



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Gabinete

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 4888-9200
Email: pmjoanop@uol.com.br www.joanopolis.sp.gov.br

Joanópolis, 26 de Março de 2025.

Ofício Gab, nº. 178/2025

Ref.: Resposta ao Requerimento nº 18/2025 – Luiz Marcelo Costa

A Sua Excelência

Silvia Mari Equi Navarro Andrade

Excelentíssima Senhora Presidente,

Atendendo ao Requerimento encaminhado por esta Casa Legislativa, servimo-nos deste para encaminharmos o Ofício 19/2025 da Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente.

Na oportunidade, apresento protestos de elevada estima e distinta consideração.

Atenciosamente,

CRISTIANO
BENEDITO:1
587118980
6

Assinado de forma
digital por
CRISTIANO
BENEDITO:15871189
806
Dados: 2025.03.26
12:40:23 -03'00'

CRISTIANO BENEDITO
PREFEITO MUNICIPAL

Câmara Municipal de Joanópolis
PROTOCOLO N.º 342-129
DATA 26.03.25 Hrs. 12:47
ASS.: J. Fonti

A Sua Excelência

Silvia Mari Equi Navarro Andrade

Presidente da Câmara Municipal de Joanópolis



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

Ofício nº 19/2025-SAAMA

Joanópolis, 21 de março de 2025.

Ao Exmo. Sr.

Vereador Luiz Marcelo Costa

Câmara Municipal de Joanópolis

Assunto: Resposta ao Requerimento nº 18/2025

Prezado Vereador Luiz Marcelo Costa,

Cumprimentando-o cordialmente e em atenção ao Requerimento nº 18/2025, por meio do qual solicita informações acerca das atividades realizadas pela médica veterinária Michelle Gomes Barreto, lotada na Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, esclarecemos o seguinte:

A médica veterinária Michelle Gomes Barreto atua na fiscalização sanitária de estabelecimentos que produzem alimentos de origem animal, conforme as atribuições do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), coordenado por esta secretaria.

Seu local de atuação compreende todo o território do município de Joanópolis, atendendo a denúncias de atividades clandestinas, tais como:

- Abate irregular de animais;
- Produção de queijos sem registro;
- Produção de mel sem registro;
- Produção de ovos sem registro.



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis
Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

Adicionalmente, quando necessário, presta atendimento a animais silvestres, realizando avaliações, primeiros socorros e encaminhamentos adequados.

A responsabilidade pelo atendimento a casos de maus-tratos a animais foi direcionada à Vigilância Sanitária, conforme entendimento com a Secretaria de Saúde. A veterinária Michelle Gomes Barreto atende apenas situações excepcionais, nas quais haja impossibilidade devidamente justificada de atendimento pela Vigilância Sanitária.

Sua carga horária junto à Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente é de 30 (trinta) horas semanais, sob regime estatutário, com jornada de 6 (seis) horas diárias, de segunda a sexta-feira, das 8h às 15h30, com intervalo para almoço das 11h30 às 13h. Não realiza plantões, mas pode ser acionada para atendimentos externos a produtores rurais, no âmbito da extensão rural, exceto para consultas clínicas.

A veterinária atuou em diversos chamados relacionados a maus-tratos de animais. No entanto, por não ser uma atribuição desta secretaria, os relatórios foram repassados ao veterinário responsável. Ademais, cumpre suas funções no Serviço de Inspeção Municipal, sendo a responsável técnica por esse serviço.

Esclarecemos que esta secretaria não possui protocolo específico para atendimento de casos de maus-tratos a animais, uma vez que não está entre suas atribuições.

Para melhor atendimento à sua solicitação, encaminhamos em anexo cópias dos seguintes documentos:

- Atribuições do médico veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- Programas obrigatórios exigidos pelo Ministério da Agricultura;
- Ações de combate a atividades clandestinas;
- Programa de educação sanitária do SIM;
- Ações de prevenção e combate a fraudes no setor de laticínios;
- Capacitação da equipe do SIM;
- Planilha de inspeção de rotina do SIM;



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

- Relatório da palestra "Circuito do Negócio Agro";
- Relatório de acompanhamento do convênio SEDRUS;
- Documento de encaminhamento de animal silvestre;
- Ata do Conselho de Segurança Alimentar;
- Protocolo 2349/2024 – Solicitação de Abertura de Registro de Empresa;
- Protocolo 2151/2023 – Solicitação de Selo Arte;
- Protocolo 063/2025 – Solicitação de Alteração de Produto/Rótulo.

Permanecemos à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,

LUIZ CARLOS GUSSON FERREIRA

Secretário Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente
Prefeitura Municipal de Joanópolis



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretária de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

Joanópolis, 19 de março de 2025.

ATRIBUIÇÕES DAS ATIVIDADES DO MÉDICO VETERINÁRIO DA AGRICULTURA- MICHELLE GOMES BARRETO

1. SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M)

As atividades executadas pelo médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) são fundamentais para garantir a segurança sanitária dos produtos de origem animal e a conformidade com a legislação vigente. Suas principais funções incluem:

1.1- Inspeção e Fiscalização Sanitária

A frequência das inspeções são baseadas no Programa de Gerenciamento de Risco (em fase de construção de acordo com PORTARIA MAPA Nº 672, DE 8 DE ABRIL DE 2024, a Resolução que cria a definição de frequência das inspeções e fiscalizações de acordo com o Risco Estimado). As inspeções são realizadas de acordo com o Roteiro de Inspeção do S.I.M de Joanópolis. São contemplados 10 itens de controle que são:

- (1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- (2) Vestiários e sanitário;
- (3) Iluminação;
- (4) Ventilação;
- (5) Controle integrado de pragas;
- (6) Limpeza e sanitização (PPHO ou outro);
- (7) Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;
- (8) Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- (9) Controle de temperaturas;
- (10) Análises Laboratoriais.

Os procedimentos de inspeção são registrados em planilhas de forma que, ao encontrar inconformidades é registrado e cientificado o estabelecimento, determinando prazo para a correção das não conformidade. (Segue em anexo última inspeção realizada no dia 17 de março de 2025 e conferida no dia 18/03/2025).



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

1.2 Número de Estabelecimentos registrados:

O SIM consta com 12 estabelecimentos registrados: 4 laticínios, 3 Carneos, 3 ovos e 2 Mel.

ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO S.I.M

NOME	S.I.M	SISBI	CLASSIFICAÇÃO DO EST.	ENDEREÇO	TELEFONE	PRODUTOS	ARTE
IB Bragion	S.I.M 001	NÃO	Est. de produtos lácteos	Rua Francisco Wollers 756- Centro-	011-4539-9244	Linguiça suína	Não
						Linguiça calabresa	Não
						Linguiça mista	Não
						Linguiça toscana com alho	Não
						Linguiça de frango	Não
Antônio Carlos Prado Pinheiro	S.I.M 002	NÃO	Est. de produtos lácteos	Bairro da Dúvida-km 2	011-999006928	Queijo minas frescal	Não
						Queijo Minas meia cura	Não
						Queijo Mussarela-nozinho	Não
						Queijo Provolone	Não
Dona Wanda Produtos Alimentícios	S.I.M 003	NÃO	Est. de produtos cárneos	Estrada Entre Serra e e Água - Km 4	011-940217986	Torresmo pré pronto	Não
						Linguiça suína	Não
						Banha	Não
Sítio Primavera	S.I.M 004	NÃO	Est. de produtos lácteos	Bairro dos Bonifácio s/n	011-942480088	Queijo minas frescal	Não
						Queijo minas padrão	Não
Alexsando da Silva Bartelli	S.I.M 005	NÃO	Est. de ovos	Bairro do Bonifácio s/n		Ovo caipira	Não
Helder Antonio Ximenes Duarte	S.I.M 006	NÃO	Est. De produtos apícolas	Fazenda São José Bairro da Lagoa	011- 99856-1375	Mel	Não
RH Supermercado Donine	S.I.M 007	NÃO	Est. de produtos cárneos	Rua Antonio Ferreira	011-4888-9100	Linguiça suína	Não
				de Almeida-78-Centro		Linguiça calabresa	Não
Laticínio Pé da Serra	S.I.M 008	SIM	Est. de produtos lácteos	Estrada do Bonifácio km 3	011-45399733	Leite Integral Pasteurizado	Não
						Queijo Minas frescal	Não
						Queijo Meia Cura	Não
						Queijo Minas Padrão	Não
						Mussarela-Nozinho	Não
						Queijo provolone	Não
						Leite Fluido a Granel	Não



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis
Secretária de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

						Creme de leite a Granel	Não
						Iogurte Integral com prep. de morango	Não
						Iogurte Integral com prep. de côco	Não
						Iogurte Integral	Não
						Queijo meia cura defumado	Não
						Ricota fresca	Não
Sítio dos Compadres	S.I.M 009	NÃO	Est. De ovos	Estrada do Bonifácio s/n	011-998259246	Ovo caipira	Não
Agropecuária Dujoá	S.I.M 010	NÃO	Est. de produtos lácteos	Bairro do Azevedo s/n	011-988537008	Queijo frescal de leite de cabra	Sim
						Queijo de leite de cabra- Caprino Romano	Sim
						Queijo de leite de cabra- Debut Dujoá	Sim
						Queijo de leite de cabra- Gout Dujoá	Não
						Queijo de leite de cabra-Chemin	Não
						Queijo de leite de cabra- Boursin	Não
						Queijo de leite de cabra- Premieri Dujoá	Não
						Queijo de leite de cabra- Pyramide	Não
						Iogurte Integral de leite de cabra	Não
Mário Augusto Moran de Souza	S.I.M 011	NÃO	Est. de produtos apícolas	Rua Antônio Fernandes Cardoso-52	011-942818137	Mel	Não
Ivani Aparecido Pinto da Rocha	S.I.M 012	NÃO	Est. De ovos	Bairro do Azevedo s/n	011-973707374	Ovo caipira	Não



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000

Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br

www.joanopolis.sp.gov.br

OBS: Em anexo

o protocolo de abertura da empresa Ivani Aparecido Pinto da Rocha, com Certificado de Registro em 15/01/2025 com número no SIM 012.

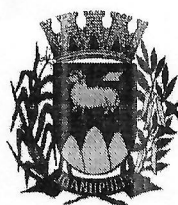
1.3 Registro de produtos

Foram registrados 36 produtos na Plataforma Digital 1 Doc, sendo 3 registros para o Selo Arte, todos foram aprovados pela médica veterinária do SIM. Ainda em processo para que todos os registros de rótulos que são físicos sejam registrados na plataforma digital e de acordo com a nova legislação da ANVISA, MAPA e Decreto Municipal. Todos os registros de produtos estão também registrados em livro de Ata.

OBS: Segue em anexo o Certificado de registro de produto Linguíça Suína (protocolo 063/2025)

PRODUTO	SOLICITAÇÃO	ESTABELECIMENTO	S.T.
1.704/2023	Registro - Rótulo	Giovani Aldeia da Silva Lat.	008
594/2023	Registro - Rótulo	Giovani Aldeia da Silva Lat.	008
595/2023	Registro - Rótulo	Giovani Aldeia da Silva Lat.	008
597/2023	Registro - Rótulo	Giovani Aldeia da Silva Lat.	008
663/2023	Registro - Rótulo	Giovani Aldeia da Silva Lat.	008
1481/2023	Registro - Rótulo	Giovani Aldeia da Silva Lat.	008
662/2023	Registro - Rótulo	Giovani Aldeia da Silva Lat.	008
1.687/2023	Registro - Rótulo	Giovani Aldeia da Silva Lat.	008
1.937/2023	Registro - Rótulo	Agropecuária Dupon	010
1.182/2023	Registro - Rótulo	Agropecuária Dupon	010
1.935/2023	Registro - Rótulo	Agropecuária Dupon	010
1.085/2023	Registro - Rótulo	Maria Augusta Morais Souza	011
1.087/2023	Registro - Rótulo	Maria Augusta Morais Souza	011
1.086/2023	Registro - Rótulo	Maria Augusta Morais Souza	011
2.087/2023	Registro - Rótulo	Giovani Aldeia da Silva Lat.	008
1.938/2023	Registro - Rótulo	Agropecuária Dupon	010
574/2024	Registro - Rótulo	Agropecuária Dupon	010
572/2024	Registro - Rótulo	Agropecuária Dupon	010
577/2024	Registro - Rótulo	Agropecuária Dupon	010
570/2024	Registro - Rótulo	Agropecuária Dupon	010
576/2024	Registro - Rótulo	Agropecuária Dupon	010
1144/2024	Registro - Rótulo	Giovani Aldeia da Silva Lat.	008
575/2024	Registro - Rótulo	Agropecuária Dupon	010
1555/2024	Registro - Rótulo	IB Bragion	001
1556/2024	Registro - Rótulo	IB Bragion	001
1557/2024	Registro - Rótulo	IB Bragion	001
1558/2024	Registro - Rótulo	IB Bragion	001
1560/2024	Registro - Rótulo	IB Bragion	001
1561/2024	Registro - Rótulo	Giovani Aldeia da Silva Lat.	008
1562/2024	Registro - Rótulo	Giovani Aldeia da Silva Lat.	008

Figural: Livro Ata-folha 1- Registro de Rótulo –podendo ser visto presencial na sala do SIM



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretária de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000

Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br

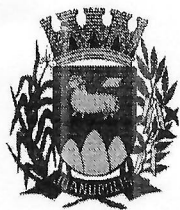
www.joanopolis.sp.gov.br

N	PRODUTO	(REGISTRO)	Nº REGISTRO
		DATA DA SOLICITAÇÃO	
	Queijo Minas Fervor	16/10/2023	06/008
	Foguetto Int. Prep. urano, laranja e mel 900grs	12/05/2023	11/008
P	Foguetto Int. Prep. cenoura	22/05/2023	12/008
	laranja e mel - 200grs		
	Queijo mineiro curado defumado	15/05/2023	33/008
	Foguetto Integral - 200grs	16/05/2023	35/008
	Foguetto Int. Prep. Laranja - 200grs	18/09/2023	02/008
	Foguetto Integral - 900grs	16/05/2023	34/008
	Leite Integral Pasteurizado	16/10/2023	01/008
	Queijo de leite de cabra - Bont Dufon	06/12/2023	04/010
	Queijo Fervor de leite de cabra	03/08/2023	01/010
	Queijo de leite de cabra - Copano Romano	10/11/2023	06/010
	mel - 770 gramas	15/08/2023	02/011
	mel - 320 gramas	15/08/2023	03/014
	mel - 450 gramas	25/07/2023	01/011
	Bone de leite e panel de vito IND.	04/12/2023	09/008
	Queijo de leite de cabra - Bont Dufon	10/01/2024	02/010
	Queijo de leite de cabra - Blemm	08/03/2024	03/010
	Queijo de leite de cabra - Bontem	08/03/2024	05/010
	Queijo de leite de cabra - Pyramide	22/03/2024	07/010
	Queijo de leite de cabra - Bont Dufon	08/03/2024	08/010
	Queijo de leite de cabra - Bontem Dufon	08/03/2024	09/010
	Leite Fervor e Bontem IND.	08/05/2024	08/008
	Foguetto Int. Integral de leite de cabra	28/05/2024	10/010
	Linguiça Calabresa	12/07/2024	01/009
	Linguiça musta	12/07/2024	02/009
	Linguiça ca. frango	12/07/2024	03/009
	Linguiça suína	12/07/2024	04/009
	Linguiça torrada com alho	12/07/2024	06/009
	Ricota fresca	15/07/2024	10/008
	Queijo mineiro curado	15/07/2024	13/008
	Queijo Minas Fervor	26/08/2024	01/009

Figura 2: Livro Ata- folha 2- Registro de rótulo

1.4 Análises laboratoriais Oficiais

As análises laboratoriais são necessárias para cumprir os requisitos relacionados à conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Joanópolis- SP, assim como no combate à fraude com fundamento na Lei Municipal Nº 15 de 16 de setembro de 2010 e Decreto Municipal Nº 3.187 de 05 de agosto de 2024. O SIM realiza as coletas dos produtos registrados e água de consumo e envia para o laboratório.



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

As coletas de amostras para as análises laboratoriais oficiais seguem um cronograma de Análises de Produtos e da Água de Abastecimento, de forma que somente funcionários do SIM têm acesso ao cronograma. A frequência da análise microbiológica e físico-química do produto é estipulada de acordo com a categoria do produto, podendo ser anual ou semestral, para a água de abastecimento a frequência é anual. As amostras oficiais são coletadas pelo SIM e transportadas ao laboratório pelo município. As amostras para exame microbiológico são enviadas separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico acompanhadas da Solicitação Oficial de Análise. O motorista recebe treinamento para o transporte de produtos perecíveis. As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme as legislações pertinentes vigentes para padrões físico-químico e microbiológico.

1.5 Interpretação dos laudos laboratoriais e aplicação de penalidades

Todas as análises laboratoriais oficiais são emitidas certificados de conformidade ou não para cada parâmetro analisado.

1.6 SELO SISBI –POA- Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

É um selo que permite que produtos de origem animal, inspecionados por serviços municipais sejam comercializados em todo o território nacional. Joanópolis foi a quarta cidade das dez do Estado de São Paulo que possui essa certificação. Atualmente o Laticínio Pé da Serra possui o selo SISBI.

1.7 SELO ARTE

O SELO ARTE é uma certificação concedida a produtos alimentícios de origem animal que são produzidos de forma artesanal no Brasil. Ele representa um reconhecimento oficial de que esses produtos foram fabricados seguindo métodos tradicionais e boas práticas agroindustriais, garantindo qualidade e segurança ao consumidor. Em Joanópolis cadastramos junto ao Ministério da Agricultura 3 produtos com selo Arte.

OBS: Segue em anexo Protocolo 2151/2023 para Registro Selo Arte.

1.8 PROGRAMA PNCR

O PNCR (Programa Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes) é um programa coordenado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), com o objetivo de monitorar e controlar resíduos de substâncias químicas e contaminantes em produtos de origem animal e vegetal. Ano passado foi coletado leite do produtor rural que entrega



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000

Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

para o Laticínio Pé da Serra a fim de monitorar os resíduos que possam estar presentes no leite. Esse é um Programa em que as análises são custeadas pelo MAPA.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA/SDA
DEPARTAMENTO DE SERVIÇOS TÉCNICOS/DTEC
COORDENAÇÃO-GERAL DE LABORATÓRIOS AGROPECUÁRIOS/CGAL
LABORATÓRIO: LABORATÓRIO FEDERAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA NO RIO
GRANDE DO SUL/LFDA-RS
ENDEREÇO: Estr. Ponta Grossa, 3036, 91780-580, Porto Alegre/RS
TELEFONE: (51) 3248-1926
EMAIL: atendimento.lfda-rs@agro.gov.br

NÚMERO DO REGISTRO DA
AMOSTRA NO LABORATÓRIO:

32929/24-RS

NÚMERO DO RELATÓRIO:

32929/24-RS

RELATÓRIO DE ENSAIO

DADOS DA AMOSTRA

IDENTIFICAÇÃO	01/SIM008-JOANÓPOLI	ANO	2024	SIF/SEDESA	SIM 008	UF SIF/SEDESA	SP
ÁREA LABORATORIAL	RESÍDUOS E CONTAMINANTES EM ALIMENTOS			PROGRAMA PROGRAMA NACIONAL DE RESÍDUOS E CONTAMINANTES ANIMAL - SISBI			
GRUPO QUÍMICO	MULTIENSAIOS LEITE 4			ESPÉCIE ANIMAL	BOVINO (LEITE)		
				LACRE	D2343654		

DADOS DO RECEBIMENTO

LABORATÓRIO RESPONSÁVEL	LABORATÓRIO FEDERAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA NO RIO GRANDE DO SUL/LFDA-RS	DATA DO RECEBIMENTO	24/10/2024
-------------------------	---	---------------------	------------

CONDIÇÕES DO RECEBIMENTO

MATRIZ	RECEBIDA	TEMPERATURA DE RECEBIMENTO (°C)	CONDIÇÃO DA AMOSTRA
LEITE (BOVINO)	Sim	3,9	Cristais de Gelo

DADOS DA ANÁLISE

DATA INÍCIO	07/11/2024	DATA FINAL	13/11/2024
-------------	------------	------------	------------

LABORATÓRIO RESPONSÁVEL: LABORATÓRIO FEDERAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA NO RIO GRANDE DO SUL/LFDA-RS

RESULTADOS

RESÍDUO/CONTAMINANTE	RESULTADO	CCalfa	LMR/TMC	LQ	TÉCNICA/ MÉTODO
----------------------	-----------	--------	---------	----	-----------------

Figura 3: Relatório de Ensaio do Programa PNCR



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

1.8 -PAC POA (Programa de Avaliação de conformidade dos Produtos de Origem Animal)

Em 2023, o SIM de Joanópolis passou a fazer parte do PAC/POA, onde foram realizadas coleta de produtos no Estabelecimento certificado com SISBI/POA e enviado ao laboratório oficial do Ministério da Agricultura. Novamente esse ano o S.I.M de Joanópolis continuará a fazer parte do Programa PAC/POA.

1.9 -PNQL- Programa Nacional da Qualidade do leite

É um Programa do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) voltada para a melhoria da qualidade do leite produzido e comercializado no Brasil. O programa estabelece diretrizes para que produtores, laticínios e serviços de inspeção cumpram normas sanitárias e tecnológicas, garantindo um produto seguro e de alta qualidade para o consumidor. Esse Programa visa coleta e análise de amostras de leite para avaliar:

- Contagem bacteriana total (CBT);
- Contagem de células somáticas (CCS);
- Composição físico-química (gordura, proteína, lactose, sólidos totais).

seg 10/03/2025 16:36

 Lailah Nunes Santana Sampaio <lailah.sampaio@agro.gov.br>

ENC: Coletas oficiais PNQL serviços SISBI no MAPA LABS

Recipients: sim.juliana@codasma.mg.gov.br; soma2004@gmail.com; bruno.bergamo@sp.gov.br; veterinaria2@ogedas.mg.gov.br; adriete.cardoso@adepara.pa.gov.br; elfo.portela@adeal.ai.gov.br; [conserciopublicointegrado@gmail.com](mailto:veterinaria1@conserciopublicointegrado@gmail.com); anahelena@uberlandia.mg.gov.br; wander.dias@sp.gov.br; MOACIRBARBOSA@ADEPARA.PA.GOV.BR; [labianstern05@gmail.com](mailto:emoraiz@labianstern05@gmail.com); nucleosisbi@agro.mg.gov.br; vmoraes@iagro.ms.gov.br; [cidasc.ce.gov.br](mailto:beatriz_trasao@cidasc.ce.gov.br); [sedap.pb.gov.br](mailto:coletasfiscais@sedap.pb.gov.br); [Cleziavado@hotmail.com](mailto:sibipoa@Cleziavado@hotmail.com); [emdagro.re.gov.br](mailto:paigma.laranjeira@emdagro.re.gov.br); [seagri.df.gov.br](mailto:lailah.nunes@seagri.df.gov.br); smaconsul@hotmail.com; veteduardoedotto@gmail.com; margarete.battisti@hotmail.com; sim.sobrenardino@gmail.com; [atoparaopeba.mg.gov.br](mailto:codap.sim@atoparaopeba.mg.gov.br); [cruzeirodoiguaçu@hotmail.com](mailto:inspecao_cruzeirodoiguaçu@hotmail.com); inspeccaoisbi@gmail.com; [doirvizinhos.pr.gov.br](mailto:sim@doirvizinhos.pr.gov.br); [tispar.mg.gov.br](mailto:celso.queiroz@tispar.mg.gov.br)

Quando: sexta-feira, 14 de março de 2025 10:00-11:30 Local: Reunião do Microsoft Teams

10	ENC: Coletas oficiais PNQL serviços SISBI no MAPA LABS Reunião do Microsoft Teams Lailah Nunes Santana Sampaio
11	
12	

Prezados, Informamos que o aplicativo MAPA LABS está pronto para ser utilizado nas coletas oficiais do PNQL. Convidamos os Serviços de Inspeção com escopo leite e derivados para reunião junto a CGAL para demonstração do fluxo no aplicativos e outras orientações. A reunião será dia 14/03/25 às 10:00. Gentileza confirmar o recebimento de te convite no e-mail programassisbi.dsn@agro.gov.br Atenciosamente, Marisa Araújo Silva DICON/CSU/DSN

De: Lailah Nunes Santana Sampaio <lailah.sampaio@agro.gov.br>

Enviado: quarta-feira, 26 de fevereiro de 2025 16:10:40 (UTC) Coordinated Universal Time

Para: Lailah Nunes Santana Sampaio <lailah.sampaio@agro.gov.br>; Claudia Valeria Gonçalves Cordeiro de Sa <claudia.valeria@agro.gov.br>; Nathalie Scaranello Cartolano <nathalie.cartolano@agro.gov.br>; Ana Laura Benvenuti Jacques <ana.jacques@agro.gov.br>; Ana Paula Franco de Souza <ana.franco@agro.gov.br>; Marisa Araújo Silva <marisa.silva@agro.gov.br>; Aline Soares Nunes <aline.nunes@agro.gov.br>

Assunto: Coletas oficiais PNQL serviços SISBI no MAPA LABS

Quando: sexta-feira, 14 de março de 2025 13:00-14:30.

Onde: Reunião do Microsoft Teams

Figura 4: Imprint do email michelle@joanopolis.sp.gov.br sobre o Programa PNQL



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretária de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira Cézar, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

1.10 Ações de Combate as atividades clandestinas

O combate à atividade clandestina é realizado através de denúncias protocoladas diretamente no S.I.M ou via telefone, email e pela plataforma Digital IDOC. A médica veterinária do S.I.M vistoria o local e se confirmada a denúncia aplica as sanções cabíveis.

QUADRO DE RESUMO DE ATIVIDADES DO SIM

Aprovação de projetos de plantas dos estabelecimentos
Emissão de Parecer Técnico do Manual de Boas Práticas e Programas de Auto Controle do Estabelecimento
Emissão de Parecer Técnico da documentação de entrada para Registro do Estabelecimento- Memorial Econômico Sanitário, Memorial Descritivo da Construção, Laudos de análise de potabilidade da água, Responsabilidade técnica do estabelecimento.
Emissão de Alvará Sanitário- SIM
Análise de rótulos para o SIM
Análise dos rótulos para SELO ARTE
Análise dos rótulos SISBI-POA
Programa PAC POA
Programa PNCR
Programa PNQL
Inspeções de rotina nos estabelecimentos
Coleta de produtos de origem animal dos produtos registrados no SIM, SISBI e SELO ARTE para análise laboratorial
Coleta de água dos estabelecimentos e envio para análise laboratorial.
Parecer técnico das análises dos produtos de origem animal e água
Programa de combate as atividades clandestinas
Programa de Educação Sanitária
Programa de Prevenção a Fraude econômica através de análises laboratoriais
Autuação e aplicação de Penalidades
Apuração dos Dados Estatísticos de produção dos produtos produzidos nos estabelecimentos de forma mensal



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

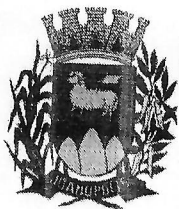
Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

1.11-MELHORIA DO SISTEMA DE GESTÃO DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO- SGSI

De acordo com Portaria 672, de 08/04/24, implementação as melhorias ao Sistema SGSI, o SIM de Joanópolis deverá apresentar os seguintes itens cadastrados na plataforma SGSI.

OBS: Em fase de execução.

ITEM	ORIENTAÇÃO
1	LEI DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO
2	PROGRAMA DE TRABALHO
3	REGIMENTO INTERNO OU ESTATUTO
4	NOMEAÇÃO DO COORDENADOR
5	DESIGNAÇÃO DE EQUIPE
6	LABORATÓRIO(S) OFICIAL
7	PROCESSO ADMINISTRATIVO
8	PROCESSO DE FISCALIZAÇÃO
9	REGISTRO DE ESTABELECIMENTO
10	REGISTRO DE PRODUTO
11	MAPAS ESTATÍSTICOS
12	IMPLANTAÇÃO DE PROGRAMA DE AUTOCONTROLE
13	VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE
14	FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO
15	COLETA DE AMOSTRA
16	COMBATE À FRAUDE
17	COMBATE À CLANDESTINIDADE
18	AUDITORIA/SUPERVISÃO
19	EDUCAÇÃO SANITÁRIA
20	PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO
21	MITIGAÇÃO DE CONFLITO DE INTERESSE
22	REGRA DE HABILITAÇÃO/DESABILITAÇÃO AO SISBI



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretária de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira Cézar, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

2. COLETA DE SISTEMA NERVOSO CENTRAL EM HERBÍVOROS COM SUSPEITA DE RAIVA

Os animais equinos, bovinos e bubalinos que morreram com suspeita clínica de raiva é realizado a necropsia com a retirada de Sistema Nervoso Central e encaminhamento para o laboratório Instituto Pasteur para diagnóstico de raiva.

3- PROGRAMA MUNICÍPIO AGRO- RANKING PAULISTA

O Município Agro é um selo de reconhecimento concedido a municípios que implementam políticas públicas e ações voltadas ao desenvolvimento do setor agropecuário. Esse programa busca incentivar e fortalecer as atividades agrícolas, pecuárias e agroindustriais, promovendo a sustentabilidade, a inovação e a valorização da produção rural, de forma que o município que se destaca consegue recursos financeiros para projetos agropecuários (melhoria de estradas rurais, apoio a feiras agropecuárias, assistência técnica);

3.1 Diretivas do Município Agro realizadas pela médica veterinária finalizadas no mês de março/2025.

Diretiva 5 – Abastecimento e Segurança Alimentar

Atividade 5.1 do Manual Operacional 2024/2025 - Operação das instâncias municipais de segurança alimentar e nutricional.

Item 5.1.1 do Manual Operacional 2024/2025- Ata de reunião do COMSEA (Conselho Municipal de Segurança Alimentar) ocorrida entre 1/8/2024 até 31/7/2024, com nome e assinatura do presidente e a lista de presença.

Atividade 5.2 do Manual Operacional 2024/2025-Apoio à comercialização dos produtos agropecuários (rural, urbana ou litorânea).

Item 5.2.1 do Manual Operacional 2024/2025 Atividades, ações ou projetos, no máximo dois, para incentivar comercialização dos produtos agropecuários (rural, urbana ou litorânea), realizados entre 1/8/2024 e 31/7/2025.

Diretiva 8 – Ações de Extensão Rural (Ater)

Atividade 8.1 do Manual Operacional 2024/2025- Atividades, ações ou projetos municipais de extensão rural ou pesqueira.



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretária de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

Item 8.1.1 do Manual Operacional 2024/2025- Atividades, ações ou projetos coletivos de extensão rural ou pesca (cursos, palestras, dias de campo, excursões), no máximo dois, desenvolvidos pelo município voltados ao fortalecimento das organizações agropecuárias (Associações ou Cooperativas) (rurais, urbanas ou pesqueiras), entre 1/8/2024 e 31/7/2025.

Item 8.1.2. do Manual Operacional 2024/2025- Atividades, ações ou projetos coletivos de extensão rural ou pesca (cursos, palestras, dias de campo, excursões), no máximo quatro, desenvolvidos pelo município junto aos produtores rurais, urbanos ou pescadores artesanais, entre 1/8/2024 e 31/7/2025.

Diretiva 4 – Sanidade Agropecuária

Atividade 4.1 do Manual Operacional 2024/2025- Instituição e operação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal

Item 4.1.1 do Manual Operacional 2024/2025- Lei, decreto ou resolução de criação ou regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal cópia do registro dos estabelecimentos com SIM.

Atividade 4.2 do Manual Operacional 2024/2025- Participação municipal nas ações de prevenção e controle contra a aftosa e brucelose

Item 4.2.1 do Manual Operacional 2024/2025 – Relatório da participação do município nas campanhas de vacinação contra a brucelose e declaração obrigatória da atualização do saldo do rebanho de animais susceptíveis (bovinos, bubalinos, ovinos, caprinos e suínos) a febre aftosa e demais espécies de peculiar interesse do Estado no período

4-ATENDIMENTO A ANIMAIS SILVESTRES

Apesar do Município não ter uma estrutura para o atendimento e colhimento de animais silvestres que chegam a Agricultura machucados ou filhotes é realizado os primeiros socorros.

5- CONVÊNIO COM A SECRETARIA ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL - SEDRUS

O Convênio SEDRUS refere-se a uma parceria estabelecida entre o Governo do Estado de São Paulo, por meio da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, e os municípios paulistas, visando ao desenvolvimento rural sustentável. Esta iniciativa está inserida no contexto do Sistema Estadual de Desenvolvimento Rural Sustentável - Cidadania no Campo (SEDRUS), reformulado pelo Decreto nº 64.467, de 12 de setembro de 2019. O SEDRUS tem como objetivo promover a elaboração e execução de planos de desenvolvimento agropecuário e agroindustrial no Estado, incentivando a implementação de ações integradas entre órgãos e entidades da administração pública estadual e



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

Municípios. A adesão dos municípios ao SEDRUS os habilita a celebrar convênios de compartilhamento de bens móveis e imóveis estaduais, destinados ao fortalecimento do setor agropecuário local. A Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente de Joanópolis pelo Convênio SEDRUS permite o uso do prédio Estadual localizado na Rua Pedro de Oliveira César-100, Centro. Em anexo o relatório de atividades no período de 06/03/2023 a 06/03/202

5- MEMBRO DE CONSELHOS MUNICIPAIS:

- CONSEA- Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional
- CMDR- Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural

6- AÇÕES PARA A FORMALIZAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO DE APICULTORES- JOAAPIS

Reuniões para a aprovação do Estatuto da Associação, eleição da Diretoria (Presidente, Vice-Presidente, Tesoureiro, Secretários)

7- PROJETO CASA DO MEL

O Projeto Casa do Mel é uma iniciativa voltada para a estruturação do espaço adequado para o beneficiamento do mel, garantindo boas práticas de fabricação, segurança alimentar e agregação de valor ao produto. Esse tipo de projeto visa apoiar apicultores e meliponicultores, especialmente os da agricultura familiar, facilitando o acesso a mercados locais e institucionais.

Através do recurso do Município Agro foi comprado equipamentos para o beneficiamento do mel e produtos apícolas (Centífuga, Tanque de Decantação, Mesa Desoperculadora, Usina de Maceração de própolis, máquina de envasar sachês. Esse equipamentos encontram-se no Galpão Agrícola.

Etapas para Implantação do Projeto:

- Planejamento: Definição do local, infraestrutura e equipamentos necessários;
- Formalização da Associação- JOAAPIS;
- Registro da Associação no SIM;
- Registro de produtos



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

OBS: Após reunião ocorrida no começo de janeiro de 2025 entre secretário de agricultura Luiz e secretária de saúde Edméia e médicos veterinários Michelle e André ficou decidido que o médico veterinário André ficará na vigilância sanitária e responderá pelas denúncias de casos de maus tratos animais e tudo que envolve a cães e gatos. na ausência do médico veterinário André será solicitado a médica veterinária Michele.



Michelle Gomes Barreto
Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111
www.joanopolis.sp.gov.br

PROGRAMA DE COMBATE ÀS ATIVIDADES CLANDESTINAS

1. INTRODUÇÃO O Programa de Combate às Atividades Clandestinas tem como objetivo estabelecer diretrizes para identificar, fiscalizar e coibir a produção, comercialização e distribuição de produtos de origem animal e outros bens sem a devida inspeção e autorização legal. Este programa visa proteger a saúde pública, garantir a qualidade dos produtos e fortalecer a economia formal.

2. OBJETIVOS

- Reduzir e erradicar a produção e comercialização clandestina de produtos de origem animal;
- Garantir a segurança alimentar da população;
- Promover a legalização e formalização dos produtores e estabelecimentos;
- Estabelecer parcerias com órgãos públicos e privados para a fiscalização e controle;
- Conscientizar a população sobre os riscos dos produtos clandestinos.

3. DEFINIÇÃO DE ATIVIDADES CLANDESTINAS Consideram-se atividades clandestinas aquelas que envolvem a produção, transporte e comercialização de produtos sem a devida inspeção e registro nos órgãos competentes, incluindo:

- Abate clandestino de animais;
- Comercialização de leite e derivados sem inspeção sanitária;
- Produção de alimentos sem autorização dos órgãos de fiscalização;
- Transporte irregular de produtos perecíveis sem condições sanitárias adequadas.

4. MECANISMOS DE PREVENÇÃO E CONTROLE Para coibir atividades clandestinas, serão adotadas as seguintes medidas:

- Fiscalização em locais suspeitos: Realização de inspeções em estabelecimentos e propriedades rurais;
- Monitoramento de Denúncias: Implementação de canais para recebimento e investigação de denúncias sobre atividades clandestinas;
- Parcerias Interinstitucionais: Trabalho conjunto com Vigilância Sanitária e Polícia Militar.
- Ações de Educação e Conscientização: Campanhas informativas sobre os riscos do consumo de produtos clandestinos e benefícios da formalização.

5. MEDIDAS DE FISCALIZAÇÃO As ações de fiscalização seguirão os seguintes protocolos:

- Vistorias e auditorias em estabelecimentos suspeitos;
- Apreensão e inutilização de produtos clandestinos identificados;
- Autuação e aplicação de penalidades administrativas e legais aos infratores;
- Orientação para regularização dos produtores e estabelecimentos irregulares.



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 – tel: (11) 5240-0111
www.joanopolis.sp.gov.br

6. SANÇÕES E PENALIDADES As penalidades para aqueles que forem flagrados exercendo atividades clandestinas incluem:

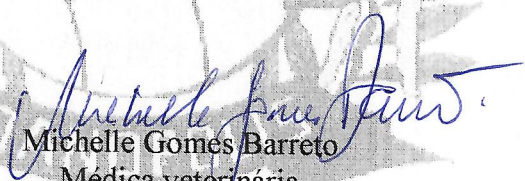
- Multas administrativas conforme legislação vigente;
- Interdição de estabelecimentos clandestinos;
- Apreensão e descarte de produtos fora dos padrões sanitários;
- Ações judiciais em casos de reincidência ou risco grave à saúde pública.

7. RESPONSABILIDADES

- Órgãos de Inspeção: Coordenar ações de fiscalização e orientar sobre a legalização;
- Produtores e Comerciantes: Cumprir as normas sanitárias e buscar regularização;
- População: Denunciar atividades suspeitas e optar por produtos legalizados;
- Setor Público: Apoiar iniciativas de formalização e capacitação dos produtores.

8. DISPOSIÇÕES FINAIS O Programa de Combate às Atividades Clandestinas será continuamente avaliado e aprimorado conforme as necessidades da fiscalização e da legislação vigente. A participação ativa da população e dos setores produtivos é fundamental para garantir o sucesso desta iniciativa.

Joanópolis, 20 de março de 2025


Michelle Gomes Barreto
Médica veterinária
Serviço de Inspeção Municipal



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111
www.joanopolis.sp.gov.br

PROGRAMA DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)

1. INTRODUÇÃO

A Educação Sanitária é uma ferramenta essencial para garantir a qualidade dos produtos de origem animal e promover a saúde pública. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) tem a responsabilidade de orientar produtores, manipuladores e consumidores sobre boas práticas sanitárias, segurança alimentar e conformidade com a legislação vigente.

2. OBJETIVOS

- Capacitar produtores, manipuladores e responsáveis técnicos sobre boas práticas de higiene e fabricação;
- Reduzir a incidência de contaminações e doenças transmitidas por alimentos de origem animal;
- Orientar sobre a importância dos Programas de Autocontrole (PACs) e normativas sanitárias;
- Sensibilizar a população sobre a relevância do consumo de produtos inspecionados;
- Fortalecer a atuação do SIM na prevenção de riscos sanitários e melhoria da qualidade dos produtos.

3. METODOLOGIA

As ações de Educação Sanitária do SIM serão desenvolvidas por meio de:

- **Palestras e treinamentos** para produtores, manipuladores e comerciantes;
- **Distribuição de materiais educativos**, como cartilhas, folders e vídeos informativos;
- **Visitas técnicas e orientativas** a estabelecimentos registrados e propriedades rurais;
- **Campanhas de conscientização** sobre segurança alimentar e bem-estar animal;
- **Treinamento contínuo da equipe do SIM** para aprimoramento das práticas de fiscalização.

4. TEMAS ABORDADOS

Os treinamentos e campanhas abordarão, entre outros, os seguintes temas:

1. **Boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;**
2. **Higienização e controle de contaminação;**
3. **Armazenamento e transporte adequado de produtos de origem animal;**
4. **Importância da rastreabilidade e rotulagem correta dos produtos;**
5. **Conservação dos alimentos e controle de pragas;**
6. **Elaboração e implementação dos Programas de Autocontrole (PACs);**
7. **Impacto da fiscalização sanitária na qualidade dos produtos;**
8. **Bem-estar animal e sua influência na segurança alimentar.**

5. MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12987-000 - tel: (11) 5240-0111
www.joanopolis.sp.gov.br

Para garantir a eficácia do programa, serão adotadas as seguintes medidas:

- Registro das atividades realizadas, com listas de presença e relatórios;
- Aplicação de questionários para medir o impacto da capacitação;
- Avaliação periódica dos estabelecimentos e produtores capacitados;
- Ajustes no programa conforme novas necessidades identificadas.

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

- A participação nas atividades de Educação Sanitária será obrigatória para estabelecimentos registrados no SIM;
- O programa será atualizado conforme mudanças na legislação sanitária e demandas do setor agropecuário;
- Parcerias poderão ser firmadas com instituições de ensino, órgãos governamentais e associações para fortalecimento das ações educativas.

Joanópolis, 20 de março de 2025

Michelle Gomes Barreto

**Médica veterinária
Serviço de Inspeção Municipal**



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111
www.joanopolis.sp.gov.br

PROGRAMA DE PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE NO SETOR DE LEITE

1. INTRODUÇÃO O presente Programa de Prevenção e Combate à Fraude no setor de leite tem como objetivo estabelecer diretrizes, mecanismos e procedimentos para prevenir, detectar e mitigar fraudes na produção, transporte, armazenamento e comercialização de leite e derivados, garantindo a segurança alimentar, transparência e conformidade legal.

2. OBJETIVOS

- Garantir a qualidade e segurança do leite consumido pela população;
- Prevenir e detectar fraudes em toda a cadeia produtiva do leite;
- Criar uma cultura de ética e conformidade entre produtores, transportadores e indústrias;
- Estabelecer procedimentos de resposta e sanções para atos fraudulentos.

3. DEFINIÇÃO DE FRAUDE NO SETOR DE LEITE Fraude no setor de leite é qualquer prática irregular que comprometa a qualidade e segurança do produto, incluindo:

- Adição de substâncias proibidas (ex.: água, soro, conservantes, soda cáustica, formol, peróxido de hidrogênio);
- Uso de leite fora dos padrões sanitários exigidos pela legislação;
- Rotulagem enganosa ou informação falsa sobre a composição do produto;
- Transporte inadequado que comprometa a qualidade do leite.

4. MECANISMOS DE PREVENÇÃO Para prevenir fraudes, o SIM adota os seguintes mecanismos:

- Política de Integridade: Implementação de um código de ética e conduta para produtores e indústrias;
- Treinamento e Conscientização: Capacitação periódica sobre boas práticas na produção e controle de qualidade do leite;
- Monitoramento e rastreabilidade: Registro e controle de toda a cadeia produtiva;
- Auditoria e Análises Laboratoriais: Realização periódica de testes laboratoriais para verificação da composição do leite.

5. DETECÇÃO DE FRAUDES Os seguintes mecanismos serão empregados para a identificação de fraudes:

- Auditorias internas e externas periódicas;
- Monitoramento de transações e registros suspeitos;
- Testes laboratoriais para identificação de substâncias adulterantes;
- Canais de denúncia sigilosos e seguros.

6. RESPOSTA E MITIGAÇÃO Em caso de detecção de fraude, as seguintes medidas serão tomadas:

- Investigação Interna: Análise detalhada para apuração dos fatos;



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111
www.joanopolis.sp.gov.br

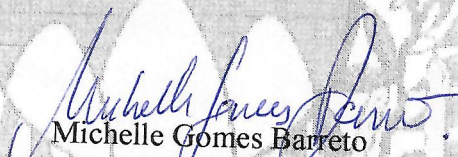
- Sanções Administrativas: Aplicabilidade de penalidades conforme regulamentos internos;
- Ação Judicial: Encaminhamento às autoridades competentes, se necessário;
- Medidas Corretivas: Ajustes nos processos para evitar recorrência.

7. RESPONSABILIDADES

- Produtores e Indústrias: Implementar boas práticas e garantir a qualidade do leite;
- Serviços de Inspeção Municipal: Fiscalizar a produção e comercialização do leite e derivados;;
- Consumidores: Reportar suspeitas de fraude aos órgãos reguladores.

8. DISPOSIÇÕES FINAIS Este programa deve ser revisado regularmente para garantir sua eficácia e atualização conforme a legislação vigente e melhores práticas de prevenção e combate à fraude no setor de leite.




Michelle Gomes Barreto
Médica veterinária
Serviço de Inspeção Municipal

Joanópolis, 20 de março de 2025



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111
www.joanopolis.sp.gov.br

PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DA EQUIPE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)

1. INTRODUÇÃO

A capacitação contínua da equipe do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) é essencial para garantir a segurança sanitária dos produtos de origem animal, o cumprimento da legislação vigente e a melhoria dos processos de fiscalização. Este programa estabelece diretrizes para a qualificação e atualização dos profissionais que atuam no SIM.

2. OBJETIVOS

- Promover a formação técnica contínua dos fiscais e inspetores do SIM;
- Atualizar a equipe sobre as normativas sanitárias e regulamentações do setor;
- Aprimorar os procedimentos de inspeção e fiscalização;
- Melhorar a eficiência e a padronização das atividades realizadas;
- Capacitar a equipe na identificação e mitigação de riscos sanitários.

3. METODOLOGIA

A capacitação será realizada por meio de:

- **Cursos e treinamentos presenciais e/ou virtuais** ministrados por especialistas da área;
- **Workshops e seminários** sobre boas práticas de inspeção e segurança alimentar;
- **Palestras e encontros técnicos** com órgãos reguladores e instituições de pesquisa;
- **Estudos de casos e simulações práticas** para aprimorar a aplicação das normas;
- **Intercâmbio com outros serviços de inspeção** para troca de experiências.

4. TEMAS ABORDADOS

Os treinamentos abordarão, entre outros, os seguintes temas:

1. **Legislação sanitária e normativas vigentes;**
2. **Programas de Autocontrole (PACs) e sua verificação;**
3. **Técnicas de inspeção em estabelecimentos de produtos de origem animal;**
4. **Boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;**
5. **Rastreamento e rotulagem de produtos inspecionados;**
6. **Gestão de riscos sanitários e segurança dos alimentos;**
7. **Elaboração de relatórios e processos administrativos;**
8. **Educação sanitária e orientação aos produtores e manipuladores.**

5. AVALIAÇÃO DA CAPACITAÇÃO

A eficácia do programa será avaliada por meio de:



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111

www.joanopolis.sp.gov.br

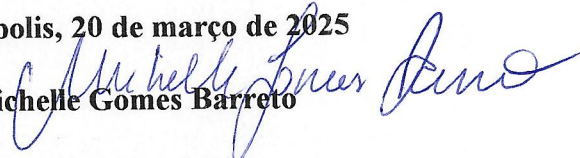
- Aplicação de testes e questionários ao final de cada treinamento;
- Acompanhamento do desempenho dos fiscais nas inspeções;
- Feedbacks periódicos para ajustes e melhorias nos conteúdos abordados;
- Registro da participação em cursos e capacitações.

6. DISPOSIÇÕES FINAIS

- A participação nos treinamentos será obrigatória para todos os profissionais do SIM;
- O programa será atualizado anualmente conforme mudanças na legislação e novas necessidades identificadas;
- A capacitação será realizada em parceria com instituições reconhecidas no setor agropecuário e sanitário



Joanópolis, 20 de março de 2025


Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária
Serviço de Inspeção Municipal



SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE
S.I.M- SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

PLANILHA DE INSPEÇÃO

Estabelecimento:	Estabelecimento de Produtos Lácteos	Data:	17 / janeiro / 2025
S.I.M:	8 Pé da Serra		

1. ÁREA EXTERNA

1.1 MANUTENÇÃO	C	NC
Há condições adequadas para a área de lavagem externa dos caminhões?	x	
Há condições adequadas onde fica o Chiller e o Defumador ?		
1.2 ÁGUA DE ABASTECIMENTO	C	NC
Há condições adequadas nos reservatórios de água ?		
Presença e funcionamento do dosador de cloro ?		
1.3 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	NC
O ambiente externo está em condições adequadas a evitar a proliferação de pragas?	x	
As armadilhas estão adequadas e em número suficiente?	x	
1.4 HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL	C	NC
Há condições de limpeza e organização adequadas nas áreas externas ?	x	
Há o acondicionamento de lixo e resíduos industriais em local próprio e adequado, em reservatórios com tampa e acionamento indireto, adequadamente conservados e identificados, com frequência adequada de retirada;	x	

2. ÁREA DE RECEPÇÃO

2.1 MANUTENÇÃO	C	NC
As instalações são mantidas em condições aceitáveis de manutenção e funcionamento?	x	
Os equipamentos são mantidos em condições aceitáveis de manutenção e funcionamento?	x	
Há condições adequadas do veículo transportador de leite cru refrigerado (mangueiras coletoras [íntegras])?	x	
2.2 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	NC
A área de recepção está em condições adequadas a evitar a proliferação de pragas?	x	
As armadilhas estão adequadas e em número suficiente?	x	
2.3 HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL	C	NC
Há condições de limpeza adequada?	x	
Existe registro de monitoramento?	x	
2.4 HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS	C	NC
Há apresentação adequada do pessoal (uniformes limpos, proteção de cabelos, unhas aparadas, não pintadas e ausência de adornos)	x	
2.5 CONTROLE DE TEMPERATURA	C	NC
O leite cru estocado atende à temperatura máxima de 4 °C	x	
2.6 ANÁLISES LABORATORIAIS	C	NC
O estabelecimento está realizando as análises diárias do leite Cru refrigerado?		X
2.7 PROGRAMA APPCC	C	NC
Os PCC estão identificados e são mensuráveis, de acordo com o Plano APPCC?	NR	
Os procedimentos de monitorização e verificação estão sendo realizados ?	NR	
Há adoção de medidas corretivas caso o limite seja ultrapassado ?	NR	

3. ÁREA DE PRODUÇÃO

3.1 MANUTENÇÃO	C	NC
As instalações são mantidas em condições aceitáveis de manutenção e funcionamento?		X
Os equipamentos são mantidos em condições aceitáveis de manutenção e funcionamento	X	
As barreiras sanitárias dispõem de solução detergente, papel toalha ou outro modo de secagem eficiente e lixeira com tampa e acionamento indireto?		X
O pasteurizador está funcionando normalmente?	X	

Laticínios Pé da Serra
Giovani Alves da Silva Laticínios
CNPJ: 24.444.756/0001-98

Helicia Lopes

17/01/2025
Secretaria de Agricultura
Pé da Serra - RJ
CNPJ: 24.444.756/0001-98

3.2 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	NC
Há evidências de infestações (presença de insetos, fezes, ninhos, urina, penas etc.);	X	
3.3 HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL	C	NC
Há condições de limpeza adequada?	X	
Existe registro de monitoramento?	X	
3.4 HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS	C	NC
Há apresentação adequada do pessoal: uniformes limpos, proteção de cabelos, unhas aparadas, não pintadas, ausência de adornos	X X	
3.5 CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGEM	C	NC
Os ingredientes são armazenados em local separado, mantidos em condições higiênicas e, se preparados previamente, adequadamente identificados?	X X	
Na ocorrência de desvios quanto ao emprego de ingredientes são tomadas as medidas corretivas e preventivas ?	X	
A embalagem original que acondiciona o ingrediente é retirada em local adequado?	X	
Os ingredientes e produtos com embalagens rompidas são reavaliadas?	X	
3.6 CONTROLE DE TEMPERATURAS	C	NC
As matérias-primas são mantidas em temperaturas que atendam a legislação?	X	
Os instrumentos de controle do processo estão corretamente identificados quanto à aferição e fator de correção?	X	
A frequência dos registros de controle de temperatura está de acordo com o Programa de Autocontrole do Estabelecimento?	X	
Há adoção de medidas corretivas e preventivas pertinentes no caso de observação de não conformidades?	X	
O controle de temperatura está previsto no plano APPCC?		
3.7 PROGRAMA DE APPCC	C	NC
Os PCC estão identificados e são mensuráveis, de acordo com o Plano APPCC?	NR	
Os procedimentos de monitorização e verificação estão sendo realizados ?	NR	
Há adoção de medidas corretivas caso o limite seja ultrapassado ?	NR	
4. ÁREA DE EXPEDIÇÃO		
4.1 MANUTENÇÃO (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)		
4.1.1 ESTOCAGEM EM TEMPERATURA AMBIENTE	C	NC
Há condições de conservação de piso e paredes bem como das portas e óculos, forros (quando existente), drives e prateleiras de estocagem (quando utilizados)	X	
4.1.2 CÂMARAS FRIAS		
Há condições de conservação de piso e paredes bem como das portas e óculos, atentando para sua adequada manutenção de vedação	X	
As câmaras são dotadas de termômetros aferidos ou calibrados (salga, secagem, maturação ou estocagem)	X	
4.2 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	NC
Há presença de pragas e vetores, bem como indícios da sua presença (teias de aranha, fezes de roedores etc.)	X	
4.3 HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL	C	NC
Há condições de limpeza adequada?	X	
Existe registro de monitoramento?	X	
4.4 HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS	C	NC
Há apresentação adequada do pessoal: uniformes limpos, proteção de cabelos, unhas aparadas, não pintadas, ausência de adornos	X	

LEGENDA : C: Conforme NC: Não Conforme

Laticínios Pé da Serra
Giovani Alves da Silva Laticínios
CNPJ: 24.444.756/0001-98

Adriana Lopes

[Assinatura]



SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE
S.I.M- SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

DESCRIÇÃO PARA AS NÃO CONFORMIDADES APRESENTADAS

Área	Ítem	Descrição da NC	Prazo para adequação
Externa	1.1	Presença d ecaixas para reciclagem e garrafas entre outros	3 dias
Área de Produção	3.1	Barreira Sanitária: pia com cano não ligado ao sistema de esgoto	3 dias
		Lava pés de concreto a entrada da sala de produção (que está sem uso) está sem ralo	
Recepção	2.6	Não está fazendo as análises de Alizarol do leite que chega nos latões e também está realizando outras análises do leite quando já recebido e acondicionado no tanque de resfriamento. De acordo com o Art. 32 da IN 77/2028, o estabelecimento que receber leite em latões deve adotar os seguintes procedimentos:	3 dias
		I - seleção diária do leite, vasilhame por vasilhame, através do teste do Álcool/Alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/ volume); e	
		II- retirada de uma aliquota composta de amostras de leite de todos os latões constantes no veículo transportador para a realização das análises.	
		Presença d eprodutos não fabricados no Estabelecimento na câmara de produtos acabados	
Área de Produção	3.1	Embalagens plásticas de água na sala de Envase e logurte	Imediata
Área de Produção	3.3	Sem grade na canaleta da sala de Envase e logurte	Imediata
Área de Produção	3.1	A porta de vedação do setor de logurte possui fresta na parte de cima	10 dias
		Sem grade na canaleta de produção de queijos	

Mod. Vet. Mônica G. Zanetti
Secretaria da Agricultura
Município de São João do Rio Preto - SP
CNPV - SP : 28.101

Aticínios Pé da Serra
Giovani Alves da Silva Laticínios
CNPJ: 24.444.756/0001-98

Aticínios Pé da Serra

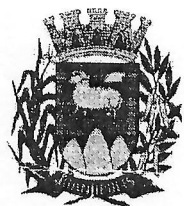


SECRETARIA DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE
S.I.M.- SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CONFERÊNCIAS PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

DESCRIÇÃO				
Área	Item	C	NC	
Extrema	4.9	X		
A. Produção	3.1	X		Ainda consta sem valor
Inspeção	2.6		X	O noticiário do seminário realizado o teste do pagamento mas mas negativa, O teste que chega nos laudos, no caso pagamento mas também mal negativa.
A. Inspeção	3.3	X		
	3.1			Ainda consta a planta no parte de cima na parte de vedação

Joãoópolis, 18, maio de 2025.



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 4888-9211
agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

Joanópolis, 06 de março de 2025.

CIRCUITO DE NEGÓCIOS AGRO

Palestra: Comercialização dos Produtos de Origem Animal

Palestrante: Michelle Gomes Barreto

Cargo: Médica Veterinária

Órgão: Prefeitura Municipal de Joanópolis

Listra de Presença

Nome	Assinatura
José Paulo Bueno de Souza	[Assinatura]
Victor Antonio G. Ximenes Duarte	Victor Ximenes
Samantha Videla	[Assinatura]
Luizyne Ximenes	[Assinatura]
Renata Pachilha	[Assinatura]
Greicieli de Jesus Ximenes Lapa	[Assinatura]
Yvelyn Medeiros	[Assinatura]
Maira Acevedo Romão	[Assinatura]
Sylvio Taveira	[Assinatura]
Flávia Mendonça da Costa	[Assinatura]
Marcelo R. de Azevedo Mendonça	[Assinatura]
Helena Collins	[Assinatura]
FABIO STABILIANO GONÇALVES MANTO	Fabio S. J. Manto
STENANY SOUZA PEREIRA	[Assinatura]
Jesuvaldo Benedito Z. Cardoso	[Assinatura]
JOSÉ BONILHA	[Assinatura]
Victor Manoel do Siqueira	[Assinatura]
Juliano V.S. Varela Leite	[Assinatura]
Paula de Ag. Conceição de Aguiar	[Assinatura]
Thais Viana	[Assinatura]

[illegible]



Prefeitura da Estância Turística de Joãoópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

Avenida Pedro de Oliveira Cesar, 110 – Centro – Joãoópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 4888-9211
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO CONVÊNIO

Sistema Estadual de Desenvolvimento Rural Sustentável – SEDRUS /Cidadania no Campo.

Processo SAA: SAA-CAP-2020/04747

Período de Vigência do Convênio: de 06/03/2020 – 06/03/2025

Período do Relatório: 06/03/2023 – 06/03/2024

Casa da Agricultura de: JOANOPOLIS

Relatório de execução SEDRUS – 4ª Fase

Diretivas	Descrição Ações a serem realizadas	Quantidade	
		Previsto	Realizado
Estrutura Institucional	Inovação: Estrutura Institucional	1	1
Infraestrutura Rural	Ações ou projetos municipais relacionados à eletrificação rural		
	Ações ou projetos municipais relacionados à conectividade(internet) na área rural.		
	Levantamento das condições de saneamento (água, esgoto e resíduos sólidos) das propriedades da área rural do município		
	Inovação: Infra Estrutura Rural		
Produção e Consumo Sustentável	Ações de esclarecimento sobre a destinação correta de embalagens vazias de agrotóxicos	50	15
	Inovação: Produção e Consumo Sustentável		
Defesa Agropecuária	Participação municipal nas campanhas de vacinação contra doenças de maior relevância (febre aftosa, brucelose e raiva)	50	15
	Educação Sanitária para prevenção de doenças de animais de criação	50	15
	Inovação: Defesa Agropecuária		
Abastecimento e Segurança Alimentar	Ações municipais junto às organizações rurais(cadastro e mobilização)		
	Acompanhamento da movimentação dos produtos agropecuários	50	15
	Inovação: Abastecimento e Segurança Alimentar		
Fortalecimento Social no Campo	Ações ou projetos municipais relacionados à: segurança da mulher, educação, empregabilidade, segurança saúde, incentivo aos jovens e mulheres no campo	60	20



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

Avenida Pedro de Oliveira Cesar, 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 4888-9211

Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br

www.joanopolis.sp.gov.br

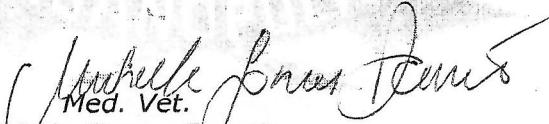
	Inovação: Fortalecimento Social do Campo		
Solo E Água	Plano Municipal de Conservação do Solo (ou de Controle de Erosões)		
	Ações de conservação do solo e controle de erosões realizadas		
	Ações ou projetos municipais relacionados a recuperação de nascentes	50	15
	Inovação: Solo e Água		
Biodiversidade	Estratégia de apoio à Adequação Ambiental das propriedades rurais do município	60	20
	Inovação: Biodiversidade		
Resiliência e Adaptação	Ações de controle e prevenção de incêndios/enchentes na área rural	40	10
	Inovação: Resiliência e Adaptação às mudanças climáticas		
Interação Campo- Cidade	Inovação: Interação Campo-Cidade		

Parecer do Técnico Executor Municipal

A) Justificativa quanto ao aspecto quantitativo a menor: não se aplica

B) Aspecto Qualitativo: Os trabalhos foram realizados adequadamente, tanto em número de atendimento como em sua qualidade

Bragança Paulista, 20 DE ABRIL DE 2024


Med. Vet.
Michele Gomes Barreto
Técnico Executor



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

ENCAMINHAMENTO DE UM ANIMAL SILVESTRE PARA SANTUÁRIO RANCHO DOS GNOMOS

Prefeitura Municipal de Joanópolis
SAAMA-Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente
Data: 12/03/2025

I. IDENTIFICAÇÃO DO ANIMAL

- **Espécie:** Ouriço pigmeu africano- Atelerix albiventris
- **Sexo:** macho
- **Condições físicas:** Animal apresenta um ferimento nas duas patas dianteiras.
- **Local de recolhimento:** SAAMA
- **Data do recolhimento:** 25/02/2025

II. HISTÓRICO

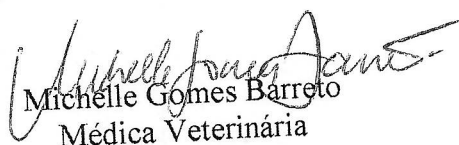
No dia 25 de fevereiro uma munícipe trouxe a SAAMA um ouriço africano que estava na Portaria do condomínio Top Ville no município de Joanópolis.

II. MOTIVO DO ENCAMINHAMENTO

O ouriço pigmeu africano é um animal exótico da nossa fauna brasileira, diante disso, não poderá ser solto na natureza, dessa forma, será encaminhado ao Santuário Rancho dos Gnomos para tratamento e cuidados adequados, já que, a SAAMA não possui local adequado para o recolhimento desse animal.

III. RESPONSÁVEL PELO ENCAMINHAMENTO

- Médica Veterinária: Michelle Gomes Barreto
- Registro Profissional (CRMV): 28101
- Órgão / Setor: Prefeitura Municipal de Joanópolis/SAAMA-Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente.


Michelle Gomes Barreto
Médica Veterinária

Prefeitura de Joanópolis
Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

Nome Completo: Tomas Barro Neto
Cargo: Encarregado de manutenções

12 de mar de 2025 15:24:38
110 Rua P T da Silveira
Joanópolis
São Paulo



ATA DA PRIMEIRA REUNIÃO DO CONSELHO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (COMSEA) DO ANO DE 2025

Município: Joanópolis

Data: 28/02/2025

Horário: 9:00 horas

Local: Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente - Rua Pedro de Oliveira Cesar 110, Centro, Joanópolis

Aos 28 dias do mês de fevereiro ano de 2025 às 9:00 horas, reuniram-se na Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, localizada na Rua Pedro de Oliveira Cesar 110, Centro, Joanópolis, os membros do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), para a realização da eleição do novo presidente para o mandato de 2 anos.

A reunião foi aberta por Michelle Gomes Barreto, que deu as boas-vindas aos presentes e ressaltou a importância da eleição para a continuidade das ações do COMSEA no município. Em seguida, passou-se à verificação de quórum, constatando-se a presença de quantidade de conselheiros, número suficiente para a realização da eleição, conforme previsto no regimento.

Dando início ao processo eleitoral, foram abertas as inscrições para candidatos à presidência do COMSEA. Manifestou um único candidato com seu vice:

- Helder Antônio Ximenes Duarte, representante da Associação de classes profissionais e empresariais para Presidente
- Máira Acedo Romão, representante de Movimentos populares organizados, associação e organizações não governamentais para Vice-presidente.

Dessa forma, foi declarado eleito para a presidência do COMSEA o conselheiro Helder Antônio Ximenes Duarte, que assumirá a função no período de 2025 a 2027. O presidente eleito agradeceu a confiança dos conselheiros e reforçou o compromisso com a atuação do conselho na promoção da segurança alimentar no município. Em seguida passamos para a próxima pauta PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), em que foi discutido sobre a compra direta do Produtor Rural para a merenda escolar, que no ano passado deixaram de comprar em meados de agosto de 2024 aos dias de hoje. O COMSEA redigirá um documento para a Prefeitura Municipal de Joanópolis que constará o compromisso da compra direta com o produtor rural para o ano inteiro. Foi sugerida pela conselheira Sra. Juliana Vieira S. V Leite adicionar a merenda escolar mais produtores de origem animal cadastrados no SIM (Serviço de Inspeção Municipal), ficando para o Responsável do SIM Sra. Michelle Gomes Barreto passar o contato dos produtores registrados no SIM. Mbatuya Medida sugeriu de fazer uma reunião conjunta com o Conselho de Alimentação Escolar para que se possa criar uma inspeção diária da alimentação escolar. Após, passamos para a segunda Pauta, PAA (Programa de Aquisição de Alimentos), foi feita uma apresentação sobre o funcionamento do Programa, seus objetivos, legislação vigente e os benefícios. Houve a manifestação de interesse em aderir ao Programa novamente para esse ano de 2025, ficando a cargo da representante da Assistência Social Tamyres Santana dos Santos e da Engenheira Agrônoma do

município Mbatuya Medida para que ocorra a adesão ao Programa. Sr. Luiz Carlos Gusson Ferreira falou do Programa Cozinha Alimento que é um programa voltado para a população de carência social e alimentar em que a prefeitura aderiu. Nada mais havendo a tratar, a reunião foi encerrada às 11:00 horas. Para constar, eu Michelle Gomes Barreto Secretária, lavrei a presente ata.

Joanópolis, 28 de fevereiro de 2025

Assinatura:

Presidente Eleito:



Helder Ximenes Duarte

Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional- COMSEA **Lista de Presença**

Data: 28/02/2025

Horário: 9:00 horas

Local: Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente- Rua Pedro de Oliveira Cezar 110, Centro, Joanópolis.

Ata: Eleição do Presidente e Vice Presidente, PAA, PNAE e outras políticas públicas.

Nome	Função	Assinatura
Maira Azeite Romão	Conselheira-vice	
Marlene Medeiros	Técnica SAMA	
Francete Marcelle de Paula	Técnica Ambiente Social	
Elaine Oliveira Mariano da Silva	Conselheira	
Tamires Santana dos Santos	Conselheira	
Leirio Carlos Simon Junior	Secretário SAMA	
João Paulo Roberto de Menezes	A.C.S.	
Juliana Vieira Sales Luchaluk	Conselheira	

Michelle Gomes Barret
 Helen Anderson
 Nimer Dantas
 Conselho presidente
 14/02/2025



Protocolo 2.349/2024

De: Vinicius Ferrari

Para: SAAMA-SIM - Serviço de Inspeção Municipal

Data: 02/10/2024 às 08:47:09

Setores (CC):

SMAF-ARR, SAAMA-SIM

Setores envolvidos:

SMAF-ARR, SAAMA-SIM

SIM - Solicitação de Abertura de Registro de Empresa

Entrada*:

Site

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: - Representante: Vinicius Ferrari

Data: 03/10/2024 às 09:04:29

De acordo com Art. 20 do Decreto 3.187 de 2024 em que diz: O processo de registro de empresa no S.I.M, será instruído de

formal com os seguintes documentos:

I - abertura de Protocolo- Registro do S.I.M na plataforma digital da prefeitura de Joanópolis;

II - memorial descritivo da construção, devidamente assinado por profissional habilitado (modelo disponível no site oficial da prefeitura de Joanópolis);

IV - planta baixa do Estabelecimento aprovada pela municipalidade.

V - memorial Econômico Sanitário assinado pelo responsável técnico do estabelecimento (modelo disponível no site oficial da prefeitura de Joanópolis);

VI - declaração de Responsabilidade Técnica, emitida por profissional habilitado (modelo disponível no site oficial da prefeitura de Joanópolis);

VII - dados do Responsável Técnico, acompanhado de RG, CPF e carteira do respectivo conselho (modelo disponível no site oficial da prefeitura de Joanópolis);

VIII - registro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

IX - atestado Médico dos funcionários e/ou proprietários que manipulam matéria-prima e/ou produtos;

X - laudo referente à análise da água (físico-químico e microbiológico).

Segue em anexos os documentos , favor preencher, anexar em pdf e assinar digitalmente no envio da documentação.

Anexos:

Dados_do_RT.doc

Declaracao_de_RT.doc

Memorial_descritivo_construcao.doc

Memorial_economico_sanitario.doc

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura
Michelle Gomes Barreto	03/10/2024 09:04:50	1Doc MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **0D4C-9734-05A0-3E1E**

Protocolo 2- 2.349/2024

De: Vinicius Ferrari

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 22/10/2024 às 08:39:21

Prezada,

Segue os documentos solicitados em anexo.

Anexos:

ART_2620241732000_8DCE6E5C918F47C_assinado_1_.pdf

Atestado_Medico.pdf

Boletim_Analitico_1111_2024_0.pdf

CNPJ_PRODUTORA_RURAL_2_.pdf

Dados_do_RT.pdf

Declaracao_de_RT.pdf

Memorial_descritivo_construcao.pdf

Memorial_Economico.pdf

PROJETO_FINAL_assinado_1_.pdf

rg_ivani_1_.pdf



Anotação de Responsabilidade Técnica - ART
Lei nº 6.496, de 7 de dezembro de 1977

Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Estado de São Paulo

CREA-SP

ART de Obra ou Serviço
2620241732000

1. Responsável Técnico

LETÍCIA CAROLINE DOS SANTOS

Título Profissional: Engenheira Civil, Engenheira de Transportes

RNP: 2613689439

Registro: 5069419812-SP

Empresa Contratada:

Registro:

2. Dados do Contrato

Contratante: **IVANI APARECIDA PINTO DA ROSA**

CPF/CNPJ: 051.021.988-82

Endereço: **Estrada BAIRRO DO AZEVEDO**

Nº:

Complemento:

Bairro:

Cidade: **Joanópolis**

UF: **SP**

CEP: 12980-000

Contrato:

Celebrado em: **04/10/2024**

Vinculada à Art nº:

Valor: R\$ **1,00**

Tipo de Contratante: **Pessoa Física**

Ação Institucional:

3. Dados da Obra Serviço

Endereço: **Estrada BAIRRO DO AZEVEDO**

Nº:

Complemento:

Bairro:

Cidade: **Joanópolis**

UF: **SP**

CEP: 12980-000

Data de Início: **04/10/2024**

Previsão de Término: **04/12/2024**

Coordenadas Geográficas:

Finalidade: **Agrícola**

Código:

4. Atividade Técnica

				Quantidade	Unidade
Elaboração 1	Projeto	de edificação	de alvenaria	11,38000	metro quadrado
	Após a conclusão das atividades técnicas o profissional deverá proceder a baixa desta ART				

5. Observações

6. Declarações

Acessibilidade: Declaro que as regras de acessibilidade previstas nas normas técnicas da ABNT, na legislação específica e no Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, não se aplicam às atividades profissionais acima relacionadas.

7. Entidade de Classe

Nenhuma

8. Assinaturas

Declaro serem verdadeiras as informações acima
Documento assinado digitalmente

gov.br

LETÍCIA CAROLINE DOS SANTOS

Data: 07/10/2024 15:44:08-0300

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

LETÍCIA CAROLINE DOS SANTOS - CPF: 402.865.008-92

IVANI APARECIDA PINTO DA ROSA - CPF/CNPJ: 051.021.988-82

9. Informações

- A presente ART encontra-se devidamente quitada conforme dados constantes no rodapé-versão do sistema, certificada pelo Nosso Número.

- A autenticidade deste documento pode ser verificada no site www.creasp.org.br ou www.confear.org.br

- A guarda da via assinada da ART será de responsabilidade do profissional e do contratante com o objetivo de documentar o vínculo contratual.

www.creasp.org.br
Tel: 0800 017 18 11
E-mail: acessar.link.Fale.Conosco@creasp.org.br



Valor ART R\$ 99,64

Registrada em: 04/10/2024

Valor Pago R\$ 99,64

Nosso Número: 2620241732000

Versão do sistema

Impresso em: 07/10/2024 15:36:20

ATESTADO

Atesto, para os devidos fins, que Ivani Aparecida Pinto da Rosa, CPF 051.021.988-82, paciente sob meus cuidados, foi atendido(a) no dia 20/03/2024 às 18:13. Paciente realiza acompanhamento com equipe multidisciplinar para manutenção e prevenção de saúde. Paciente atualmente encontra-se em bom estado geral de saúde, sem uso de medicamentos de uso diário e sem comorbidades que a impeçam de realizar atividades diárias e laborais.

Encontro-me a disposição para demais esclarecimentos.

Atenciosamente,

Joanópolis - SP, 20 de março de 2024

Dr. Lucas Cruz de Oliveira
Médico
CRM-SP: 245.151



Lucas Cruz de Oliveira - CRM - SP 245151
MÉDICO DA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA
Joanópolis - SP, 20 de março de 2024

ATESTADO

Atesto, para os devidos fins, que Jose Maria Fidelcino da Silva, CNS 706205064212161, paciente sob meus cuidados, foi atendido(a) no dia 20/03/2024 às 18:19. Paciente realiza acompanhamento com equipe multidisciplinar para manutenção e prevenção de saúde. Paciente atualmente encontra-se em bom estado geral de saúde, em uso de medicamentos devido a quadro de diabetes mellitus tipo 2 em uso diário de metformina 850mg 2 vezes ao dia. Atesto para os devidos fins que o paciente não possui comorbidades que a impeçam de realizar atividades diárias e laborais.

Encontro-me a disposição para demais esclarecimentos.

Atenciosamente,

Joanópolis - SP, 20 de março de 2024

Dr. Lucas Cruz de Oliveira
Médico
CRM-SP: 245.151

Lucas Cruz de Oliveira - CRM - SP 245151
MÉDICO DA ESTRATÉGIA DE SAÚDE DA FAMÍLIA.
Joanópolis - SP, 20 de março de 2024



Data de Publicação: 08/03/2024 15:07

Identificação Conta	
Ciente: Jesuino dos Santos	CNPJ/CPF: 285.397.338-70
Endereço: Fazenda da Mata - da Mata - Camanducaia - CEP: 37650000 - Brazil	

Nº Amostra: 1111-1/2024.0 - Lavagem (Ivani Aparecida Pinto da Rosa)	
Tipo de Amostra: Água Bruta	
Data Coleta: 05/03/2024 13:39	Data Recebimento: 05/03/2024 13:45
Tratamento: Não	Alteração do Amb. em 24hs: Sim
Coletor/Cargo: Renato Alan Nascimento/ Coletor da Edlab	Análise Subcontratada?: Não
Plano de Amostragem: POP 026	Procedimento de Amostragem: SMEWW 1060

Resultados Analíticos					
-----------------------	--	--	--	--	--

Físico Químico					
Análise	Resultado	Portaria GM/MS nº888, de 4 de Maio de 2021	LQ	Referência	Data Análise
pH	6,00	De 6 a 9	1	ABNT NBR 9251-1986	06/03/24

Microbiologia					
Análise	Resultado	Portaria GM/MS nº888, de 4 de Maio de 2021	LQ	Referência	Data Análise
Escherichia coli	Ausência P/A	Ausência P/A	-	SMEWW 9222 B	05/03/24
Coliformes Totais	Presença P/A	Ausência P/A	-	SMEWW 9223 B	05/03/24
Bactérias Heterotróficas	450 UFC/100ml	500 UFC/100ml	1	SMEWW 9215	05/03/24

Organolépticas					
Análise	Resultado	Portaria GM/MS nº888, de 4 de Maio de 2021	LQ	Referência	Data Análise
Aspecio	Límpido	Límpido	-	Visualdisc	06/03/24
Turbidez	6,41 UNT	5 UNT	0,02	SMEWW 2130 B	06/03/24
Ferro	3,00 mg/L	0,3 mg/L	0,05	SMEWW 3500 Fe-B	06/03/24

Especificações	
Portaria GM/MS nº888, de 4 de Maio de 2021; Portaria GM/MS nº 888, de 4 de Maio de 2021	

Interpretações	
O(s) parâmetros abaixo NÃO ATENDE(m) a Portaria GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021 e Portaria GM/MS nº 2.472, de 28 de Setembro de 2021.	
• Coliformes Totais, Cor Aparente, Ferro, Turbidez.	



Boletim Analítico 1111/2024.0.A

Proposta de Orçamento: PO245/2024.1



Notas

NA: Não se aplica; LQ: Limite de Quantificação;

Analistas:

Lilian Cristiane Moraes - Técnico do laboratório Microbiológico - CRBio 56283-01D

Jéssica Hamada - Técnico do laboratório Físico-Químico - CRQ 04267315

Vitória Mazzolini - Técnico da Recepção de Amostra - ATL 003

Enzo Henrique Moraes Perez - Auxiliar Técnico - ATL 004

Cauã Reginato Acedo - Recepção das amostras - ATL 005

Para validar este Boletim, acesse o portal myLIMS: <https://portal.mylimsweb.com/>

Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretações restrita e se aplicam somente a(s) amostra(s) analisada(s).

Este relatório só poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização por escrito do laboratório.

As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00)Brasília.

Gestão de Qualidade: O Sistema de Gestão da Qualidade da EDLAB Laboratório Análise de Água e Ambiental baseia-se na norma ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017, o que garante a qualidade requerida pelos seus clientes.

Lilian Cristiane Moraes
Responsável pela publicação da amostra

Ednair dos Santos Xavier
Responsável Técnico da Amostra

Chave de Validação: f49740988b9f41938042e25da701983b



Boletim Analítico 1111/2024.0

Proposta de Orçamento: PO245/2024.1

Data de Publicação: 08/03/2024 15:07

Identificação Conta

Cliente: Jesuino dos Santos

CNPJ/CPF: 285.397.338-70

Endereço: Fazenda da Mata - da Mata - Camanducaia - CEP: 37650000 - Brazil

Nº Amostra: 1111-1/2024.0 - Lavagem (Ivani Aparecida Pinto da Rosa)

Tipo de Amostra: Água Bruta

Data Coleta: 05/03/2024 13:39

Data Recebimento: 05/03/2024 13:45

Tratamento: Não

Alteração do Amb. em 24hs: Sim

Coletor/Cargo: Renato Alan Nascimento/ Coletor da Edlab

Análise Subcontratada?: Não

Plano de Amostragem: POP 026

Procedimento de Amostragem: SMEWW 1060

Resultados Analíticos

Organolépticas

Análise	Resultado	Portaria GM/MS nº888, de 4 de Maio de 2021	LQ	Referência	Data Análise
Cor Aparente	63 mg/L PtCo	15 mg/L PtCo	0	HACH 8025	07/03/24
Gosto e odor	0 Intensidade	6 Intensidade	1	PE Edlab 333	06/03/24

Especificações

Portaria GM/MS nº888, de 4 de Maio de 2021: Portaria GM/MS nº 888, de 4 de Maio de 2021

Interpretações

O(s) parâmetros abaixo NÃO ATENDE(m) a Portaria GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021 e Portaria GM/MS nº 2.472, de 28 de Setembro de 2021.

- Coliformes Totais, Cor Aparente, Ferro, Turbidez.

Notas

NA: Não se aplica; LQ: Limite de Quantificação;

Analistas:

Lilian Cristiane Moraes - Técnico do laboratório Microbiológico - CRBio 56283-01D

Jéssica Hamada - Técnico do laboratório Físico-Químico - CRQ 04267315

Vitória Mazzolini - Técnico da Recepção de Amostra - ATL 003

Enzo Henrique Moraes Perez - Auxiliar Técnico - ATL 004

Cauã Reginato Acado - Recepção das amostras - ATL 005

Para validar este Boletim, acesse o portal myLIMS: <https://portal.mylimsweb.com/>

Os resultados apresentados neste documento e suas respectivas declarações de conformidade, quando aplicável, possuem interpretações restrita e se aplicam somente a(s) amostra(s) analisada(s).

Este relatório só poderá ser reproduzido na íntegra, qualquer alteração ou reprodução parcial somente com autorização por escrito do laboratório.

As datas e horas apresentadas neste documento estão baseadas no fuso horário (UTC-03:00)Brasília.

Gestão de Qualidade: O Sistema de Gestão da Qualidade da EDLAB Laboratório Análise de Água e Ambiental baseia-se na norma ABNT NBR ISO/IEC 17025:2017, o que garante a qualidade requerida pelos seus clientes.



Boletim Analítico 1111/2024.0

Proposta de Orçamento: PO245/2024.1

Lilian Cristiane Moraes
Responsável pela publicação da amostra

Ednairan dos Santos Xavier
Responsável Técnico da Amostra

Chave de Validação: f49740988b9f41938042e25da701983b



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

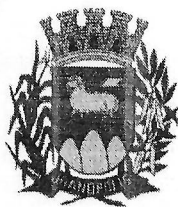
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 52.201.328/0001-70 MATRIZ		COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL		DATA DE ABERTURA 15/09/2023	
NOME EMPRESARIAL IVANI APARECIDA PINTO DA ROSA					
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****				PORTE DEMAIS	
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 01.21-1-01 - Horticultura, exceto morango					
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 01.55-5-05 - Produção de ovos 01.55-5-03 - Criação de outros galináceos, exceto para corte 01.55-5-04 - Criação de aves, exceto galináceos 01.59-8-01 - Apicultura					
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 412-0 - Produtor Rural (Pessoa Física)					
LOGRADOURO EST BAIRRO DO AZEVEDO		NÚMERO SN		COMPLEMENTO *****	
CEP 12.980-000	BAIRRO/DISTRITO AZEVEDO		MUNICÍPIO JOANOPOLIS		UF SP
ENDEREÇO ELETRÔNICO ESCRITORIO@ESCRITORIODOALPINHO.COM.BR			TELEFONE (11) 7444-7826		
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****					
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA			DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 15/09/2023		
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL					
SITUAÇÃO ESPECIAL *****			DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****		

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia 18/09/2023 às 10:30:13 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111
www.joanopolis.sp.gov.br

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Vinicius de Moraes Ferrari

Formação: Engenheiro Agrônomo

RG: 30.820.586-8

Órgão Exp: SSP/SP

Data: 22/10/2018

CPF: 223.322.178-86

Reg. Profissional: CREA 5062050772

Diplomado pela: UNITAU – Universidade de Taubaté

Endereço residencial: Rua Gumerindo Marota

-nº 179

Complemento: -

Bairro: Santo Amaro II

Cidade: Joanópolis

Estado: SP

CEP: 12980-000

Telefone: (11) 9 99113707

e-mail: vfsferrari2016@gmail.com

VINICIUS DE
MORAES

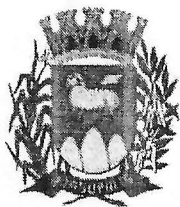
FERRARI:223322
17886

Assinado de forma
digital por VINICIUS DE
MORAES

FERRARI:22332217886

Dados: 2024.10.17

14:47:02 -03'00'



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111

www.joanopolis.sp.gov.br

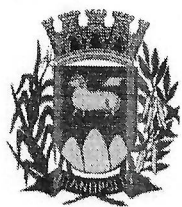
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente de Joanópolis que o Engenheiro Agrônomo, Vinicius de Moraes Ferrari, é o responsável técnico do estabelecimento Ivani Aparecida Pinto da Rosa, CNPJ 52.201.328/0001 – 70, situado no Bairro do Azevedo, no município de Joanópolis. Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Joanópolis, 15 de outubro de 2024

Vinicius de Moraes Ferrari
Assinatura do Responsável Técnico

Ivani Aparecida Pinto da Rosa
Assinatura do proprietário



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111
www.joanopolis.sp.gov.br

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

1. Nome (que consta no CNPJ): Ivani Aparecida Pinto da Rosa.
2. Localização do estabelecimento: Bairro do Azevedo, Joanópolis – SP. Seguir pela estrada asfaltada sentido Cachoeira dos Pretos. No km 1 (rotatória), entrar à esquerda na estrada de terra do Bairro do Azevedo e seguir por 6 km. À esquerda, estará o Sítio Belinha e Silva)
3. Classificação do estabelecimento: Estabelecimento para ovos
4. Responsável pelo projeto: Leticia Caroline dos Santos - Engenheira Civil, Engenheira de Transportes - 5069419812-SP

5. Área do terreno: 2,4 ha
6. Área construída: 200m² (galinheiro) – 9m² (sala de embalagem)
7. Fundações: Fundação em alvenaria – bloco, concreto e ferro
8. Alvenaria: Tijolo de barro, reboco
9. Estrutura: Alvenaria
10. Cobertura: Telha de barro
11. Piso: Chão em revestimento de cerâmica
12. Revestimento de paredes: Paredes e forro: reboco e pintura de tinta lavável
13. Esquadrias: Madeira envernizada
14. Pintura: Tinta lavável
15. Instalação hidráulica e abastecimento de água (detalhar sistema de abastecimento de água potável e processo de depuração e destino do esgoto sanitário e de efluentes): O sistema de abastecimento de água é feito por poço artesiano, com análises periódicas para garantir a qualidade da potabilidade. A água coletada é direcionada a um reservatório, onde passa pelo processo de cloração. O tratamento do esgoto sanitário e dos efluentes é realizado através de um biodigestor instalado no local.

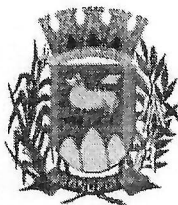
Data: 22/10/2024

PROFISSIONAL RESPONSÁVEL/CREA: Vinicius de Moraes Ferrari - 5062050772

VINICIUS DE
MORAES

FERRARI:2233221
7886

Assinado de forma digital
por VINICIUS DE MORAES
FERRARI:22332217886
Dados: 2024.10.22
08:33:53 -03'00'



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111

www.joanopolis.sp.gov.br

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. INFORMAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social: Ivani Aparecida Pinto da Rosa

Nome Fantasia: Sítio Belinha e Silva

CNPJ: 52.201.328/0001 – 70

2. CATEGORIA DO ESTABELECIMENTO

- () Estabelecimento de Produtos Lácteos
() Estabelecimento de Produtos Cárneos
() Estabelecimento de Produtos Apícolas
(X) Estabelecimento para Ovos

3. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO

Fonte produtora	Vazão (m³/hora)	Quantidade de reservatório	Capacidade do reservatório
(X) poço artesiano	1	1	5.000l
() água de superfície			
() Rede pública			

4. CAPACIDADE MÁXIMA DIÁRIA DO ESTABELECIMENTO (kg/dia, l/dia, unidades/dia):

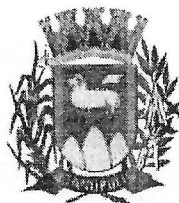
480 ovos/dia

5. PRODUTOS QUE PRETENDE PRODUZIR:

Ovos de galinha

6. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA

Matéria prima	Própria	Terceirizado
() leite	X	() produtores
() mel		() SIF
(X) ovos		() SISBI
() carnes em geral , pele		() SISP



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111

www.joanopolis.sp.gov.br

7. NÚMERO APROXIMADO DE EMPREGADOS:

Familiar, 2 pessoas

8. MAQUINÁRIOS E EQUIPAMENTOS:

Ovocospia, pia

9. BANHEIROS E REFEITÓRIOS PARA OS COLABORADORES:

1 banheiro

10. ANÁLISES LABORATORIAIS

laboratório Próprio	laboratório terceirizado
Ovocospia	

11. CONTROLE DE PRAGA

(Descrever como é realizado o controle de praga no Estabelecimento).

Tela de mosquitoireiro e iscas para roedores

12. TRANSPORTE DO PRODUTORES PARA OS MERCADOS CONSUMIDORES:

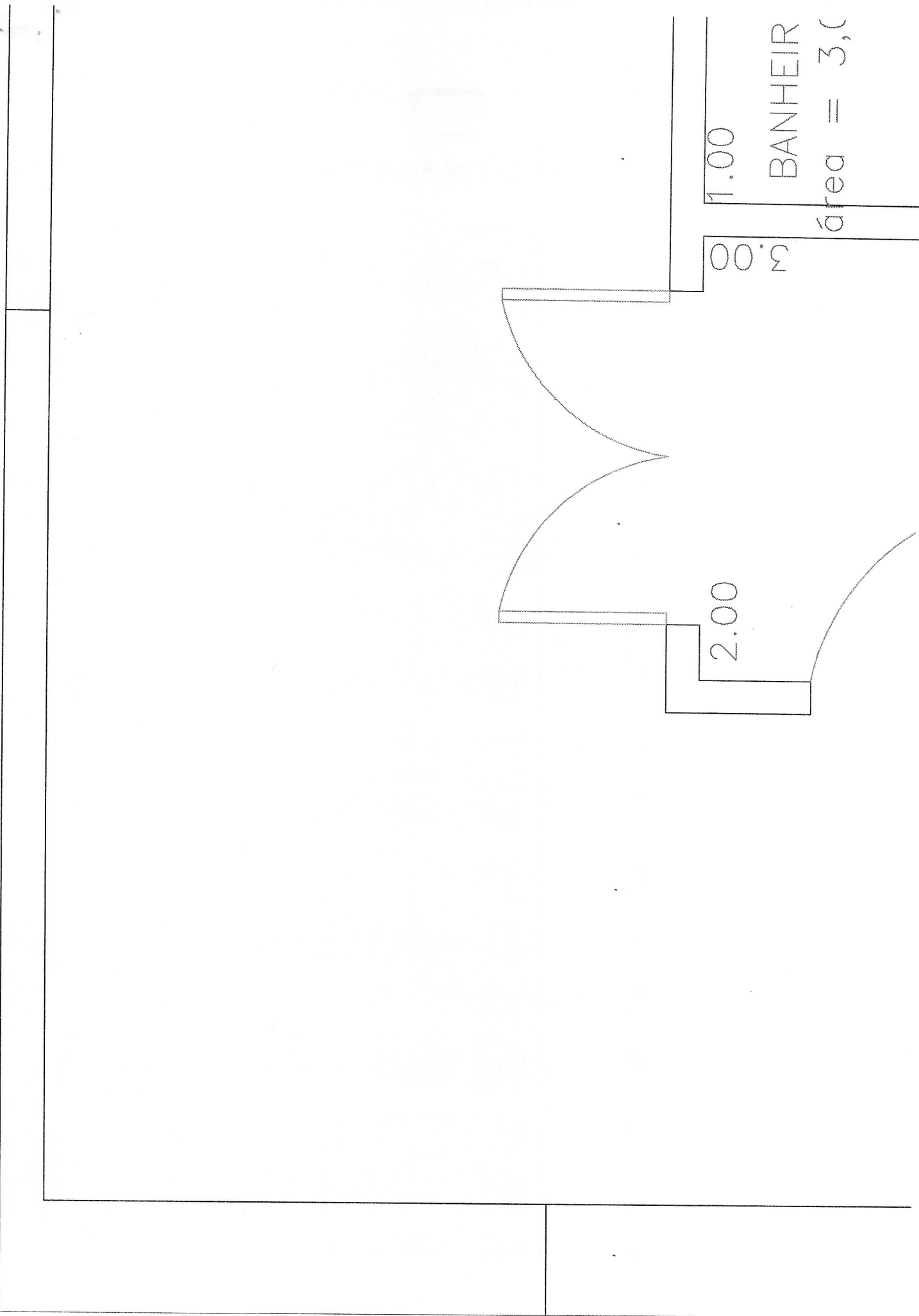
Transportados em carro próprio fechado com temperatura adequada.

13. IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS:

Responsável Legal: Ivani Aparecida Pinto da Rosa

Responsável Técnico: Vinicius de Moraes Ferrari -

Data: 17/10/2024



Protocolo 3- 2.349/2024

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: SAAMA-SIM - Serviço de Inspeção Municipal - A/C Luiz F.

Data: 13/01/2025 às 08:57:53

Sr. Secretário de Agricultura, segue o Parecer Higiénico Sanitário do Estabelecimento em questão para Registro no S.I.M.

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura
Michelle Gomes Barreto	13/01/2025 08:58:17	1Doc MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **6527-2D50-121E-4EA8**

Protocolo 4- 2.349/2024

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: SAAMA-SIM - Serviço de Inspeção Municipal - A/C Luiz F.

Data: 13/01/2025 às 09:03:37

Sr. Secretário, segue o anexo do Parecer Higiênico Sanitário, que faltou no Despacho anterior.

Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária

SAAMA

Prefeitura de Joanópolis-SP

Anexos:

Parecer_higienico_sanitario_SIM_012.pdf

Assinado digitalmente (emissão + anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Michelle Gomes Barreto	13/01/2025 09:03:58	1Doc MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **6B0E-CF75-2C8E-B21D**



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12987-000 - tel: (11) 4888-9211
agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

Joanópolis, 13 de janeiro de 2025

De: Médica Veterinária Michelle Gomes Barreto

Para: Secretário de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

Referência: Parecer Higiênico Sanitário relativo ao Processo nº 2.349/2024

Sr. Secretário,

Trata-se de solicitação de registro no Selo de Inspeção Municipal em nome de Ivani Aparecida Pinto da Rosa, CNPJ 52.201.328/0001-70, situada no Bairro do Azevedo s/n, no município de Joanópolis, através do Processo 2.349/2024, o qual pretende-se produzir ovos caipiras.

Diante do exposto acima e considerando que:

- O Memorial Econômico Sanitário apresentado refere-se a um estabelecimento de Ovos com capacidade de produção de 480 ovos por dia. O empreendimento conta com dois colaboradores familiares, sendo que apenas um apresentou atestado de saúde ocupacional, devendo o outro apresentar atestado de saúde. Todo o processo produtivo será manual o qual contará com Ovoscópio. O sistema de abastecimento de água proposto é feito pela água é feito por poço artesiano e a capacidade de reservatório de 5.000 litros.
- O Memorial Descritivo das Instalações a Engenheira Civil Letícia Caroline dos Santos, CREA 5069419812-SP é a responsável técnica pela obra. As instalações propostas possuem ventilação adequada natural conforme apresentado no projeto. O piso proposto é de cerâmica, as paredes em reboco, pintadas com tinta lavável. A instalação apresenta um banheiro que tem o acesso direto a sala de manipulação. Ficou decidido que esse banheiro ficará fechado e sem uso, devendo usar o banheiro de dentro da casa.
- Na visita para a emissão do Parecer Sanitário ficou acordado que as embalagens ficarão guardadas na sala de manipulação em armários de fácil limpeza. No local, não existe barreira sanitária e ficou acordado de usar somente um sapato para a entrada no local de manipulação, de forma que não transitará com o mesmo sapato fora da sala de manipulação. O estabelecimento fará um outro local para suas instalações e providenciará barreira sanitária em um prazo de 6 meses.
- O laboratório utilizado para as análises físico-químicas e microbiológicas da água e de seus produtos será empresa terceirizada;



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 4888-9211
agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

- O engenheiro Agrônomo Vinicius de Moraes Ferrari, de CREA 5062050772 será o responsável técnico pela empresa Ivani Aparecida Pinto da Rosa, constantes na Declaração de Responsabilidade Técnica e Carteira do Respetivo Conselho;

Os documentos apresentados estão de acordo com a Lei Complementar 15/2010. Entendo que há possibilidade de emissão de Certificado de Registro do SIM para o interessado, sob o nº 012, para dar continuidade no processo de rotulagem dos produtos.

Estando de acordo com o acima exposto, segue a minuta do Certificado de Registro do

SIM.

Para ciência e devidas providências.

Michelle Gomes Barreto
Méd. Veterinária SIM-
Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

Protocolo 5- 2.349/2024

De: Luiz F. - SAAMA-SIM

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 14/01/2025 às 12:04:18

Prezada Michlle,

Considerando vosso parecer, sou favorável com a continuidade dos procedimentos de emissão do certificado.

Saliento que havendo algumas pendências, conforme mencionado, se mantenha o local sob acompanhamento para verificação do atendimento dessas exigências.

At.te

—
Luiz Carlos Gusson Ferreira

Secretário da Agricultura e Meio Ambiente

Protocolo 6- 2.349/2024

De: Michelle B. - SAAMA-SIM
Para: - Representante: Vinicius Ferrari
Data: 17/01/2025 às 12:34:17

Bom dia, segue em anexo o Certificado de Registro do Estabelecimento com número 012. O Estabelecimento deve abrir um protocolo para Registro de Rótulo para produto Ovo Capira.

Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária

SAAMA

Prefeitura de Joanópolis-SP

Anexos:

Certificado_de_Registro_SIM__012_2025assinado.pdf

Assinado digitalmente (emissão + anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Michelle Gomes Barreto	17/01/2025 12:34:56	1Doc MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **16DE-2204-544F-0E1A**



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 4888-9211
agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

CERTIFICADO DE REGISTRO NO SIM

Processo nº: 2.349/2024
Data: 15/01/2025

ORIGEM DA SOLICITAÇÃO

Nome : Ivani Aparecida Pinto da Rosa

CNPJ: 52.201.328/0001-70

Logradouro: Sítio Belinha e Silva

Bairro: Do Azevedo s/n

CEP : 12980-000

Município: Joanópolis

A Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente da Prefeitura de Joanópolis, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Lei Complementar nº 15/2010, e demais normas pertinentes, emite o presente Certificado, nas condições e termos nele constantes, sob o número de Registro no S.I.M 012.

O presente Certificado está sendo concedido com base nas informações apresentadas no Processo a que se refere, com Parecer Higiênico-Sanitário aprovado.



Documento assinado digitalmente
LUIZ CARLOS GUSSON FERREIRA
Data: 16/01/2025 16:55:42-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Luiz Carlos Gusson Ferreira
Secretário Municipal de Agricultura,
Abastecimento e Meio Ambiente de
Joanópolis



Documento assinado digitalmente
MICHELLE GOMES BARRETO
Data: 15/01/2025 15:33:26-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Michelle Gomes Barreto
Médica Veterinária-S.I.M
Secretaria de Agricultura, Abastecimento e
Meio Ambiente



Protocolo 2.151/2023

De: Capril Dujoá

Para: SAAMA-SIM - Serviço de Inspeção Municipal

Data: 11/12/2023 às 18:10:37

Setores (CC):

SMAF-ARR, SAAMA-SIM

Setores envolvidos:

SMAF-ARR, SAAMA-SIM

Solicitação Selo Arte

Entrada*:

Site

Dra Michelle,

Respeitosamente, a empresa Agropecuária Dujoá vem solicitar o registro ARTE do Queijo de Leite de Cabra - Debut Dujoá, para comércio interestadual do produto.

Aguardamos deferimento.

Anexos:

LAUDO_BPA_01.pdf

Solicitacao_do_produto_queijo_DEBUT.pdf

Assinado digitalmente (emissão + anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Capril Dujoá	11/12/2023 18:11:14	1Doc

CAPRIL DUJOÁ CPF 086.XXX.XXX-17

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **46FE-317C-8635-7C27**



DUJOÁ

AGROPECUÁRIA DUJOÁ

Estrada do bairro São Sebastião S/N, Km 3,5 Bairro São Sebastião Joanópolis SP
CEP: 12980-000.
CNPJ: 19.495.980/0001-79

Joanópolis 18 de setembro de 2023.

Laudo de Boas Práticas Agropecuárias

Atesto para os devidos fins, que a Agropecuária Dujóá possui a implantação das boas práticas Agropecuárias conforme o art. 9º da IN 77/18.

Na gestão da propriedade

Trabalhamos com uma interação orgânica entre proprietário, administração, colaboradores, visando sempre uma organização utilizando de formulários/planilhas/sistemas com a otimização de produtividade e sustentabilidade. No controle sanitário, gestão e manejo racional.

Gestão de Insumos

Na gestão de insumos temos um planejamento trimestral, semestral, anual, pois assim temos um sistema mais sustentável. Todos nossos insumos são organizados em locais de acordo com suas características e necessidades.

Manejo Sanitário

Temos periodicamente acompanhamento com profissionais devidamente qualificados, bem como médico veterinário, para controle sanitário e bem estar animal abordando todas as áreas necessárias.

Manejo Alimentar e Armazenamento de alimentos

Conforme foi citado na gestão de insumos, todos nossos estoques de alimentos estão armazenados em locais adequados e exclusivo para os insumos. Temos um controle da rotatividade dos mesmos.

Qualidade da Água

Nossos animais por se tratar de um sistema confinado têm a sua disposição sempre água fresca e limpa para o seu consumo.

Higiene pessoal e saúde dos trabalhadores

Todas as nossas instalações possuem banheiros adequados e higienizados para uso dos colaboradores. Nossos pontos de trabalhos possuem equipamentos adequados para higienização pessoal e dos animais, com treinamentos regulares para conscientização da higiene pessoal e de terceiros e renovação periódicas do EPIS de acordo com prazo de validade e indicações do fabricante. Cumprimos com todas as normas padrões do regime CLT.

Controle integrado de Pragas

Temos regularmente acompanhamento de profissionais para controle de pragas.

Capacitação dos Trabalhadores

Buscamos periodicamente treinar nossos colaboradores para o aprimoramento das suas atividades afins, como, ordenha, manejo dos caprinos, práticas de ordenhas, uso racional de insumos, manejos racional de animais e entre outros. Assim, sempre buscando uma evolução e melhorando a capacitação dos nossos colaboradores.

Manejo de Ordenha

Nosso sistema de ordenha é mecanizado com procedimento padrão de higienização e manejo. Utilizando de pré e pós dipping, teste caneco do fundo preto, teste CMT, higienização individual de cada animal.

Refrigeração e Estocagem do Leite

Após a ordenha o nosso leite é resfriado imediatamente no tanque refrigerador de 2 a 4 graus para que assim haja uma preservação adequada do mesmo.

Manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes

Todo o nosso sistema é voltado para sustentabilidade, buscando assim aproveitar o máximo o reaproveitamento e a reciclagem dos mesmos. E dando os devidos fins a todos os produtos que até o presente momento não tem um sistema de reciclagem ou não são adequados para uma reciclagem.

Uso racional de estocagem de produtos químicos, agentes tóxicos e medicamentos veterinários.

Temos um local adequado e próprio para todos os nossos medicamentos veterinários, produtos tóxicos e químicos também se encontram em locais exclusivos e adequados para os mesmos.

Manutenção preventiva e calibragem de equipamentos

Temos sempre acompanhamento técnico para manutenção periódicas dos nossos equipamentos.

Adoção de práticas de manejo racional e de bem estar animal

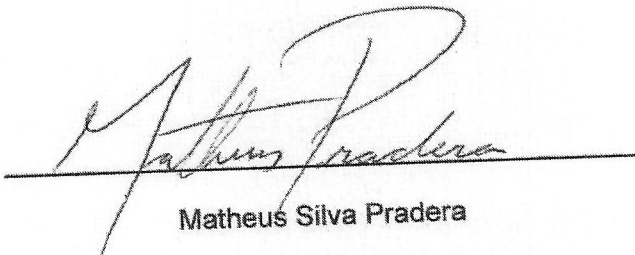
Todos os nossos procedimentos são voltados para as práticas de manejo racional e buscamos diariamente desenvolver e aplicar procedimentos que tragam o bem estar aos nossos animais. Com acompanhamento de profissionais adequados, como veterinários.

Controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários

Temos como fornecedores e é de nossa prioridade buscamos profissionais que sejam do município e região vizinha. Mas priorizando a qualidade dos insumos, para que possamos oferecer um produto de maior qualidade.

Verificação Periódica

Estamos sempre analisando todos os procedimentos e nossas padronizações para buscarmos um aprimoramento que seja rentável e sustentável.



Matheus Silva Pradera
CREA 14179/TD-DF



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

S.IM- Serviço de Inspeção Municipal

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0100
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

1. FICHA DE SOLICITAÇÃO DO PRODUTOR

- 1.1. Tipo de Serviço de Inspeção: (x) SIM; () SIE; () SIF;
- 1.2. Nº de Registro do Estabelecimento no Serviço de Inspeção Oficial: 010
- 1.3. Razão Social do estabelecimento ou Nome do Produtor: Agropecuária Dujoá LTDA
- 1.4. Nome fantasia do estabelecimento: Agropecuária Dujoá
- 1.5. CNPJ/CPF: 19.495.980/0001-79
- 1.6. Endereço da unidade de beneficiamento: Estrada do Bairro São Sebastião- s/n
- 1.7. Município/UF da unidade de beneficiamento: Joanópolis/SP
- 1.8. CEP da unidade de beneficiamento: 12980-000
- 1.9. Geolocalização da Unidade de beneficiamento^{a,b}: 589M2MX6+75
- 1.10. Endereço para correspondência: Rua Pedro de Oliveira Cezar-110- Centro
- 1.11. Município/UF para correspondência: Joanópolis/SP
- 1.12. CEP para correspondência: 12980-000
- 1.13. E-mail para correspondência: laticiniodujoa@gmail.com
- 1.14. Site/página da internet/rede social do estabelecimento: não tem
- 1.15. Telefones para contato: 011- 99982-4543

2. COMPROVAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS BPA E BPF

- 2.1. Possui Relatório de Fiscalização que comprove o atendimento às Boas Práticas de Fabricação, concedido por serviço de inspeção oficial? (x) SIM; () NÃO;
- 2.2. Possui Relatório de Atendimento às Boas Práticas Agropecuárias, concedido por serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER), públicos ou privados?;

(x) SIM*; () NÃO



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

S.IM- Serviço de Inspeção Municipal

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0100
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

3. IDENTIFICAÇÃO DA SOLICITAÇÃO (REPETIR OS ITENS 3 E 4 PARA CADA PRODUTO A SER ANALISADO)

3.1. Número da Solicitação: (para preenchimento do órgão de agricultura e pecuária)

3.2. Solicita avaliação para: (x) Selo ARTE; () Selo Queijo Artesanal.

4. MEMORIAL DESCRITIVO DO PRODUTO

4.1. N° do Registro do produto no Serviço de Inspeção Oficial: 04/010

4.2. Denominação de venda: Queijo de leite de cabra maturado

4.3. Nome Fantasia do Produto: Debut Dujoá

4.4. Apresentação do Produto: sólido

4.5. Matéria-prima: leite de cabra

4.6. Origem da matéria-prima: (x) Produção própria; () Adquirida de terceiros*

***ATENÇÃO:** Se a matéria-prima for adquirida de terceiros, é necessário preencher os subitens:

4.6.1. N° de Registro do Estabelecimento no serviço de inspeção oficial:

4.6.2. Razão Social do estabelecimento e Nome Fantasia, ou Nome do fornecedor:

4.6.3. CNPJ/CPF do fornecedor:

4.6.4. Endereço completo do fornecedor:

4.6.5. E-mail para correspondência:

4.6.6. Telefones do fornecedor para contato:

4.7. Ingredientes: (descreva todos os ingredientes utilizados na fabricação, inclusive os aditivos)

Leite de cabra pasteurizado, cloreto de sódio (sal), fermentos lácteos, coalho e benzoato de sódio (INS 211).



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente
S.IM- Serviço de Inspeção Municipal

Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0100
Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

4.8. Equipamentos e utensílios: (descreva todos os materiais, equipamentos e utensílios utilizados na fabricação):

- Pasteurizador lento,
- Duas câmaras ,
- 1 geladeira para fermento,
- 1 geladeira para produto acabado.
- Tanque de recebimento de leite
- Termômetros
- Prensa para queijos

4.9. Pessoas envolvidas no processo produtivo: (identifique as pessoas envolvidas no processo produtivo)

- 1 Queijeiro

4.10. Modo de fazer: (descreva as técnicas correlacionando ingredientes, utensílios, equipamentos e pessoas)

OBTENÇÃO E PASTEURIZAÇÃO DO LEITE A 65°C POR 30 MINUTOS, EM SEGUIDA OCORRE O RESFRIAMENTO ATÉ A TEMPERATURA DE 35°C. ADICIONA O FERMENTO LÁCTEO E O COALHO. DEIXAR A MASSA DESCANSAR EM TEMPERATURA AMBIENTE POR 15 MINUTOS E CORTAR A COALHADA EM PEDAÇOS MÉDIOS. RETIRAR APROXIMADAMENTE 1/3 DO SORO, ADICIONAR A MESMA QUANTIDADE RETIRADA DE SORO EM ÁGUA A 35°C, AQUECER TODA A MASSA A 40°C MEXENDO POR 15 MINUTOS. DEIXAR DESCANSAR POR 15 MINUTOS EM TEMPERATURA AMBIENTE, RETIRAR TODO O SORO, OBTER A MASSA E COLOCÁ-LA EM FORMAS E POSTERIORMENTE NAS PRENSAS POR NO MÍNIMO 12 HORAS. EM SEGUIDA RETIRAR DAS PRENSAS E FORMAS E MERGULHAR OS QUEIJOS NA SALMOURA POR 12 HORAS, RETIRAR DA SALMOURA APÓS ESSE PERÍODO E MATURAR NA CÂMARA FRIA POR 45 DIAS. APÓS TODO O PROCESSO, O QUEIJO É EMBALADO À VÁCUO DEVIDAMENTE ROTULADO COM A IDENTIFICAÇÃO DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE.



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretária de Agricultura Abastecimento e Meio Ambiente

S.IM- Serviço de Inspeção Municipal

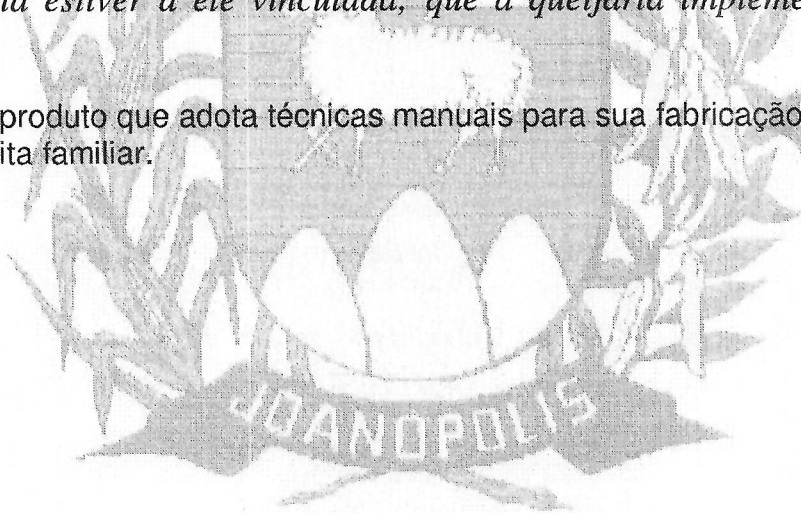
Rua Pedro de Oliveira César, nº 110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0100

Email: agricultura@joanopolis.sp.gov.br

www.joanopolis.sp.gov.br

4.11. Descrição das características específicas do produto para o tipo de selo solicitado: (Para o selo **ARTE**: demonstrar a relevância Cultural, Tradicional ou Própria do produto, bem como suas características de produto individualizado, genuíno e singular; Para o selo **Queijo Artesanal**: demonstrar que o produto foi preparado com métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade; que não foi feito em indústrias de laticínios, mesmo que em seu registro no órgão competente os responsáveis tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos 'artesanal' ou 'tradicional'; que o produto de leite cru foi fabricado em queijaria situada em estabelecimento rural; que o leite vem de propriedade que implementa rastreabilidade do produto; que a queijaria monitora a saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria estiver a ele vinculada; que a queijaria implementa rastreabilidade do produto.)

Trata se de um produto que adota técnicas manuais para sua fabricação, com matéria prima própria, de receita familiar.



Protocolo 1- 2.151/2023

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: - Representante: Agropecuária Dujoá Ltda

Data: 29/01/2024 às 10:20:58

Venho por meio deste emitir Parecer favorável a solicitação para Selo Arte do produto Queijo de leite de cabra- Debut Dujoá. Segue em anexo o laudo técnico sanitário.

Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária

SAAMA

Prefeitura de Joanópolis-SP

Anexos:

Laudo_tecnico_Arte_Debut_Dujoa.pdf

Assinado digitalmente (emissão + anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Michelle Gomes Barreto	29/01/2024 10:21:17	1Doc	MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **2374-CB38-809B-89BF**

Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis



SAAMA-Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

S.I.M- Serviço de Inspeção Municipal

Rua Pedro de oliveira Cesar-110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO PARA CONCESSÃO DO SELO ARTE

1 - Dados do Estabelecimento			
Nome/Razão Social	Agropecuária Dujoá LTDA		
Nome Fantasia	Agropecuária Dujoá		
CPF/CNPJ	19.495.980/0001-79		
Número de Registro	010		
Endereço	Estrada do do Bairro São Sebastião- s/n		
Município	Joanópolis	UF	SP
Fone/Fax c/DDD	011- 99982- 4543	Email	laticiniodujoa@gmail.com
Observações verificadas durante as inspeções no estabelecimento			
1. Aspectos Gerais		C	NC
a. Compatibilidade do estabelecimento com o projeto aprovado.		X	
b. Volume de produção compatível com as instalações e memoriais aprovados.		X	
c. Uso de rotulagem aprovada do produto fabricado		X	
Observações	O Estabelecimento está adequando a documentação relativa aos rótulos na plataforma digital da prefeitura.		
2. Programas de Autocontrole		C	NC
a. Existência dos Programas de Autocontrole pertinentes.		X	
b. Implementação dos Programas de Autocontrole.		X	
Observações	Em fase de implementação.		
3. Produto solicitado ao Selo Arte			
Produto: Queijo de leite de cabra – Debut Dujoa			
Registro de Rótulo: 04/010			
Produto Registrado no e-sisbi-SGE : sim			
Parecer técnico: O produto queijo de cabra- Debut Dujoa atende aos requisitos para a concessão do Selo Arte.			

4. Conclusões
Concluiu-se que, o Estabelecimento Agropecuária Dujoá sob registro 010: - Atende as Boas Práticas de Fabricação; - Atende aos critérios estabelecidos de acordo com a Portaria MAPA 531 de 16 de dezembro de 2022, para a concessão do Selo Arte do produto, Queijo de leite de cabra-Debut Dujoa.

Michelle Gomes Barreto
Médica Veterinária- S.I.M- SAAMA

Joanópolis, 10 de novembro de 2023.

Protocolo 2- 2.151/2023

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: Representante: Agropecuaria Dujoá Ltda

Data: 29/01/2024 às 11:32:25

Segue laudo técnico para asolicitação do Selo Arte do produto Queijo de leite de cabra- Debut Dujoá com data ajustada.

Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária

SAAMA

Prefeitura de Joanópolis-SP

Anexos:

Laudos_tecnicos_DUjoa.pdf

Assinado digitalmente (emissão + anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Michelle Gomes Barreto	29/01/2024 11:32:47	1Doc MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **6519-D8C1-3879-169F**

Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis



SAAMA-Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

S.I.M- Serviço de Inspeção Municipal

Rua Pedro de oliveira Cesar-110 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-1000
agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO PARA CONCESSÃO DO SELO ARTE

1 - Dados do Estabelecimento

Nome/Razão Social	Agropecuária Dujoá LTDA		
Nome Fantasia	Agropecuária Dujoá		
CPF/CNPJ	19.495.980/0001-79		
Número de Registro	010		
Endereço	Estrada do do Bairro São Sebastião- s/n		
Município	Joanópolis	UF	SP
Fone/Fax c/DDD	011- 99982- 4543	Email	laticiniodujoa@gmail.com

Observações verificadas durante as inspeções no estabelecimento

1. Aspectos Gerais	C	NC
a. Compatibilidade do estabelecimento com o projeto aprovado.	x	
b. Volume de produção compatível com as instalações e memoriais aprovados.	x	
c. Uso de rotulagem aprovada do produto fabricado	x	

Observações O Estabelecimento está adequando a documentação relativa aos rótulos na plataforma digital da prefeitura.

2. Programas de Autocontrole	C	NC
a. Existência dos Programas de Autocontrole pertinentes.	x	
b. Implementação dos Programas de Autocontrole.	x	

Observações Em fase de implementação.

3. Produto solicitado ao Selo Arte

Produto: Queijo de leite de cabra – Debut Dujoa
Registro de Rótulo: 04/010
Produto Registrado no e-sisbi-SGE : sim
Parecer técnico: O produto queijo de leite de cabra- Debut Dujoa atende aos requisitos para a concessão do Selo Arte.

4. Conclusões

Concluiu-se que, o Estabelecimento Agropecuária Dujoá sob registro 010:

- Atende as Boas Práticas de Fabricação;
- Atende aos critérios estabelecidos de acordo com a Portaria MAPA 531 de 16 de dezembro de 2022, para a concessão do Selo Arte do produto, Queijo de leite de cabra-Debut Dujoa.

Michelle Gomes Barreto
Médica Veterinária- S.I.M- SAAMA

Joanópolis, 29 de janeiro de 2024.

Protocolo 3- 2.151/2023

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: - Representante: Capril Dujoá

Data: 15/07/2024 às 11:18:11

Bom dia

Segue a numeração para o selo Arte do Queijo de leite de cabra- Debut Dujoá **28M3D6**.

Encaminhar o layout do rótulo para a conferência.

Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária

SAAMA

Prefeitura de Joanópolis-SP

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura
Michelle Gomes Barreto	15/07/2024 11:18:20	1Doc MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **12A4-A9D8-2753-677F**

Protocolo 4- 2.151/2023

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: - Representante: Eraldo Francisco Sodre

Data: 16/07/2024 às 10:14:54

Segue o protocolo- selo arte , queijo de leite de cabra-Debut Dujoa.

Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária

SAAMA

Prefeitura de Joanópolis-SP

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Michelle Gomes Barreto	16/07/2024 10:15:04	1Doc	MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **2BC4-77AF-5189-F6E0**

Protocolo 5- 2.151/2023

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: - Representante: Eraldo Francisco Sodre

Data: 12/08/2024 às 10:52:15

Por favor anexar o layout do rótulo do selo arte .

Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária

SAAMA

Prefeitura de Joanópolis-SP

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura
Michelle Gomes Barreto	12/08/2024 10:52:25	1Doc MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **7D0C-0B45-F70B-C9F1**

Protocolo 6- 2.151/2023

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: Representante: Eraldo Francisco Sodre

Data: 07/10/2024 às 15:32:19

Por favor anexar o layout do rótulo do selo arte do queijo de leite de cabra-Debut Dujoa

Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária

SAAMA

Prefeitura de Joanópolis-SP

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura
Michelle Gomes Barreto	07/10/2024 15:32:28	1Doc MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **46F1-23B4-C552-E6CC**

Protocolo 7- 2.151/2023

De: Eraldo Francisco Sodre

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 07/10/2024 às 15:33:45

Boa tarde Dra. Michelle Barreto , segue em anexo os rótulo final para conferência do selo art

Anexos:

DEBUT_DUJOA_2_.pdf

Assinado digitalmente (emissão + anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Eraldo Francisco Sodre	07/10/2024 15:34:35	1Doc ERALDO FRANCISCO SODRE CPF 305.XXX.XXX-22

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **ADC9-9A84-926D-D1F5**



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 30 g (1 fatia)

	100 g	30 g	%VD*
Valor energético (kcal)	552	166	8
Carboidratos (g)	36	11	4
Açúcares totais (g)	36	11	
Aç adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	28	8,5	17
Gorduras totais (g)	33	10	15
Gord saturadas (g)	21	6,4	32
Gord trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	586	176	9

Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

AB: **Protocolo 8-2.15**
OTE: **19**

Produto registrado sob nº 19/2009, número: 04/010



INGREDIENTES: Leite de cabra pasteurizado, cloreto de sódio (sal), fermentos lácteos, coalho e benzoato de sódio (INS 211).
ALERGICOS: CONTEM LEITE DE CABRA. CONTEM LACTOSI NÃO CONTEM GLÚTEN.

Protocolo 8- 2.151/2023

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: - Representante: Eraldo Francisco Sodre

Data: 09/10/2024 às 11:16:37

Por favor inserir o número de Registro do Selo Arte no rótulo.

Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária

SAAMA

Prefeitura de Joanópolis-SP

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura
Michelle Gomes Barreto	09/10/2024 11:16:55	1Doc MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **E875-2B1C-F8DB-18A9**



Protocolo 11- 2.151/2023

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: - Representante: Eraldo Francisco Sodre

Data: 18/03/2025 às 16:03:34

Setores envolvidos:

SMAF-ARR, SAAMA-SIM

Solicitação Selo Arte

Boa tarde. Rótulo conferido .

—

Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária

SAAMA

Prefeitura de Joanópolis-SP

Protocolo 063/2025

De: Dona Wanda Produtos Alimentícios LTDA-ME

Para: SAAMA-SIM - Serviço de Inspeção Municipal

Data: 09/01/2025 às 16:57:33

Setores (CC):

SMAF-ARR, SAAMA-SIM

Setores envolvidos:

SMAF-ARR, SAAMA-SIM

SIM - Solicitação de Alteração de Produto/Rótulo

Entrada*:

Site

Solicito autorização para alteração de rótulo - LINGUIÇA SUÍNA.

Anexos:

20240524_DECLARAC_A_O_TECNICA_TABELAS.pdf

LINGUICA_REGISTRO_DE_ROTULO.pdf

LINGUICA_SUINA_ROTULO.pdf

LINGUICA_TABELA_NUTRI.pdf

DECLARAÇÃO

Eu, **Fabiana Bueno**, inscrita no CRN- 3ª Região SP, sob o número **30854**, declaro para os devidos fins que atendendo as legislações e os regulamentos específicos de rotulagem (RDC 429/20 e IN 75/20), elaborei as tabelas nutricionais da Banha Suína, Carne de Lata, Linguiça Suína Caseira e do Torresmo produzidos pela empresa **DONA WANDA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**, inscrita no CNPJ: **12.530.004/0001-60**.

Joanópolis, 24 de Maio de 2024



Fabiana Bueno
Nutricionista
CRN: 30854



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111

www.joanopolis.sp.gov.br

REGISTRO DE RÓTULO

Número sequencial do rótulo: 03/003

1. INFORMAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Ração Social: DONA WANDA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

CNPJ: 12.530.004/0001-60

Nome fantasia: DONA WANDA

2. PETIÇÃO

Ao Serviço de Inspeção Municipal SIM. A firma abaixo qualificada, através de seu representante legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste Serviço, o atendimento da solicitação específica neste documento.

3. CATEGORIA DO ESTABELECIMENTO:

- () Estabelecimento de Produtos Lácteos
- (x) Estabelecimento de Produtos Cárneos
- () Estabelecimento de Produtos Apícolas
- () Estabelecimento de Produtos de Ovos

4. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO:

- () Registro de Produto
- (X) Alteração de rótulo
- () Alteração do processo de fabricação
- () Alteração na Composição do Produto
- () Cancelamento do Produto

5. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome do Produto padronizado: LINGUIÇA SUÍNA

Denominação de venda: LINGUIÇA SUÍNA

Marca: DONA WANDA

Prazo de validade: 6 MESES APÓS DATA DE FABRICAÇÃO

Conservação: MANTER CONGELADO A 12°C OU MENOS.

6. TIPO DE RÓTULO:

- () Impresso na embalagem
- () Etiqueta lacre
- (x) Etiqueta



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980 000 - tel: (11) 5240-0111

www.joanopolis.sp.gov.br

7. TIPO DE EMBALAGEM:

- () Vidro
(x) Plástico
() Papel
() Outro:

8. QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO NA EMBALAGEM:

- (x) Kilo 0,500 Kg
() Litro _____
() Unidade _____
() Venda por peso

9. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:

OBS: Para fazer uma quantidade de: 1 Kg

Matéria prima/ingredientes	Kg ou l
CARNE SUÍNA	1000
TEMPERO PRONTO (SAL, NITRATO DE SÓDIO, ERITORBATO DE SÓDIO, VERMELHO CARMIM, SALSA DESIDRATADA E AÇÚCAR)	23
ALHO NATURAL	5
PIMENTA CALABRESA	3

10. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS NA COMPOSIÇÃO DOS PRODUTOS:

(X) Contem alérgenos :

Quais : DERIVADOS DE SOJA

() Contem aditivos:

Quais: _____

() Contém alto teor de açúcar



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111
www.joanopolis.sp.gov.br

() Contém alto teor de gordura saturada

(X) Contém alto teor de sódio

11. INFORMAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL:

() Composição centesimal

(x) Cálculo centesimal assinado por um profissional habilitado

12. PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

Moer a carne suína, adicionar demais ingredientes e embalar.

13. LAYOUT DO RÓTULO:

EM ANEXO.

14. IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS:

Responsável Legal: Laís dos Santos Silva de Moraes

Responsável Técnico: Laís dos Santos Silva de Moraes

Data: 09/01/2025



Produto sob registro 03/003



Dona Wanda Linguíça Suína

PRODUTO ARTESANAL

Peso Líq: 500 g

Data Fabr: Validade 6 meses após data de fabricação

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, NITRATO DE SÓDIO, ERITORBATO DE SÓDIO, PIMENTA CALABRESA, ALHO, VERMELHO CARMIM, SALSA DESIDRATADA E AÇÚCAR.

Mantenha congelado a 12°C ou menos.

Fabricado por: DONA WANDA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
Rodovia Entre Serres e Aguas, Km 04 - Bairro dos Limas | Joanópolis / SP |
CEP: 12.980-000 | CNPJ: 12.530.004/0001-60
ranchoreganha@outlook.com

(11) 9 7577-3636 / (11) 9 4021-7586

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 10
50g (1 porção de 50g)

	100g	50g	%VD*
Valor energético (kcal)	190	95	5
Carboidratos (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0,2	0,1	0
Ácidos graxos totais (g)	0,2	0,1	0
Ácidos graxos saturados (g)	0,2	0,1	0
Ácidos graxos trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	833	421	31

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

LINGUIÇA SUÍNA CASEIRA DONA WANDA

ALTO EM

SÓDIO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 10
Porção: 50g (1 porção de 50g)

	100g	50g	%VD*
Valor energético (kcal)	190	95	5
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0,2	0,1	
Açúcares adicionados (g)	0,2	0,1	0
Proteínas (g)	19	9,5	19
Gorduras totais (g)	12	6	9
Gorduras saturadas (g)	4,1	2,1	10
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	839	421	21

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ingredientes: carne suína; aglomax (sal, açúcar, proteína hidrolisada, levedura, antioxidante eritorbato de sódio (ins316), conservadores nitrato de sódio (ins250) e nitrato de sódio (ins251), estabilizante fosfato trissódico (ins330iii), corantes naturais carmim de cochonilha (ins120) e paprica (ins160ci), e aromatizantes.); alho; pimenta calabresa. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Protocolo 1- 063/2025

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: - Representante: Dona Wanda Produtos Alimentícios LTDA-ME

Data: 15/01/2025 às 15:59:19

Referente ao Registro de rótulo da linguiça Suína:

- Colocar no rótulo o número de registro S.I.M 003;
- Ajustar na documentação a temperatura que é mantida o produto , já que se trata de um produto congelado.
- Ajustar na documentação a presença de aditivo alimentar nitrato
- Descrever melhor o processo de fabricação. Poderá ser aceito o fluxograma do processo, devendo colocar o tempo e temperatura quando for requerido para a obtenção do produto.

Atenciosamente,

-

Atenciosamente

Assinado digitalmente (emissão) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Michelle Gomes Barreto	15/01/2025 15:59:28	1Doc	MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **72E9-62FB-61D1-160E**

Protocolo 2- 063/2025

De: Dona Wanda Produtos Alimenticios LTDA-ME

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 10/02/2025 às 15:20:55

Olá,

Segue adequação.

At.te,

Laís

Anexos:

LINGUICA_REGISTRO_DE_ROTULO_AT.pdf



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111

www.joanopolis.sp.gov.br

REGISTRO DE RÓTULO

Número sequencial do rótulo: 03/003

1. INFORMAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Ração Social: DONA WANDA PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA

CNPJ: 12.530.004/0001-60

Nome fantasia: DONA WANDA

2. PETIÇÃO

Ao Serviço de Inspeção Municipal SIM. A firma abaixo qualificada, através de seu representante legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste Serviço, o atendimento da solicitação específica neste documento.

3. CATEGORIA DO ESTABELECIMENTO:

- ☐ Estabelecimento de Produtos Lácteos
- ☒ Estabelecimento de Produtos Cárneos
- ☐ Estabelecimento de Produtos Apícolas
- ☐ Estabelecimento de Produtos de Ovos

4. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO:

- ☐ Registro de Produto
- ☒ Alteração de rótulo
- ☐ Alteração do processo de fabricação
- ☐ Alteração na Composição do Produto
- ☐ Cancelamento do Produto

5. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

Nome do Produto padronizado: LINGUIÇA SUÍNA

Denominação de venda: LINGUIÇA SUÍNA

Marca: DONA WANDA

Prazo de validade: 6 MESES APÓS DATA DE FABRICAÇÃO

Conservação: MANTER CONGELADO A -12°C OU MENOS.

6. TIPO DE RÓTULO:

- ☐ Impresso na embalagem
- ☐ Etiqueta lacre
- ☒ Etiqueta



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111

www.joanopolis.sp.gov.br

7. TIPO DE EMBALAGEM:

- () Vidro
(x) Plástico
() Papel
() Outro:

8. QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO NA EMBALAGEM:

- (x) Kilo 0,500 Kg
() Litro _____
() Unidade _____
() Venda por peso

9. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:

OBS: Para fazer uma quantidade de: 1 Kg

Matéria prima/ingredientes	Kg ou l
CARNE SUÍNA	1000
TEMPERO PRONTO (SAL, NITRATO DE SÓDIO, ERITORBATO DE SÓDIO, VERMELHO CARMIM, SALSA DESIDRATADA E AÇÚCAR)	23
ALHO NATURAL	5
PIMENTA CALABRESA	3

10. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS NA COMPOSIÇÃO DOS PRODUTOS:

(X) Contem alérgenos :

Quais : DERIVADOS DE SOJA

(X) Contem aditivos:

Quais: NITRATO DE SÓDIO / ERITORBATO DE SÓDIO

() Contém alto teor de açúcar



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111

www.joanopolis.sp.gov.br

() Contém alto teor de gordura saturada

(X) Contém alto teor de sódio

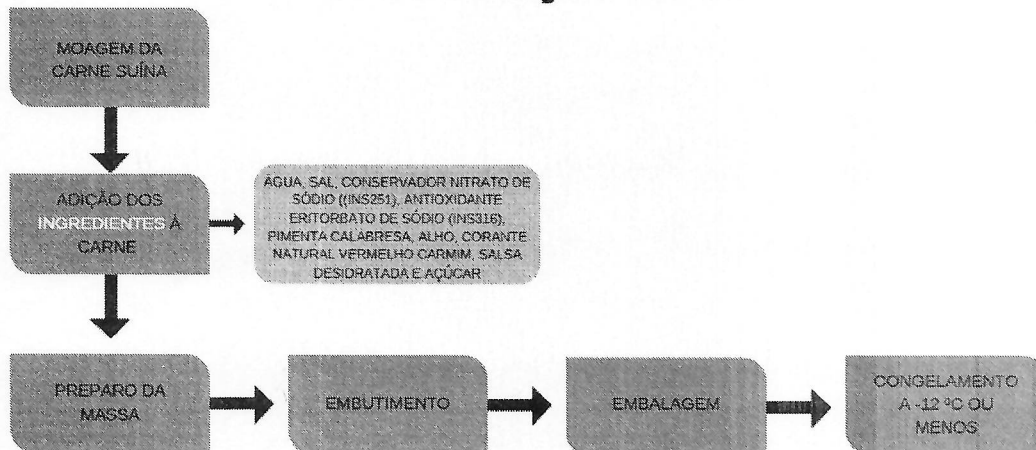
11. INFORMAÇÃO DA TABELA NUTRICIONAL:

() Composição centesimal

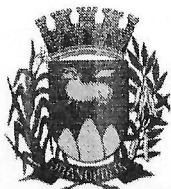
(x) Cálculo centesimal assinado por um profissional habilitado

12. PROCESSO DE FABRICAÇÃO:

PROCESSO DE FABRICAÇÃO DE LINGUIÇA SUÍNA



13. LAYOUT DO RÓTULO:



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 5240-0111

www.joanopolis.sp.gov.br

Dona Wanda

Linguixa Suína

Peso Líq: 500 g

Data: _____
Fabr.: _____

Validade: 6 meses após data de fabricação

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, CONSERVADOR NITRATO DE SÓDIO (E251), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (E316), PIMENTA CALABRESA, ALHO, CORANTE NATURAL VERMELHO CARMIM, SALSA DESIDRATADA E AÇÚCAR.

Manter congelado a -12°C ou menos.

Fabricado por: DONA WANDA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA
Rodovia Entre Serras e Águas, Km 04 - Bairro dos Limes | Joanópolis / SP | CEP: 12.980-000 | CNPJ: 12.530.004/0001-50
marichoreganha@outlook.com

(11) 9 7577-3636 / (11) 9 4021-7986

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 10
50g (1 porção de 50g)

	100g	50g	%VD*
Valor energético (kcal)	150	75	0
Carboidratos (g)	0	0	0
Açúcares totais (g)	0,2	0,1	0
Açúcares adicionados (g)	0,2	0,1	0
Proteínas (g)	10	5	10
Gorduras totais (g)	12	6	6
Gorduras saturadas (g)	4,1	2,1	8
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	0	0	0
Sódio (mg)	600	300	20

* Porcentagem de valores diários recomendados para a população.

14. IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS:

Responsável Legal: Laís dos Santos Silva de Moraes

Responsável Técnico: Laís dos Santos Silva de Moraes

Data: 09/02/2025

Protocolo 3- 063/2025

De: Michelle B. - SAAMA-SIM

Para: - Representante: Dona Wanda Produtos Alimentícios LTDA-ME

Data: 13/03/2025 às 14:25:26

Segue o certificado de Registro de Rótulo da Linguça Suína sob número 03/003. Deverá inserir no layout do rótulo:

- O número de registro do rótulo 03/003

OBS: Haverá troca da plataforma Digital 1 Doc pelo Sistema SEI CIDADES, diante disso estou encerrando o Processo.

Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária

SAAMA

Prefeitura de Joanópolis-SP

Anexos:

Registro_de_rotulo_Linguica.pdf

Assinado digitalmente (emissão + anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Michelle Gomes Barreto	13/03/2025 14:25:47	1Doc MICHELLE GOMES BARRETO CPF 095.XXX.XXX-92

Para verificar as assinaturas, acesse <https://joanopolis.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: 01D2-9AFC-35A3-4F71



Prefeitura da Estância Turística de Joanópolis

Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

S.I.M- Serviço de Inspeção Municipal

Rua Francisco Wohlers, 170 – Centro – Joanópolis/SP – 12980-000 - tel: (11) 4888-9211
agricultura@joanopolis.sp.gov.br www.joanopolis.sp.gov.br

CERTIFICADO DE REGISTRO DE RÓTULO

Processo: 063 /2025

S.I.M: 003

Produto: Linguiça Suína

Quantidade: 0,5 kg

Número de Registro do produto: 03/003

Data: 13/03/2025

A Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente da Prefeitura de Joanópolis, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Lei Complementar nº 15/2010 e Decreto 3.187 de 05 de agosto de 2024 e demais normas pertinentes, emite o presente Certificado de Registro de Rótulo.

Michelle Gomes Barreto

Médica Veterinária

S.I.M- Serviço de Inspeção Municipal

Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente



Câmara Municipal da Estância Turística de Joanópolis

Excelentíssimo Senhor Prefeito da Estância Turística de Joanópolis

Requerimento nº 18/2025

APROVADO	
Câmara Municipal de Joanópolis	
Votos Favoráveis:	09
Votos Contrários:	00
Abstenções:	—
Em, 11 de	23 de 25
Presidente da Câmara	

Luiz Marcelo Costa, Vereador em exercício junto à Câmara Municipal de Joanópolis – SP, nos termos das suas atribuições legais, com relação as demandas relacionadas aos atendimentos envolvendo animais e tendo em vista que há dois Veterinários alocados em setores distintos – um na Vigilância Sanitária e outro na Agricultura, Requer seja informado o que segue:

1. Com relação ao Veterinário André, lotado na Vigilância Sanitária:

- . Enviar descritivo completo de suas atribuições legais e normativas;
- . Indicar as leis e regulamentações que fundamentam suas inspeções;
- . Quais os critérios utilizados para caracterizar casos de maus-tratos a animais?
- . Enviar cópia dos relatórios emitidos neste ano em decorrência de chamados registrados na Ouvidoria Municipal.

2. Com relação a Veterinária Michele Barreto, lotada no setor da Agricultura:

- . Enviar o descritivo completo de suas atribuições legais e normativas;
- . Enviar cópia dos últimos cinco relatórios emitidos em exercício de suas funções.

3. Informar a Carga Horária e Regime de Trabalho:

- . Informar a Jornada de trabalho de cada veterinário (dias e horários de expediente);
- . Informar o Local de atuação e se há plantões ou atendimentos externos previstos em suas funções.

4. Chamados e atendimentos:

- . Informar a quantidade de chamados recebidos neste ano envolvendo casos que demandariam a presença de um veterinário;



Câmara Municipal da Estância Turística de Joãoópolis

. Informar a quantidade de chamados efetivamente atendidos por cada profissional, com detalhamento das ocorrências.

5. Protocolos de atendimento:

. Quais procedimentos adotados pela Prefeitura para atendimento de ocorrências envolvendo animais, especialmente em casos de maus-tratos ou zoonoses?

. Em que situações os veterinários devem ser acionados e quais ações são de responsabilidade de outros setores?

6. Informar a justificativa para a Não Atuação em Ocorrências:

. Caso haja impedimentos formais para que os veterinários atendam ocorrências, solicito cópia do documento que justifique essa limitação.

J U S T I F I C A T I V A

Cuida-se da função fiscalizadora do Poder Legislativo Municipal.

Demais explicações, se necessárias, serão desenvolvidas em Plenário.

Joãoópolis, 07 de março de 2025.


Luiz Marcelo Costa
Vereador

Câmara Municipal de Joãoópolis
PROTOCOLO Nº
DATA: 07.03.25 Hrs.: 11:54
Ass: 