEMP. CONG. - ESPETINHO	JULHO	<i>Salmonella</i> sp/25g <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato
MEIO DA ASA DE FRANGO TEMP. CONG. - ESPETINHO	JULHO	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Salmonella typhumurium</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato
ESPETINHHO DE COSTELINHA SUINA TEMPERADA	OUT	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato
Linguiça de Carne Suína	OUT	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato Ácido sórbico e/sorbato Amido
ÁGUA			
PRODUTOS	COLETA	MB /FQ	
AGUA TRATADA / E OU BRUTA	JAN/MAR		
	OUT		



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
ESPETINHO DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO COM BACON	ABRIL	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Salmonella typhumurium</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato
CUPIM BOV. TEMP. CONG. - ESPETINHO	ABRIL	<i>Salmonella sp/25g</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato
CARNE BOV. TEMP. CONG. COM BACON - ESPETINHO	ABRIL	<i>Salmonella sp/25g</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato
MEIO DA ASA DE FRANGO TEMP. CONG. - ESPETINHO	JULHO	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Salmonella typhumurium</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato
CARNE BOVINA-ESPETINHO	JULHO	<i>Salmonella sp/25g</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitrito Nitrato
LINGÜIÇA DE CARNE SUINA APIMENTADA - ESPETINHO	OUT	<i>Salmonella sp/25g</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mim) Gordura (máx) Umidade (máx) Cálcio Base Seca (máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
RETALHOS DE BACON OU BACON FATIADO	OUT	<i>Salmonella sp/25g</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Estafilococos coagulase positiva</i>	Nitrito Nitrato

ÁGUA

PRODUTOS	COLETA	
AGUA TRATADA / E OU BRUTA	JAN/MAR	MB /FQ
	OUT	

PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
APRESUNTADO	ABRIL	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella sp/25g</i> <i>Staphylococcus aureus (coagulase positiva)</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Escherichia coli</i>	Não se aplica
PRESUNTO	ABRIL	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella sp/25g</i> <i>Staphylococcus aureus (coagulase positiva)</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Escherichia coli</i>	Não se aplica
SALSICHA	ABRIL	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella sp/25g</i> <i>Staphylococcus aureus (coagulase positiva)</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Escherichia coli</i>	Não se aplica
LINGUIÇA TOSCANA APIMENTADA	JULHO	<i>Salmonella sp/25g</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mín) Gordura (máx) Umidade (máx) Cálcio Base Seca (máx) Ácido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
MUSSARELA FATIADA	OUT	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella sp/25g</i> Staphylococcus (coagulase positiva) Coliformes termotolerantes Coliformes a 30-45 °C	Não se aplica
BACON FATIADO	OUT	<i>Salmonella sp.</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus (coagulase positiva)</i>	Não se aplica
BUCHO E MOCOTO	OUT	<i>Salmonella sp/ 25g</i> <i>Escherichia coli</i> Aeróbios Mesófilos	Não se aplica

ÁGUA		
PRODUTOS	COLETA	MB /FQ
AGUA TRATADA/E	JAN/MAR	
OU BRUTA	OUT	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
APRESUNTADO	ABRIL	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella sp/25g</i> <i>Staphylococcus aureus (coagulase positiva)</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Escherichia coli</i>	Não se aplica
MUSSARELA	ABRIL	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella sp/25g</i> Staphylococcus (coagulase positiva) Coliformes termotolerantes Coliformes a 30-45 °C	Não se aplica
LINGUIÇA FRANGO C/ BACON	ABRIL	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Salmonella typhumurium</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus (coagulase positiva)</i>	Proteína (mim) Gordura (máx) Umidade (máx) Cálcio Base Seca (máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
LINGUIÇA MISTA	JULHO	<i>Salmonella sp/25g</i> <i>Escherichia coli</i>	Proteína (mim) Gordura (máx) Umidade (máx) Cálcio Base Seca (máx) Acido Sorbico e/ou Sorbato Nitrito Nitrato Amido
BACON FATIADO	OUT	<i>Salmonella sp.</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Staphylococcus (coagulase positiva)</i>	Não se aplica
BUCHO E MOCOTO	OUT	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli	Não se aplica

ÁGUA		
PRODUTOS	COLETA	MB /FQ
AGUA TRATADA/ E OU BRUTA	JAN/MAR	
	OUT	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
OVOS BRANCOS	ABRIL	PESQUISA DE SALMONELLA SPP	NÃO SE APLICA
OVOS VERMELHOS	JULHO	PESQUISA DE SALMONELLA SPP	NÃO SE APLICA
OVOS PASTEURIZADOS	SET	COLIFORMES A 45° SALMONELLA SSP S. AUREUS	Sólidos totais PH CINZAS

ÁGUA			
PRODUTOS	COLETA	MB /FQ	
AGUA TRATADA/e BRUTA	JAN/MAR		
	OUT		



CRONOGRAMA DE ANÁLISES DOS FRIGORÍFICOS 2025

ESTABELECEMENTOS	MÊS DA COLETA	PRODUTOS	Programa de Análises de Conformidades de Produtos de Origem Animal
	ABRIL	Carne Resfriada de bovino com osso (Traseiro) Miúdos de Bovinos Carne Resfriada de Bovino sem osso (cupim)	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli
	JULHO	Carne Resfriada de bovino com osso (Dianteiro) Miúdos de Bovinos Carne Resfriada de Bovino sem osso (carne industrial)	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli
	OUTUBRO	Carne Resfriada de bovino com osso (Traseiro) Miúdos de Bovinos Carne Resfriada de Bovino sem osso (cupim)	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli

CRONOGRAMA DE ANÁLISES DE ÁGUA 2025

ESTABELECEMENTOS	MÊS DA COLETA	TIPO	ANÁLISES
	JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Físicoquímica Microbiológica
	OUTUBRO	Água Bruta e Água Tratada	Físicoquímica Microbiológica

CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS DESOSSA 2025

	MÊS DA COLETA	PRODUTOS	PACPOA	PROGRAMA COMBATE FRAUDE
	MARÇO	Carne Resfriada de Bovino Carne Congelada de Bovino	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli	
		Hamburguer	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli Estafilococos cogulase positiva	Gordura Proteína Carboidratos Totais Colágeno Nitratos Nitritos
		Carne moída	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli Estafilococos cogulase positiva	Gordura Ácido Sórbico e/ou Sorbato Proteína Detecção de tecidos não permitido
	JUNHO	Carne Resfriada de Bovino Carne Congelada de Bovino	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli	
		Almôndegas	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli Estafilococos cogulase positiva	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato
		Carne moída	Salmonella sp/25 g Escherichia coli Estafilococos cogulase positiva	Gordura Ácido Sórbico e/ou Sorbato Proteína Detecção de tecidos não permitido
	SETEMBRO	Carne Resfriada de Bovino Carne Congelada de Bovino	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli	
		Hamburguer	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli Estafilococos cogulase positiva	Gordura Proteína Carboidratos Totais Colágeno Nitratos Nitritos
		Almôndegas	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli Estafilococos cogulase positiva	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato

CRONOGRAMA DE ANÁLISES DE ÁGUA 2025

ESTABELECIMENTOS	MÊS DA COLETA	TIPO
	JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada
	OUTUBRO	FISICOQUÍMICA E MICROBIOLÓGICA

CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS DESOSSA 2025

EMPRESA	MÊS DA COLETA	PRODUTOS	PACPOA	PROGRMA COMBATE A FRAUDE
	MARÇO	Carne Resfriada de suíno Carne Congelada de suíno	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli	
		Linguiça Suína sem pimenta	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato
		Miúdos Congelados Suíno	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli	Nitrito Nitrato
	JUNHO	Carne Resfriada de suíno Carne Congelada de suíno	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli	
		Linguiça Suína com pimenta	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato Amido
		Touchinho Congelado de Suíno/ Panceta Congelada Suíno	Salmonella sp/25 g Escherichia coli	
	SETEMBRO	Carne Resfriada de suíno Carne Congelada de suíno	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli	
		Linguiça Suína sem pimenta	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Nitratos Nitritos Ácido sórbico e/ou sorbato Amido
		Miúdos Congelados Suíno	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli	Nitrito Nitrato

CRONOGRAMA DE ANÁLISES DE ÁGUA

EMPRESA	MÊS DA COLETA	TIPO	ANÁLISE
	JANEIRO	ÁGUA TRATADA	Fisicoquímica e Microbiológica
	OUTUBRO		

CRONOGRAMA DE ANÁLISES DESOSSA 2025

ESTABELECIMENTOS	MÊS DA COLETA	PRODUTOS	Programa de Análises de Conformidades de Produtos de Origem Animal
	MARÇO	Carne Resfriada de bovino Carne Congelada de bovino	Pesquisa de Salmonella sp/ 25g Escherichia coli
	JUNHO	Carne Resfriada de bovino Carne Congelada de bovino	Pesquisa de Salmonella sp/ 25g Escherichia coli
	SETEMBRO	Carne Resfriada de bovino Carne Congelada de bovino	Salmonella sp/ 25g Escherichia coli

CRONOGRAMA DE ANÁLISES DE ÁGUA 2025

ESTABELECIMENTOS	MÊS DA COLETA	TIPO	ANÁLISES
	JANEIRO	Água Tratada	Físicoquímica e Microbiológica
	OUTUBRO		

CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS - 2025 - FRIGORÍFICO AVES

PRODUTO	COLETA(MÊS)	MICROBIOLÓGICO	FISICO-QUIMÍCO(PROGRAMA DE COMBATE À FRAUDE)
CORTES CONGELADOS DE FRANGO COM OSSO - <u>PEITO COM PELE E OSSO</u>	FEVEREIRO	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli	RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA
FRANGO CONGELADO SEM MIÚDOS	FEVEREIRO	Salmonella enteritidis Salmonella thyphimurim Eschericha coli	RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA
CARNE MECANICAMNETE SEPARADA DE FRANGO (CMS)	MARÇO	S.aureus Clostridium perfringes	PROTEÍNA, GORDURA, TEOR DE CÁLCIO, TEOR DE OSSOS, ÍNDICE DE PERÓXIDO
FRANGO RESFRIADO SEM MIÚDOS	MARÇO	Salmonella enteritidis Salmonella thyphimurim Eschericha coli	RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA
CORTES INTERFOLHADOS COM OSSO(<u>Peito/Meio da asa/ Coxinha da Asa/ Asa/ Coxas e Sobrecoxas, coxa com sobrecoxa</u>)	ABRIL	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli	Relação umidade/ proteína FILÉ DE PEITO, PEITO, COXAS E SOBRECOXAS(COM PELE E OSSO)
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	ABRIL	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli	RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA

MIÚDOS CONGELADOS DE FRANGO- BANDEJA/POLIET - <u>Coração, Fígado, e Moela</u>	MAIO	Salmonella enteriditis Salmonella typhimurium Escherichia coli	NÃO SE APLICA
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	MAIO	Salmonella enteriditis Salmonella typhimurium Escherichia coli	RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA
CORTE CONGELADO DE FRANGO COM OSSO (<u>Meio da asa/Coxinha da Asa/ Asa</u>)	JULHO	Salmonella enteriditis Salmonella typhimurium Escherichia coli	Umidade Proteína Relação umidade/ proteína
FRANGO CONGELADO SEM MIÚDOS	JULHO	Salmonella enteriditis Salmonella typhimurium Escherichia coli	RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA
PELE CONGELADA (500G)	AGOSTO	Salmonella enteriditis Salmonella typhimurium Escherichia coli	NÃO SE APLICA
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	AGOSTO	Salmonella enteriditis Salmonella typhimurium Escherichia coli	RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA
CORTES INTERFOLHADOS SEM OSSO(<u>Filé de Peito/filézinho(sassami)</u>)	SETEMBRO	Salmonella enteriditis Salmonella typhimurium Escherichia coli	NÃO SE APLICA

FRANGO CONGELADO SEM MIÚDOS	SETEMBRO	Salmonella enteriditis Salmonella typhimurium Escherichia coli	RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA
CORTES CONGELADOS DE FRANGO SEM OSSO - <u>Filé de Peito/filézinho(sassami)</u>	OUTUBRO	Salmonella enteriditis Salmonella typhimurium Escherichia coli	NÃO SE APLICA
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	OUTUBRO	Salmonella enteriditis Salmonella typhimurium Escherichia coli	RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA
MIÚDOS CONGELADOS DE FRANGO - <u>Interfolhados: coração, fígado e moela</u>	NOVEMBRO	Salmonella enteriditis Salmonella typhimurium Escherichia coli	NÃO SE APLICA
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	NOVEMBRO	Salmonella enteriditis Salmonella thyphimurim Eschericha coli	RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA
CORTES CONGELADOS DE FRANGO COM OSSO - <u>Coxa/ Sobrecoxa/ Coxa com Sobrecoxa</u>	DEZEMBRO	Salmonella enteriditis Salmonella thyphimurim Eschericha coli	RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA
FRANGO CONGELADO SEM MIÚDOS	DEZEMBRO	Salmonella enteriditis Salmonella typhimurium Escherichia coli	RELAÇÃO UMIDADE PROTEÍNA

Quando houver mais de um produto: coletar todos.(ex, cortes com osso: Coxa, sobrecoxa, coxa e sobrecoxa- coletar N3 amostra de cada.)

Quando houver apenas um produto - Coletar mais de amostras em dias aleatórios dentro do mês

ÁGUA		
PRODUTOS	COLETA	
AGUA TRATADA	RECRENCIAMNETO (JANEIRO - MARÇO)	
ÁGUA	SETEMBRO	

PROGRAMA DE COMBATE A FRAUDES - DRIPPING TEST			
PRODUTO	COLETA		RESULTADO
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	FEVEREIRO (cada 30 dias)		
FRANGO CONGELADO SEM MIÚDOS	MARÇO (cada 30 dias)		
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	ABRIL (30 dias)		
FRANGO CONGELADO SEM MIÚDOS	MAIO (cada 30 dias)		
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	JUNHO (cada 30 dias)		
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	JULHO (cada 30 dias)		
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	AGOSTO (cada 30 dias)		
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	SETEMBRO (cada 30 dias)		
FRANGO CONGELADO SEM MIÚDOS	OUTUBRO (cada 30 dias)		
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	NOVEMBRO (cada 30 dias)		
FRANGO CONGELADO COM MIÚDOS	DEZEMBRO (CADA 30 DIAS)		
CASO ABATER > QUE 100MIL AVES/MÊS COLETAR 2 AMOSTRAS AO MÊS.			

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS - PACPOA ADAPEC

PEIXE FRESCO	jun/2025	Estafilococos coagulase positivo	1	1.000	5	2	100	1.000	/g	M12A
PEIXE FRESCO	jun/2025	Salmonella spp.	1	Aus.	5	0	Aus.		/25g	M26
PEIXE FRESCO	jun/2025	Escherichia coli	1	500	5	2	50	500	/g	M32

ANÁLISES FÍSICOQUÍMICAS - PROGRAMA COMBATE À FRALDE

PRODUTO		PARÂMETRO	CÓD.PRO VA FÍSICO- QUÍMICA	REFERÊNCIA LEGAL
PEIXE FRESCO	jun/25	Bases voláteis totais	018	RIISPOA
PEIXE FRESCO	jun/25	pH	071	RIISPOA
PEIXE FRESCO	jun/25	Histamina	042	Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997
PEIXE FRESCO	ago/25	Espécie de DNA		Normativa Nº 08, DE13 DE MARÇO DE 2024

OBS: A análise de Histamina é requerida apenas para espécies
conhecidamente formadoras.

ÁGUA/GELO**PRODUTOS**

Água e Gelo

RECRENCIAMENTO (JANEIRO -
MARÇO)

OUTUBRO

MB /FQ



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Mel de abelhas	Agosto	NÃO SE APLICA	Acidez
			Açúcares redutores (glicose+frutose)
			Cinzas
			Hidroximetilfurfural (HMF)
			Umidade
			Sacarose
Índice de amilase (atividade diastásica)			

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Mussarela	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido qualitativo
		<i>Salmonella spp.</i>	
Creme de soro de leite	Agosto	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco
			Acidez em gramas de ácido láctico

MÊS DA COLETA	TIPO	
Janeiro a Março (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
Outubro	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Queijo Mussarela	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		<i>Salmonella spp.</i>	
Creme de soro de leite	Junho	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco Acidez em gramas de ácido láctico
Queijo coalho	Agosto	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		<i>Salmonella spp.</i>	
Manteiga de primeira qualidade	Outubro	Coliformes a 45°C	Acidez na gordura
		Coliformes totais	Cloreto de sódio
		Estafilococos coagulase positivo	Extrato seco desengordurado
		<i>Salmonella spp.</i>	Índice de peróxidos
			Matéria gorda / Lipídios
			Umidade
Queijo Tropical Ralado	Outubro		Ácido sórbico e/ou sorbato
		Coliformes a 30°C	Matéria gorda
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Extrato Seco Desengordurado
		<i>Salmonella spp.</i>	Acidez na Gordura
	Índice de Peróxido		

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Mussarela	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		<i>Salmonella spp.</i>	
Requeijão do Norte	Junho	Coliformes a 30°C	Amido
		Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Estafilococos coagulase positivo	Umidade
			Ácido sórbico e/ou sorbato
Manteiga de garrafa	Agosto	Coliformes a 45°C	Acidez na gordura
		Coliformes a 30°C/35°C	Matéria gorda / Lipídios
		Estafilococos coagulase positivo	Sólidos não gordurosos (ESD)
		Salmonella spp.	Umidade
			Ácido sórbico e/ou sorbato
Creme de soro de leite	Outubro	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco
			Acidez em gramas de ácido láctico

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	

PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Queijo Mussarela fatiado	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	
Bebida láctea fermentada com adição	Março	Coliformes a 30°C/35°C	Matéria gorda / Lipídios
		Coliformes a 45°C	Proteína
		Salmonella spp.	Ácido sórbico e/ou sorbato
Creme de soro de leite	Março	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco Acidez em gramas de ácido láctico
Queijo Mussarela Trança Condimentado	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	
Manteiga de primeira qualidade com sal	Junho	Coliformes a 45°C	Acidez na gordura
		Coliformes totais	Cloreto de sódio
		Estafilococos coagulase positivo	Extrato seco desengordurado
		Salmonella spp.	Índice de peróxidos
			Matéria gorda / Lipídios
			Umidade
Queijo prato	Junho	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		Salmonella spp.	
Queijo minas meia cura	Junho	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		Salmonella spp.	
Queijo colonial	Junho	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		Salmonella spp.	
Queijo coalho fatiado	Junho	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
Queijo minas frescal	Junho	Bolores e leveduras	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Coliformes a 45°C	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Estafilococos coagulase positivo	
		Listeria monocytogenes	
Iogurte	Agosto	Bolores e leveduras	Acidez (em ácido láctico)
		Coliformes a 30°C	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Coliformes a 45°C	Matéria gorda / Lipídios
		Salmonella spp.	Proteína
Queijo Mussarela Zero Lactose	Agosto	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Lactose
		Salmonella spp.	
Queijo Mussarela Light	Agosto	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		Salmonella spp.	
Apresentado Suíno Fatiado	Agosto	Salmonella	Não se aplica
		Clostridium perfringens	
		Estafilococos coagulase positiva	
		Escherichia coli	
Mistura de Requeijão Amido	Agosto	Listeria monocytogenes	Amido
		Escherichia coli	Matéria gorda no extrato seco
		Estafilococos coagulase positivo	Umidade
Requeijão Cremoso	Agosto		Ácido sórbico e/ou sorbato
		Coliformes a 30°C	Amido
		Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Estafilococos coagulase positivo	Umidade
		Ácido sórbico e/ou sorbato	

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Queijo Mussarela	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	
Creme de soro de leite	Junho	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco
			Acidez em gramas de ácido láctico
Queijo coalho	Agosto	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		Salmonella spp.	

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Mussarela	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	
Creme de soro de leite	Junho	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco
			Acidez em gramas de ácido láctico
Queijo coalho	Agosto	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		Salmonella spp.	

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Mussarela	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	
Gordura Láctea de Uso Industrial	Junho	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco
			Acidez em gramas de ácido láctico

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Mussarela	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	
Creme de soro de leite	Junho	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco Acidez em gramas de ácido láctico
Queijo Coalho	Agosto	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		Salmonella spp.	
Mussarela fatiada	Outubro	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	
Apresentado Suíno Fatiado	Outubro	Salmonella	Não se aplica
		Clostridium perfringens	
		Estafilococos coagulase positiva	
		Escherichia coli	
		Listeria monocytogenes	
MÊS DA COLETA		TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)		Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO		Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Queijo Mussarela Barra	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	
Queijo Provolone Defumado	Junho	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Nitrito
		Salmonella spp.	Nitrato
			Ácido sórbico e/ou sorbato
Queijo Minas Ralado	Junho	Coliformes a 30°C	Matéria gorda
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Salmonella spp.	Extrato Seco Desengordurado
		Listeria monocytogenes	Acidez na Gordura
			Índice de Peróxido
Manteiga comum com sal	Junho	Bolores e leveduras	Acidez na gordura
		Coliformes a 45°C	Cloreto de sódio
		Coliformes a 30°C	Matéria gorda / Lipídios
		Estafilococos coagulase positivo	Insolúveis
		Salmonella spp.	Umidade
			Ácido sórbico e/ou sorbato
Creme de soro de leite para uso industrial	Agosto	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco
			Acidez em gramas de ácido láctico
Queijo Tropical Ralado	Agosto	Coliformes a 30°C	Matéria gorda
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Salmonella spp.	Extrato Seco Desengordurado
		Listeria monocytogenes	Acidez na Gordura
			Índice de Peróxido
Queijo Coalho Espeto Temperado	Outubro	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		Salmonella spp.	
Requeijão Cremoso Com Amido	Outubro	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Mussarela	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	
Creme de soro de leite	Junho	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco
			Acidez em gramas de ácido láctico

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Iogurte	Março/ Agosto	Bolores e leveduras	Acidez (em ácido láctico)
		Coliformes a 30°C	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Coliformes a 45°C	Matéria gorda / Lipídios
		Salmonella spp.	Proteína

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Queijo Mussarela Fatiado	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	
Queijo Provolone Fresco Defumado Espeto	Março	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		Salmonella spp.	
Manteiga De Garrafa	Junho	Coliformes a 45°C	Acidez na gordura
		Coliformes a 30°C/35°C	Matéria gorda / Lipídios
		Estafilococos coagulase positivo	Sólidos não gordurosos (ESD)
		Salmonella spp.	Umidade
			Ácido sórbico e/ou sorbato
Queijo Minas Frescal	Junho	Bolores e leveduras	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Coliformes a 45°C	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Estafilococos coagulase positivo	
		Listeria monocytogenes	
		<i>Salmonella spp.</i>	
Manteiga comum com sal	Junho	Bolores e leveduras	Acidez na gordura
		Coliformes a 45°C	Cloreto de sódio
		Coliformes a 30°C	Matéria gorda / Lipídios
		Estafilococos coagulase positivo	Insolúveis
		Salmonella spp.	Umidade
			Ácido sórbico e/ou sorbato
Requeijão do Norte	Agosto	Coliformes a 30°C	Amido
		Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Estafilococos coagulase positivo	Umidade
			Ácido sórbico e/ou sorbato
Ricota Fresca	Agosto	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		Bolores e leveduras	
		Salmonella spp.	
Queijo Processado Sabor Cheddar Fatiado	Agosto	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
			Amido

Queijo Prato Fatiado	Outubro	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		Salmonella spp.	
Queijo Coalho Espeto	Outubro	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	
		Salmonella spp.	
Queijo Mussarela Cabacinha Condimentado	Outubro	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Queijo Mussarela Fatiada	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		<i>Salmonella spp.</i>	
Creme de soro de leite para uso industrial	Junho	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco
			Acidez em gramas de ácido láctico
Queijo Tropical Ralado	Agosto	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		<i>Salmonella spp.</i>	
		Listeria monocytogenes	
Manteiga de Primeira Qualidade Com Sal	Outubro	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		<i>Salmonella spp.</i>	Acidez na gordura
			Cloreto de sódio
			Extrato seco desengordurado
			Índice de Peróxidos

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Queijo Mussarela Fatiada	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		<i>Salmonella spp.</i>	
Creme de Soro de Leite Cru Refrigerado	Junho	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco
			Acidez em gramas de ácido láctico
Ricota Fresca Prensada	Agosto	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 45°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Salmonella spp.	
		Listeria monocytogenes	
Bolores e Leveduras			
Creme de Leite Cru Refrigerado de Uso Industrial	Outubro	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco
			Acidez em gramas de ácido láctico

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Mussarela	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	
Creme de soro de leite	Agosto	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco
			Acidez em gramas de ácido láctico

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	



PRODUTO	COLETA	PACPOA	PCF
Queijo Mussarela	Março	Coliformes a 45°C	Matéria gorda no extrato seco
		Coliformes a 30°C	Umidade
		Estafilococos coagulase positivo	Ácido sórbico e/ou sorbato
		Listeria monocytogenes	Amido
		Salmonella spp.	
Creme de soro de leite para uso industrial	Agosto	Não se aplica	Matéria gorda no extrato seco
			Acidez em gramas de ácido láctico

MÊS DA COLETA	TIPO	
JANEIRO a MARÇO (Recadastramento)	Água Tratada	Microbiológico e Físico-químico
OUTUBRO	Água Bruta e/ou Água Tratada	