



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

(Conforme inciso I do art. 8º da Portaria nº 672, de 08 de abril de 2024 -)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	20/03/2026
Data de Fim	20/03/2027

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Consortio Público de desenvolvimento do Vale do Ivinhema	14.173.522/0001-08

1.2. Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios, e com leis harmonizadas

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

1.3. Escopo do Serviço de Inspeção:

Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA
(Marque com "X" as áreas correspondentes)

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Integrado	Nova Integração ou Ampliação	I – Abatedouro frigorífico
X		a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
		b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados (<u>apenas para répteis e anfíbios</u>)
Integrado	Nova Integração ou Ampliação	II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento
X		a) Carne e derivados
X		b) Leite e derivados
X		c) Mel e produtos apícolas
		d) Ovos e derivados
X		e) Pescado e derivados

1.4. Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
3-Atualização e manutenção de Conformidade	10/06/2026	Versão 1.1 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.

2. Organização Administrativa e Infraestrutura

2.1. Organização Administrativa

2.1.1. Sistemas de Informação

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

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

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



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

sistema do Codevale, onde no momento de fechamento da inspeção, já deixamos uma nova inspeção com data marcada. Anexo foto do cronograma de agendamento do sistema do Codevale (anexo III).

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

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

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

Modelos de Autuação e penalidades auto de infração, termo de apreensão, auto de multa, termo de advertência, termo de interdição, notificação; etc.) números de protocolo de registros estão sendo inserida no sistema do Codevale, onde toda a tramitação está ocorrendo 100% dentro do sistema, onde dentro do sistema conseguimos verificar o histórico de infrações dos estabelecimentos através de filtro (anexo VII).

O controle de Registros de estabelecimentos e feitos no sistema do Codevale, onde todos estabelecimentos aprovados possuem um registro no site onde esses estabelecimentos possuem um número SIM de acordo com a sua classificação, e lá eles inserem os rótulos para análise e numeração de protocolo de registros (anexo VIII).

Conforme analisado e aprovado, os rótulos já vão automaticamente para o perfil daquele estabelecimento e numeração de protocolo de registros (anexo IX).

No site do Codevale <https://codevale.ms.gov.br/legislacao/legislacao> - logo em seguida em referencias ira possuir o memorial econômico sanitário, requerimento padrão, onde os dois documentos são modelos

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

padrões para registro de estabelecimento e também possui o check list, que está descrito quais os documentos necessários para registro. (Anexo X).

2.1.2. Controle de Documentos

- **Caderno de protocolo de entrada de Processo de Registro, documentos oficiais** – Ofícios, e solicitações de visita técnica que entra no serviço de inspeção e que chegam no Email e ou via whatsapp fica registrado neste caderno com as seguintes informações: Remetente, discriminação, recebido em data: assinatura ou carimbo de quem recebeu. Os Ofícios ~~recebidos~~ são arquivados em uma pasta no computador (Pasta Ofícios Recebidos Coordenação 2026), identificada como Ofícios Recebidos, já os documentos pertinentes a registro de indústrias, mapas de produção, mapas nasográficos, defesas de auto de infração e relatórios de ação corretivas são descritas nesse caderno de recebidos e arquivadas no próprio sistema do codevale processos específicos para cada fim.
- **Caderno de protocolo de entrada de Processo de Rotulagem** – todos documentos que entra do serviço de inspeção – SI também é registrado no caderno de entrada de processo de rotulagem junto no mesmo sistema codevale, (utilizamos o método PEPS – primeiro que entra primeiro que sai e junto o número de ofício automático). Este sistema contém os campos: ID, Processo, Data de submissão, data do parecer, responsável da análise, status, natureza do documento, número do SIM, estabelecimento, número do Rotulo, Marca fantasia e status aprovado ou reprovado (Anexo XI)
- **Caderno com controle de saída de Processo de Registro, documentos oficiais** – Ofícios, e parecer de visita técnica que sai do serviço de inspeção via email fica registrado neste caderno com as seguintes informações: Remetente, discriminação, recebido em data: assinatura ou carimbo de quem recebeu. Os Ofícios ~~recebidos~~ são arquivados em uma pasta no computador (Pasta Ofícios Saida Coordenação 2026), identificada como Ofícios Enviados Coordenação, já os documentos pertinentes a registro de indústrias, mapas de produção, mapas nasográficos, defesas de auto de infração e relatórios de ação corretivas são descritas nesse caderno de saída quando enviados os parecer via sistema e arquivadas no próprio sistema do codevale processos específicos para cada fim.
- **Caderno de protocolo para saída de Processo de Rotulagem** - todos documentos que sai do serviço de inspeção – SI também é registrado no caderno de saída de processo de rotulagem junto no mesmo sistema codevale, (utilizamos o método PEPS – primeiro que entra primeiro que sai e junto o número de ofício automático). Este sistema contém os campos: ID, Processo, Data de submissão, data do parecer, responsável da análise, status, natureza do documento, número do SIM, estabelecimento, número do Rotulo, Marca fantasia e status aprovado ou reprovado, ofícios (parecer) de rotulagens ficam arquivados no próprio sistema
- **Mapa estatísticos:** os mapas são fornecidos no sistema do Codevale, onde toda empresa informa sua,



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

recebimento de matéria prima, produção, expedição, estocagem, mensalmente. Caso as informações não sejam compatíveis o próprio sistema já indica que as quantidades, estão erradas. (Anexo XII).

2.2. Infraestrutura Administrativa

2.2.1. Estrutura Física

A sede do CODEVALE fica no município de Anaurilândia, local este onde as atividades técnicas são de fato desenvolvidas. Neste possuímos área física de aproximadamente 200 m², contendo: 1 recepção, 1 cozinha, 1 sala de armazenamentos de produtos variáveis e 4 salas; temos mesas, cadeiras, computadores, armários, ar condicionado, celular, impressora, materiais de apoio como por exemplo livros, apostilhas, entre outros.

Possuímos pontos de apoios em outros municípios (BATAGUASSU, BRASILANDIA, BATAYPORÃ, SANTA RITA DO PARDO, NOVA ANDRADINA, DEODAPOLIS) junto as secretarias de agriculturas, nestes pontos de apoio possuímos mesa, cadeira, computador, impressora.

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

A equipe do serviço de inspeção conta, com 7 médicos veterinários (sendo eles 1 que atua como a coordenadora do serviço de inspeção, onde a coordenadora também atua como fiscal e 6 médicos veterinários. Sendo 5 contratados através de processo seletivo do próprio consorcio e 4 comissionados; 4 agentes de inspeção, sendo 3 contratados através de processo seletivo e 1 comissionados. Dos locais de trabalho, 4 medico veterinários lotado no escritório do consorcio, 2 veterinários e 2 agentes lotado no frigorifico FRIGOLON em santa Rita do pardo, 2 veterinários e 2 agente lotado no frigorifico MABfoods em Nova Andradina e 1 veterinário e 1 agente lotado no frigorifico Gregório e Mendes e Batayporã (Anexo XIII)

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

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

2.2.2. Materiais e Equipamentos

Na sede do consorcio possui 4 computadores, sendo um para cada fiscal, tabletes para realizar inspeções in-loco, possui impressora, armários, materiais de escritório, equipamentos para uso durante inspeções (termômetro, medidor de cloro, luxímetro, entre outros), além de possui todos material básico para desenvolver as atividades do serviço de inspeção.

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

Em ambos os locais (subsede e nos frigoríficos), todas as salas possuem ar condicionado, mesa, cadeira, armários em quantidade que atendem nossa demanda de serviço, conforme necessidade e adquirido mais equipamento.



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Equipamentos utilizado nas inspeções possuímos na sede os aparelhos de termômetro, medidor de cloro, lux metro, livros, entre outros os quais são utilizados para inspeção periódica. E nos frigoríficos, possuímos equipamento de medição de cloro, termômetros, luxímetros.

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

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

2.2.3. Laboratórios

Escolhemos o laboratório através de licitação feita pelo próprio órgão (Laboratório vinculado AMBIENTALE ANALISES AMBIENTAIS E DE ALIMENTOS LTDA), **CODEVALE, onde para poder participar da licitação o laboratório deve possuir credenciado junto ao MAPA e possui ISO** para análises físico química e microbiologia.

Além no laboratório o ~~ou~~ pelo próprio serviço, possuímos vínculo com os laboratórios do Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento, onde participamos dos programas de análises PAC POA e PNCR (anexo XIV).

Análises realizadas de acordo com a lista geral de análises <http://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspeção/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>.

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1. Inspeção Periódica

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

3.2. Inspeção Permanente

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



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Todas atividades possui modelos padrões para serem preenchidos pelos fiscais.

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

Post mortem: o post mortem é iniciado na insensibilização e sangria, verificando se está sendo feito de maneira eficaz, atendendo todas as obrigatoriedades, trocas de facas, tempo de sangria, entre outras, após e iniciado a esfolagem e então é feita a retirada dos lábios e patas, após é feita desarticulação da cabeça onde é encaminhada para inspeção, é colocada uma numeração sequencial na cabeça e carcaça, após é retirada conjunto da linha verde e linha vermelha que caem em mesas separadas e que devem ser feitas inspeção também, então a carcaça é serrada e feita inspeção da carcaça e rins, após tudo liberado, é realizado a carimbagem da carcaça. No caso de encontrar alguma alteração na carcaça ou patologia em algumas das linhas, carcaça deve ser destinada ao DIF com todas as vísceras das linhas, após inspeção e análise detalhada de todas as partes, o médico veterinário responsável, de acordo com a legislação, irá definir o destino da carcaça.

OBS: todas as linhas são respeitadas tanto de bovinos quanto de suínos. Anexo todas as planilhas de ante e post mortem.

3.3. Programas de Autocontrole

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

3.4. Autuação e Aplicação de Penalidades

Possui uma resolução 008/2024 onde descreve, todos os parâmetros que devem ser utilizados para serem tomadas ações fiscais. Também possui as penalidades de acordo com a gravidade da não conformidade. Esses processos quando abertos são julgados pela coordenação do serviço de inspeção, pela diretora executiva e pelo presidente

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

do consorcio, todo julgamento possui umapoio do advogado.

3.5. Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

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

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1. Mecanismos de Controle

4.1.1. Coleta de Amostras

Possuímos um cronograma de coleta de análise (anexo XVI), onde todo mês, coletamos nos estabelecimentos (intercalados) as amostras que são encaminhadas para laboratório credenciado ao MAPA e com para análises física química e microbiológicas. Análises realizada de acordo com a lista geral de análises:

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

Possuímos uma Instrução de trabalho (IT 02) onde descreve quais os procedimentos para realização de coleta de amostras laboratoriais. Realizamos também coleta de amostras para os Programas PAC-POA e PNCRC, onde são enviadas amostras para laboratóriosdo MAPA.

4.1.2. Prevenção e Combate à Fraude Econômica

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



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

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

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

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

4.1.3. **Combate à Atividade Clandestina**

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

No programa também iremos realizar propagandas em rádios locais, redes sociais, para poder incentivar os proprietários a procurar a regularização de seus estabelecimentos, oferecemos o serviço de Fomento (zero custo) para realizar toda a tramitação documental com prazo de adequação até 10 meses contando com o 1º dia da visita técnica orientativa, onde já possui planta existente e em produção e junto para aqueles que querem começar do a construir o prazo de 1 ano e 5 meses a partir da 1ª vistoria previa de terreno.

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

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

Quando houver denúncias iremos em estabelecimentos sem registros, com a finalidade de retirar produtos que não possuem registros de comercialização, segue cronograma do ano (anexo XVII).

4.1.4. **Habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI**

Habilitação de empresas no SISBI/POA Ao Coordenador do SIM/POA, caberá a avaliação das condições estruturais e controles documentais da empresa objeto da equivalência. Deverá ser verificada a implantação dos Programas de Autocontrole e APPCC definidos pelo Art.27 da Resolução do Codevale nº08/2024. O registro da atividade será através do formulário Auto/Termo. Após a habilitação da empresa no sistema SGSI, a empresa deverá incluir o escopo dos produtos registrados, utilizando o Sistema de Gestão do Estabelecimento – SGE. Dentro do sistema SGSI, no cadastro



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

da empresa, na aba escopo, deverá ser adicionado o escopo da área de atuação, por exemplo, Leite e Derivados. Após a inclusão o status da empresa parecerá ATIVO.

Desabilitação poderá ser temporária ou definitiva, a depender do grau de não observância dos critérios elencados anteriormente. Após a constatação da irregularidade, a empresa deverá se notificada através do formulário Auto/Termo, o qual deverá ser solicitado prazo de 10 dias para se regularizar. Excetua-se da notificação a situação de não atendimento ao prazo imposto pelo SIM/POA de Toledo, visto que a empresa já fora notificada e que não desenvolveu interesse em resolver o problema, devendo então, proceder com a desabilitação da empresa no sistema SGSI e apreensão da rotulagem. Dentro do sistema SGSI, no cadastro da empresa, na aba escopo, o status da empresa deverá ser alterado para SUSPENSO.

4.1.5. **Supervisões/Auditorias Internas**

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

Durante a realização da supervisão, será preenchido uma Verificação Oficial de elementos de Controle (voec) e entregue para o estabelecimento, onde o estabelecimento terá o prazo de 10 dias para apresentação do plano de ação.

Os relatórios de supervisão são arquivados em pasta no computador (pasta de supervisão anual 2026), assim como o plano de ação elaborado pelo SIM analisado e aprovado pelos supervisores, sendo este verificado na próxima supervisão.

A periodicidade mínima de supervisão é Anual, porém pode ser alterado pelo Coordenador do serviço de inspeção.

4.2. **Melhorias Continuadas**

4.2.1. **Educação Sanitária**

E realizada reuniões técnicas e palestras nos municípios onde são convidados produtores de todos os tipos de estabelecimento de produtos de origem animal, para explicar a importância do serviço de inspeção, tirar dúvidas, orientar sobre a importância de trabalhar com produtos registrados, deixando de ser clandestino/ realizamos visitas técnicas orientativas nas indústrias existente que buscam e queiram se regularizar.



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

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

As atividades de educação sanitária serão executada no mínimo trimestral e serão documentados em pastas virtuais, com imagens informações sobre temas, datas, participantes e municípios. Segue cronograma do ano (anexo XVII)

4.2.2. Programa de Capacitação

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

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

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

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

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

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-Presencial	EAD	
Implementação de programa de auto controle	X					X	
Registro de Produtos de							

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Origem Animal	X					X	
Treinamento e combate a fraude de pescados							
Congresso de Higienistas	X						
Requisitos básicos na inspeção e fiscalização de produtos de origem animal	X					X	
Implantação de APPCC	X					X	
Treinamento de fiscalização de produtos cárneos				X			
Treinamento de fiscalização de ovos e mel							
Treinamento de fiscalização de leite e derivados							
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de carne e derivados (SISBI-POA ou e-SISBI)".	X					X	
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de leite e derivados (SISBI-POA ou e-SISBI)	X					X	
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de mel e produtos das abelhas (SISBI-POA ou e-SISBI)".	X					X	
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Controle físico-químico de pescado e derivados (SISBI-POA ou e-SISBI)"	X					X	
Interpretação de resultados analíticos de amostras de produtos de origem animal - Introdução à microbiologia (SISBI-POA ou e-SISBI)"	X					X	
Procedimentos de inspeção <i>ante e post mortem</i> de animais de abate para Serviços de Inspeção	X			X		X	

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

aderidos ao SISBI-POA							
Procedimentos de inspeção ante e post mortem no abate de bovinos para Serviços de Inspeção integrados ao SISBI-POA ou cadastrados no e-SISBI.	X			X		X	
Procedimentos de inspeção ante e post mortem no abate de suínos para Serviços de Inspeção aderidos ao SISBI-POA.	X			X		X	
Procedimentos de inspeção ante e post mortem no abate de suínos para Serviços de Inspeção aderidos ao SISBI-POA.	X			X		X	

4.2.3. Procedimentos de mitigação de conflitos de interesse

Entende-se por conflito de interesses qualquer situação em que o julgamento profissional ou as ações de um colaborador possam ser influenciados por interesses pessoais ou externos, prejudicando a imparcialidade e a integridade da instituição.

Todos os colaboradores devem agir de forma a evitar situações que possam dar margem a conflitos de interesses, sejam eles reais, potenciais ou aparentes.

Declaração de Conflito de Interesses: todos os colaboradores deverão preencher e manter atualizada uma declaração de conflitos de interesses, informando quaisquer relações, atividades ou interesses que possam gerar um conflito com as suas responsabilidades profissionais, disponível no site codevale.

5. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº de Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	ARAÚJO PESCADOS	09.286.416/0001-92	402	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.	Pescados e derivados
2	FRIGORÍFICO BESTFISH EIRELLI ME	28.750.807/0001-60	401	Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.	Pescados e derivados
3	FRIGORÍFICO GREGORIO E MENDES	11.935.106/0001-01	113	Abatedouro de bovinos	Carne e derivados
4	FRIGOLON FRIGORIFICOLTDA	13.392.293/0001-41	102	Abatedouro de Bovinos e Bubalinos	Carnes e derivados

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

5	MABFOODS FRIGORIFICOS LTDA	48.930.221/0001-95	137	Abatedouro de Bovinos e Bubalinos	Carnes e derivados
6	SERGIO SOARES DA COSTA (APIARIO OURO DE MEL)	361.418.281-91	504	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.	Mel e derivados
7	SIDNEI JUNIOR TAKAZONO (MELSEMPRE DOCE)	421.447.601-87	501	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.	Mel e derivados
8	UNIDADE APÍCOLA APINOVA	15.905.193/0001-05	502	Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.	Mel e derivados
9	DELICIAS DA TUTI	046.857.228-76	206	Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados	Derivados Lácteos
10	Recanto Verde	204.745.121-34	207	Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados	Derivado Lácteo
11	Queijaria Sabor do Campo	36.403.074/0001-16	205	Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados	Leite e derivados

6. Declaração

Declaro que as informações correspondem ao planejamento a ser executado pelo Serviço de Inspeção no período de execução deste Programa de Trabalho, bem como, estou ciente da necessidade de manter atualizados este documento e as informações prestadas no Cadastro do e-SISBI, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, sob risco de comprometer os procedimentos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária para integração, ampliação de escopo, revogação de desabilitação ou manutenção da conformidade ao SISBI-POA deste Serviço de Inspeção.

7. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Anaurilândia-MS, 10 de junho de 2026.

Documento assinado digitalmente
gov.br RAFAELA DE CARVALHO PIRES
Data: 10/06/2026 08:46:57-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Rafaela de Carvalho Pires
Coordenadora do Programa de Serviço de Inspeção/CODEVALE
Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

8. Anexos

ANEXO I – Site do Codevale, onde estão com os documentos referente ao registro de estabelecimento;

ANEXO II – Acesso à informação – sistema codevale (instruções);

ANEXO III – Cronograma de agendamento de inspeção, sistema CODEVALE;

ANEXO IV – Mapas de produção (Mapa de recepção de matéria prima, mapa de produção, expedição e estocagem);

ANEXO V – Análises laboratoriais/sistema codevale

ANEXO VI – Mapa nasografico (quantidade de animais abatidos/mês e doenças encontradas);

ANEXO VII - Documentos oficiais (autuações e penalidades) Modelos de documentos (auto de infração, termo de apreensão, auto de multa, termo de advertência, termo de interdição e números de protocolo de registros.

ANEXO VIII - Controle de registro de estabelecimentos/sistema codevale;

ANEXO IX - Rótulos nos perfis dos estabelecimentos/sistema codevale;

ANEXO X - Modelos de documentos no site do codevale (memorial econômico, requerimento padrão, check list e outros;

ANEXO XI - Planilha de controle de entrada de documentos para análise/sistema codevale;

ANEXO XII - Mapas estatísticos dos recebimentos de mapa de produção;

ANEXO XIII - Relação estabelecimento / funcionários;

ANEXO XIV - Contratação de laboratório para análises fiscais;

ANEXO XV - Norma Interna 1; modelos de inspeção periódica e inspeção permanente

ANEXO XVI - Cronograma de coleta de análise;

ANEXO XVIII – cronograma de atividades combate ao clandestino/educação sanitária.




CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 1. ANEXO I – Site do Codevale, onde estão com os documentos referente ao registro de estabelecimento;

<https://codevale.ms.gov.br/>

Transparência Fale Conosco


CODEVALE
CONSORCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
CNPJ: 14.173.522/0001-08

INÍCIO QUEM SOMOS ▾ SISBI/SUASA ▾ PUBLICAÇÕES ▾ LICITAÇÃO COLABORADORES PREFEITURAS PRESIDENTES

Legislação

Norma Interna Codevale ▾	Circulares - Carnes e Derivados ▾	Resoluções ▾	Leis Municipais Anaurilândia ▾
Leis Municipais Angélica ▾	Leis Municipais Bataguassu ▾	Leis Municipais Batayporã ▾	Leis Municipais Brasilândia ▾
Leis Municipais de Deodapolis ▾	Leis Municipais de Ivinhema ▾	Leis Municipais de Glória de Dourados ▾	Leis Municipais de Nova Alvorada do Sul ▾
Leis Municipais de Nova Andradina ▾	Leis Municipais de Novo Horizonte do Sul ▾	Leis Municipais de Santa Rita do Pardo ▾	Leis Municipais de Taquarussu ▾
Portarias - Leites e Derivados ▾	Normativas - Leites e Derivados ▾	Portaria - Pescados e Derivados ▾	Normativas - Pescados e Derivados ▾
Modelo de Autos ▾	Cartilha de Instrução de Trabalho ▾	Referências ▾	Ofícios ▾
Leis Municipais de Rio Brillhante ▾			

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 2. ANEXO II – Acesso à informação – sistema codevale (instruções);



Perguntas Frequentes

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

Atualização	Pergunta	Resposta	Categorias
29/08/2024 09:27	Como o SIM faz a análise de vários processos de atualização de PAC's ao mesmo tempo, em função de planilhas/documentos relacionadas.	Ver no vídeo.	Atualização de PAC's

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

29/08/2024 09:25	Como a empresa trata dos itens (planilhas/documentos) REPROVADOS nos Processo de Atualização dos PAC´s?	? Ver no vídeo	Atualização de PAC´s
29/08/2024 09:23	Como o SIM faz a Reprovação de item (planilha/documento) no processo de Atualização de PAC´s.	? Ver no vídeo	Atualização de PAC´s
29/08/2024 09:20	Como o SIM analisa os Processos de Atualização dos PAC´s.	? Ver no vídeo.	Atualização de PAC´s
29/08/2024 09:03	Como a empresa Abre o Processo de Atualização de PAC´s? Como a empresa Insere as Planilhas nos processos? Como a empresa gera os Lotes e Envia para análise do SIM?	? Ver no vídeo	Atualização de PAC´s
06/02/2024 10:08	Recebimento pela empresa dos pareceres dos lotes de documentos enviados ao SIM para análise.	? Ver no vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
06/02/2024 10:06	Recebimento de processo e documentos pelo SIM-Supervisor, atribuição de INSPETOR RESPONSÁVEL, análise de documentos (aprovação/reprovação) e Parecer do Lote.	? Ver no vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
11/12/2023 10:58	Após Acesso Concedido, como a empresa Inicia o Processo de Registro e cadastro de documentações, geração e envio de Lotes	? Ver no Vídeo.	Registro de Novos Estabelecimentos
11/12/2023 10:54	Como o SIM, faz a Liberação/Reprovação do Acesso dos Estabelecimentos a Plataforma	? Ver no vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
11/12/2023 10:52	Como os Estabelecimentos solicitam o Primeiro Acesso a Plataforma.	? Ver no Vídeo	Registro de Novos Estabelecimentos
28/11/2023 16:13	Como fazer a preparação do sistema para iniciar o uso do Registro de Novos Estabelecimentos pela plataforma?	? Ver no vídeo.	Registro de Novos Estabelecimentos

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

20/06/2022 10:28	Como fazer alteração de risco extra inspeção.	? Ver no vídeo	Inspeção
20/06/2022 10:26	Como realizar inspeção utilizando agendamento Preditivo.	? Ver no vídeo	Inspeção
20/06/2022 10:25	Alterações de informações de produção pós envio para o SIM.	? Ver no vídeo	Geral
20/06/2022 10:22	Como inserir uma imagem para evidência de verificação de problema resolvido?	? Ver no vídeo	Estabelecimentos
17/05/2022 13:13	Modelo de Rotulagem Nutricional no Processo de Registro de Produto via Tabela ou Linear.	? Veja no vídeo como inserir as informações	Registro de Produtos
22/04/2022 10:14	Visualização, acompanhamento e impressão das informações mensais inseridas pelas empresas.	? Ver no vídeo.	Estabelecimentos
22/04/2022 10:12	Como otimizar PDF.	? Ver no vídeo	Estabelecimentos
22/04/2022 10:10	Inserção das informações mensais pela empresa de PRODUÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E ESTOQUE.	? Ver no vídeo.	Estabelecimentos
01/04/2022 14:50	Inspeção por Análise de Risco e Agendamento Preditivo.	? Ver no vídeo	Cadastro Gerais
31/03/2022 11:08	Tramitação do auto de infração.	? Ver no vídeo	Documentos oficiais
24/03/2022 15:47	Como visualizar as informações de rótulos dos produtos cadastrados antigos e dos produtos registrados via plataforma:	? Ver no vídeo.	Registro de Produtos

Atualização	Pergunta	Resposta	Categorias
16/03/2022 09:07	Como inserir dados na(s) tabela(s) pré-formatadas do Registro de Produtos?	? Ver no vídeo.	Registro de Produtos



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

25/02/2022 09:24	Como inserir tabelas no formulário de registro de Produtos.	? Ver no vídeo	Estabelecimentos
25/02/2022 09:17	Como fazer as solicitações de registro de produtos e rótulos pela plataforma?	? Ver no vídeo.	Estabelecimentos

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 3. ANEXO III – Cronograma de agendamento de inspeção, sistema CODEVALE;

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

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Agendamentos

Abaixo seguem os agendamentos vinculados ao inspetor. Clique no agendamento para detalhar ou editar.

* REALIZADO | CANCELADO | ATRASADO | PREVISTO.

[Novo Agendamento](#) [Relatório de Agendamentos](#)

Filtrar

hoje

Junho 2025

selecionar dia

Dom	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sab
1	2	3	4	5	6	7
			<p>04/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM 394 - Ovin de Mel - Al 1 - Produção - Inspetor: Rafaela Cavalho Pires</p> <p>04/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM 194 - Central Itap - Al 1 - Estabelecimento - Inspetor: Rafaela Cavalho Pires</p>			
8	9	10	11	12	13	14
	<p>08/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM 137 - mara ed. - Al 1 - Área de Inspeção 1 - sala de leite - Inspetor: Ynésias Aires de Moraes</p>			<p>11/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM 401 - Best F&B - Al 1 - Estabelecimento - Inspetor: Maria Eduarda Soriano</p> <p>11/06/2025 - Inspeção Periódica - SIM 402 - araujo - Al 1 - Produção - Inspetor: Maria Eduarda Soriano</p>		

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 4. Mapas de produção (Mapa de recepção de matéria prima, mapa de produção, expedição e estocagem);

Sistema CODEVALE

Referência	Data Referência	Última Atualização	Mapa de Produção	Distribuição de Produto	Estoque	Produção Total	Itens Produzidos
01/2026	12/02/2026	12/02/2026 10:09	entradajaneiro26.pdf	produtividadejaneiro26.pdf	expediojaneiro26.pdf		
12/2025	14/01/2026	14/01/2026 11:12	entradadezembro.pdf	expedioddezembro.pdf	produtividadedezembro.pdf		
11/2025	12/12/2025	12/12/2025 16:26	mapadeproduonovembro2025produtividade.pdf	novembro2025entrada.pdf	novembro2025expio.pdf		
10/2025	14/11/2025	14/11/2025 09:59	entradaoutubro.pdf	produaodiaroutubro2025.pdf	expediaooutubro2025.pdf		
09/2025	13/10/2025	13/10/2025 15:54	entradaoutubro.pdf	produaodiaroutubro2025.pdf	expediaooutubro2025.pdf		

mapa de recepção de materia-prima

ENTRADA DE PESCADOS					MÊS/ANO: 03/25	
DATA DA COMPRA	FORNECEDOR	MUNICIPIO - UF	NOTA FISCAL	LOTE	QUANTIDADE / NOTA	UNID.
ESTOQUE REF. AO MÊS ANTERIOR >>>					ESTOQUE DE TILÁPIA IN NATURA	3.000 KG
					ESTOQUE DE FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO MÊS 02/25	5.515 KG
					ESTOQUE DO RESÍDUO REF. 02/25	0 KG
					COSTELA DE TAMBATINGA	0 KG
					SARDINHA INTEIRA	1.240 KG
					SARDINHA ESPALMADA	0 KG
					POSTA DE PINTADO	0 KG
					TAMBATINGA	120 KG
					PINTADO EVISCERADO	0 KG
					FILÉ DE TILÁPIA RESFRIADO SEM PELE	1.790 KG
03/03/2025		MORADA NOVA MINAS - MG	000.000.092	147/25	5.760	KG
06/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.732	148/25	9.740	KG
06/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.732	149/25	2.000	KG
06/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.732	150/25	10.000	KG
10/03/2025		MORADA NOVA MINAS - MG	000.000.094	151/25	12.400	KG
12/03/2025		MORADA NOVA MINAS - MG	000.000.096	152/25	14.240	KG
14/03/2025		SÃO JORGE D'OESTE - PR	000.001.143	153/25	2.400	KG
14/03/2025		SÃO JORGE D'OESTE - PR	000.001.144	153/25	28.800	KG
18/03/2025		SÃO JORGE D'OESTE - PR	000.001.151	154/25	9.980	KG
19/03/2025		PRESIDENTE EPITÁCIO - SP	000.001.585	155/25	7.200	KG
20/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.836	156/25	3.000	KG
20/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.836	157/25	10.000	KG
21/03/2025		SÃO JORGE D'OESTE - PR	000.001.206	158/25	4.400	KG
26/03/2025		PRESIDENTE PRUDENTE - SP	000.000.418	159/25	5.600	KG
27/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.872	160/25	12.000	KG
27/03/2025		ALTO PARAGUAI - MT	000.002.872	161/25	10.000	KG
28/03/2025		SÃO JORGE D'OESTE - PR	000.001.249	162/25	6.800	KG
31/03/2025		RUBINEIA - SP	000.000.003	163/25	5.000	KG
TOTAL					170.985	

Mapa de produção

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

PRODUTIVIDADE DIÁRIA

DATA / PRODUÇÃO	LOTE / MP	LOTE EMBALAGEM	QUANTIDADE PRODUZIDA (KG)	NOME PRODUTO	GLAZE	%
03/03/2025	146 NF 000.000.090	PTC 146/25	1418,00	FILE DE TILAPIA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
03/03/2025	150 NF 000.002.732	CTC 150/25	15,00	COSTELA DE TAMBATINGA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
04/03/2025	147 NF 000.000.092	PT 147/25	1158,00	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
05/03/2025	147 NF 000.000.092	PT 147/25	532,70	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
06/03/2025	148 NF 000.002.732	PT 148/25	1506,40	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
06/03/2025	150 NF 000.002.732	CTC 150/25	60,00	COSTELA DE TAMBATINGA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
06/03/2025	150 NF 000.002.732	TR 150/25	3620,00	PEIXE TAMBATINGA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
06/03/2025	148 NF 000.002.732	TR 148/25	200,00	TILAPIA RESFRIADA	SEM GLAZE	0%
06/03/2025	149 NF 000.002.732	PR 149/25	300,00	PEIXE PINTADO RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
07/03/2025	148 NF 000.002.732	PT 148/25	430,00	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
07/03/2025	148 NF 000.002.732	PTC 148/25	979,00	FILE DE TILAPIA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
07/03/2025	150 NF 000.002.732	TR 150/25	6320,00	PEIXE TAMBATINGA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
10/03/2025	151 NF 000.000.094	PT 151/25	300,00	FILE DE TILÁPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
10/03/2025	151 NF 000.000.094	PTC 151/25	1185,00	FILE DE TILÁPIA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
10/03/2025	151 NF 000.000.094	PT 151/25	1422,00	FILE DE TILAPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
10/03/2025	151 NF 000.000.094	PTC 151/25	71300,00	FILE DE TILAPIA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
10/03/2025	150 NF 000.002.732	CTC 150/25	30,00	COSTELA DE TAMBATINGA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
12/03/2025	151 NF 000.000.094	PT 151/25	613,00	FILE DE TILAPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
12/03/2025	151 NF 000.000.094	PTC 151/25	135,00	FILE DE TILAPIA CONGELADO	SEM GLAZE	0%
12/03/2025	152 NF 000.000.095	TR 152/25	9580,00	TILAPIA RESFRIADA	SEM GLAZE	0%
12/03/2025	152 NF 000.000.095	PT 152/25	184,00	FILE DE TILAPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
13/03/2025	152 NF 000.000.095	PT 152/25	1225,00	FILE DE TILAPIA RESFRIADO	SEM GLAZE	0%
13/03/2025	150 NF 000.002.732	CTC 150/25	15,00	COSTELA DE TAMBATINGA CONGELADO	SEM GLAZE	0%

Mapa de expedição e estocagem

EXPEDIÇÃO

DATA / PRODUÇÃO	NOME FORNECEDOR	MUNICÍPIO - UF	NOTA FISCAL	QUANTIDADE(KG)	UNID.
01/02/2025	SUNUI BUA 12 LUMENIU DE P...	MS	002.645	3060,00	KG
01/02/2025			002.645	300,00	KG
03/02/2025		3-SP	002.646	1095,00	KG
03/02/2025		5	002.647	280,00	KG
03/02/2025		MS	002.648	15,00	KG

DETALHE DO ESTOQUE

TILÁPIA IN NATURA: 3.000	RESÍDUO DE PESCADO:	
IE TILÁPIA RESFRIADO SEM PELE: 1.790	FILE DE TILÁPIA CONGELADO:	5.515
TAMBATINGA: 120	POSTA DE PINTADO:	0
SARDINHA INTEIRA: 1.240	TAMBATINGA:	
SARDINHA ESPALMADA:	PINTADO EV:	0
GLAZEAMENTO		0
TOTAL ESTOQUE:		11.665
DIFERENÇA:		0

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 5. Análises laboratoriais/sistema codevale;



Logado como Supervisor SIM (Supervisor) - Configuração da Conta - Sai

Análises

Clique no botão abaixo para inserir um Item de Análise, ou localize abaixo as análises já cadastradas.

[Novo Item de Análise](#)
[Controle de Exames](#)
[Análises por Produto](#)

Realizar Análises

Selecione os filtros para realizar a procura das análises cadastradas.

Situação:

Estabelecimento:

Produto:

Análise:

Referência:

Avaliação:

[Submeter](#)
[Resetar](#)

Mostrando 1-10 de 10

1000 por página

Nº	Estabelecimento	Situação	Mês/Ano	Referência	Item	FQ	NB	Avaliação	Arquivo 1	Arquivo 2		
389	Apriário Ouro de Mel	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	ourodemel2025analise.pdf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
391	Apinova	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	apinova2025analise.pdf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
393	Araujo Pescados	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	araujopescadomicro2025.pdf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
396	Frigolon Frigorifico LTDA.	Realizada	1/2025	31/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	frigelonfrizado2025.pdf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
397	Frigolon Frigorifico LTDA.	Realizada	2/2025	31/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	frigelonpontadeseite2025.pdf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
394	Frigorifico Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	bestfishra2025.pdf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
395	Frigorifico Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	bestfishmicro2025.pdf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
398	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Realizada	1/2025	29/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	mabfoodscupim2025.pdf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
399	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Realizada	1/2025	29/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	mabfoodsfgado2025.pdf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
390	MEL SEMPRE DOCE	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	sempredoce2025analise.pdf		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Estabelecimento	Situação	Mês/Ano	Referência	Item	FQ	MS	Avaliação	Arquivo 1
Apizaro Ouro de Mel	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	ourodoemel2025banalise.pdf
Apinova	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	apinova2025banalise.pdf
Araujo Pescados	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	arajuopescadomicro2025.pdf
Frigorificos Frigorifico LTDA.	Realizada	1/2025	31/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	frigorificos2025.pdf
Frigorificos Frigorifico LTDA.	Realizada	2/2025	31/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	frigorificosmontadepetite2025.pdf
Frigorificos Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	bestfish2025.pdf
Frigorificos Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	bestfishmicro2025.pdf
MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Realizada	1/2025	29/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	mabfoodscupim2025.pdf

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 6. Mapa nasografico (quantidade de animais abatidos/mês e doenças encontradas);

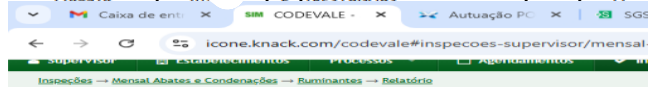
Animais abatidos no mês

PRODUÇÃO - ABATE

MÊS: ABRIL/2025

Espécie: BOVINOS

Nº Nota Fiscal	Nº GTA	Procedência	Quantidade de Animais Abatidos			Peso		
			MI	MC	F	MI	MC	F
	7	P BRASILANDIA		18			5416,15	
		P BRASILANDIA		18			5416,15	
	7	P BRASILANDIA		18			5416,15	
	7	P BRASILANDIA		18			5416,15	
	7	P BRASILANDIA		22			6605	
	6	P RIBAS DO RIO PARDO		20			5767	
	7	P BRASILANDIA		4	5		1424	1596
		P BRASILANDIA		2	15		608	4121
		P NOVO HORIZONTE DO SUL			21			4915,2
		P NOVO HORIZONTE DO SUL			20			4681,2
		P NOVO HORIZONTE DO SUL			20			4681,2
	8	P NOVO HORIZONTE DO SUL			20			4681,2
	76	P BRASILANDIA			21			4430,66
	55	P BRASILANDIA			21			4430,67
		P BRASILANDIA			21			4430,67
		P AGUA CLARA			27			6321,8
		P AGUA CLARA			19			4920,6
		P SANTA RITA DO PARDO		20			9648,9	
		P TRES LAGOAS		26			7278,44	
		P TRES LAGOAS		26			7278,44	
		P TRES LAGOAS		17			4758,98	
		P TRES LAGOAS		17			4758,98	
		P TRES LAGOAS		17			4758,98	



RELATÓRIO MENSAL DE ABATES E CONDENAÇÕES - RUMINANTES

Nº	Inspeção - Data - Espécie	Mês/Ano	Qtde (M)	Qtde (F)	Qtde Total
2	01/04/2025 - BOVINO	04/2025	1	169	170
2	02/04/2025 - BOVINO	04/2025	9	165	174
2	04/04/2025 - BOVINO	04/2025	3	120	123
2	05/04/2025 - BOVINO	04/2025		215	215
1	07/04/2025 - BOVINO	04/2025		82	82
1	08/04/2025 - BOVINO	04/2025	42	76	118
	09/04/2025 - BOVINO	04/2025	1	89	90
	10/04/2025 - BOVINO	04/2025	8	129	137
	12/04/2025 - BOVINO	04/2025	132	71	203
	14/04/2025 - BOVINO	04/2025	20	149	169
	15/04/2025 - BOVINO	04/2025	116	159	275
	16/04/2025 - BOVINO	04/2025	6	136	142
	17/04/2025 - BOVINO	04/2025	46	195	241
	21/04/2025 - BOVINO	04/2025	10	126	136
	22/04/2025 - BOVINO	04/2025	68	154	222
	23/04/2025 - BOVINO	04/2025	40	50	90
	25/04/2025 - BOVINO	04/2025	1	115	116
4	26/04/2025 - BOVINO	04/2025		80	80
2	28/04/2025 - BOVINO	04/2025	46	107	153
1	28/04/2025 - BUBALINO	04/2025	27	19	46
4	29/04/2025 - BOVINO	04/2025	57		57
10	30/04/2025 - BOVINO	04/2025	54	82	136
1	30/04/2025 - BUBALINO	04/2025		22	22

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA

PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Doenças encontradas

Casa de em x CODEVALE x Autuação P: x SGI x SISBI-POA x Orientaça: x SISBI-POA x SGI x RTIQ - Pesco

icone.knack.com/codevale#inspecoes-supervisor/mensal-abates-condenacoes/mensal-abate-condenacoes-ruminantes/relatorio-mensal-ruminantes/6532bc56f525a40028a444a5/

[adicionar filtros](#)

Lesões / Causas	Mês/Ano	Parte Cabeça	Orgão Língua	Orgão Útero	Orgão Coração	Orgão Pulmões	Orgão Fígado	Orgão Baço	Orgão Intestino Estômago Bexiga	Orgão Rins	Orgão Esôfago	Orgão Rabo	Destino Cond. Total	Destino Cond. Parcial	Destino Esteriliz. pr Calor	Destino Salga	Destino Congelamento	Destino Liberação
ABCESSO	01/2025	2					26	1										1
ABCESSO	02/2025	3					21	4										
ABCESSO	03/2025	2	1				17	8					1					9
ABCESSO	04/2025	1					22	4	1									11
ABCESSO	05/2025						22	3						1				28
ABCESSO	11/2024	1					13	2					0					1
ABCESSO	12/2024						25	4							1			1
ADENITE	01/2025	1				2												
ADENITE	02/2025	1				1												
ADENITE	03/2025	1																1
ADENITE	04/2025	1				2												3
ADENITE	05/2025					2												2
ADENITE	11/2024	1				1												
ADENITE	12/2024					1												
ASPIRAÇÃO DE SANGUE	01/2025					37												
ASPIRAÇÃO DE SANGUE	02/2025					13												
ASPIRAÇÃO DE SANGUE	03/2025					30							2					8
ASPIRAÇÃO DE SANGUE	04/2025					38												23
ASPIRAÇÃO DE SANGUE	05/2025					25												25
ASPIRAÇÃO DE SANGUE	11/2024					8												
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	01/2025					31												
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	02/2025					22												
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	03/2025					17												7
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	04/2025					19												15
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	05/2025					18												18
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	11/2024					5												
ASPIRAÇÃO DE VÔMITO	12/2024					14												
BRONQUITE	01/2025					10												
BRONQUITE	02/2025					3												
BRONQUITE	03/2025					12												

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

MOVIMENTO DIÁRIO DE APRENSÕES DE CARÇAÇAS

PEÇAS ATINGIDAS



LOCAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL		
Cabeça																																		
Coração															1																			
Coração/Cabeça/Figado																																		
Figado/Cabeça																																		
Coração /Figado																																		
Cabeça/coração/carc																																		
Figado	1																		1															
TOTAL	1													1				1								1								

ANIMAIS ABATIDOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL		
BOIS																																		
VACAS	150			149	133			30			100	79		120	150			52	90		141	103			150	88			150	79	76		1.797	
TOTAL	150			149	133			30			100	79		120	150			52	90		141	103			150	88			150	79	76		2.051	



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 7. Documentos oficiais (autuações e penalidades) Modelos de documentos (auto de infração, termo de apreensão, auto de multa, termo de advertência, termo de interdição e números de protocolo de registros.

AUTO DE INFRAÇÃO

N.º _____

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ horas, na cidade de _____ eu, _____, servidor(a) autorizado do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, presentes as testemunhas abaixo assinadas, com base no Lei Municipal n.º _____, regulamentada pelo Decreto n.º _____ de _____ de _____, e atos normativos da Secretaria da Agricultura, tendo confirmado a infração do(s) artigo(s) _____ em _____ que incorreu:

Multa prevista e artigo(s) _____

(citar leis e decretos)

a) se pessoa jurídica – razão social _____, personalidade jurídica _____, CGC n.º _____, inscrição estadual n.º _____, n.º SIM _____, endereço _____,

b) se pessoa física – nome _____, estado civil _____, CPF _____, profissão _____,



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Faço constar, contra o mesmo, o presente Auto, com a declaração de que o infrator fica citado para apresentar defesa nesta coordenadoria no prazo de 10 dias.

E, para constar, lavrei o presente Auto em quatro vias.

Em, _____ de _____ de _____

() negou-se a receber

() não sabe ler nem escrever

Autoridade autuante

(carimbo e assinatura)

Nome e CPF:

Nome e CPF:

Testemunhas

Ciente : _____

Nome e CPF:



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

1ª via – Infrator 2ª via – Processo 3ª via – SIM

TERMO DE ADVERTÊNCIA

N.º _____

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ horas, na cidade de _____ eu, _____, servidor(a) autorizado do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, presentes as testemunhas abaixo assinadas, com base no Lei Municipal _____, regulamentada pelo Decreto n.º ____ de ____ de ____ de _____, e atos normativos da Secretaria de Estado da Agricultura, procedi a Advertência da(o) _____

(razão social ou proprietário) localizada(o) na rua _____ n.º _____, bairro _____, município de _____ neste Estado,

a) se pessoa jurídica – razão social _____, personalidade jurídica _____, CGC n.º _____, inscrição estadual n.º _____, n.º SIM _____, endereço _____,

b) se pessoa física – nome _____, estado civil _____, CPF _____, profissão _____,

Em decorrência das seguintes irregularidades: _____



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Tendo em vista o disposto no(s) artigo(s) _____

(mencionar leis e decretos)

E, para constar, lavrei o presente Auto em quatro vias.

Em, _____ de _____ de _____

() negou-se a receber

() não sabe ler nem escrever

Autoridade atuante

(carimbo e assinatura)

_____ Nome e CPF:

_____ Nome e CPF:

Testemunhas

Ciente : _____

Nome e CPF:



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

1ª via – Infrator 2ª via – Processo 3ª via – SIM 4º via CODEVALE

AUTO DE APREENSÃO

N.º _____

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ horas, na cidade de _____ eu, _____, servidor(a) autorizado do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, presentes as testemunhas abaixo assinadas, com base no Lei Municipal _____, regulamentada pelo Decreto n.º ____ de ____ de ____ de _____, e atos normativos da Secretaria de Estado da Agricultura, efetuei a apreensão de(o) _____

_____ procedente de _____, com destino a _____ localizada(o) na rua _____ n.º ____ bairro _____, município _____, no Estado de _____,

a) se pessoa jurídica – razão social _____,



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

personalidade jurídica _____ CGC n.º _____
_____, inscrição estadual n.º _____,

b) se pessoa física – nome _____,
estado civil _____, CPF _____, profissão _____, tendo em vista o
disposto no(s) artigo(s) _____

(mencionar leis e decretos)

E, para constar, lavrei o presente Auto em quatro vias.

Em, _____ de _____ de _____

() negou-se a receber

() não sabe ler nem escrever

Autoridade atuante

(carimbo e assinatura)

Nome e CPF:

Nome e CPF:



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Testemunhas

Ciente : _____

Nome e CPF:

1ª via – Infrator 2ª via – Processo 3ª via – SIM 4ª via CODEVALE

AUTO DE INTERDIÇÃO

N.º _____

Natureza da Interdição

- Propriedade
 Estabelecimento
 Área

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ horas, na cidade de _____ eu, _____, servidor(a) autorizado do Serviço de Inspeção

Municipal - SIM, presentes as testemunhas abaixo assinadas, com base no Lei Municipal n.º _____, regulamentada pelo Decreto n.º ____ de ____ de ____ de _____, e atos normativos da Secretaria de Estado da Agricultura, procedi a interdição da(o)

_____ (razão social ou proprietário) localizada(o) na rua _____ n.º _____, bairro _____, município de _____ neste Estado,

a) se pessoa jurídica – razão social _____, personalidade jurídica _____, CGC n.º _____, inscrição estadual n.º _____,



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

nº SIM _____, endereço _____,

b) se pessoa física – nome _____, estado civil _____, CPF _____,
profissão _____,

Em decorrência das seguintes irregularidades: _____

Tendo em vista o disposto no(s) artigo(s) _____

(mencionar leis e decretos)

E, para constar, lavrei o presente Auto em quatro vias.

Em, _____ de _____ de _____

() negou-se a receber

() não sabe ler nem escrever



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Autoridade autuante

(carimbo e assinatura)

_____ Nome e CPF:

_____ Nome e CPF:

Testemunhas

Ciente : _____

Nome e CPF:

1ª via – Infrator 2ª via – Processo 3ª via – SIM 4ª via CODEVALE

TERMO DE AUTO DE MULTA Nº XX/2018/SIM

À FIRMA : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
SIM Nº :XXX
CNPJ : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ENDEREÇO : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PROCESSO Nº XX/XXXX/SIM

ASSUNTO: Decisão em Processo Administrativo Sanitário

Conforme julgamento proferido pela autoridade competente deste SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE
XXXXXXXXXXXX, o Auto de Infração nº XXX/2018/SIM, lavrado dia XX/XX/XXXX, referente ao processo administrativo



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

XXX/2018/SIM, foi considerado PROCEDENTE e, em consequência, foi aplicado contra o autuado, com base na legislação vigente, a sanção administrativa de:

PENA DE MULTA, COM BASE NA LEI MUNICIPAL Nº XXXXXX, ARTIGO XX ITEM X, NO VALOR DE XXXXX UFERMS.

Caso haja discordância, poderá o notificado no prazo de 10 (dez) dias, apresentar recurso para o Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente, conforme legislação vigente, o qual deverá ser entregue neste serviço de inspeção.

XX de XXXX de 2022.

TERMO DE RECOLHIMENTO DE MULTA

À FIRMA : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
SIM Nº : XXXXXXXX
CNPJ : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ENDEREÇO : XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

PROCESSO Nº 00X/2022/SIM

ASSUNTO: Recolhimento de Multa – Processo XXXXXXXX

Conforme Processo faz-se necessário o recolhimento da multa no **Valor de XXX UFERMS**, conforme consta no termo de multa XXX/2018.

Conceder **desconto de 20%** conforme constante no art XX da Lei Municipal XXXXXXXX, onde o autuado poderá efetuar o pagamento no prazo de DEZ dias a contar da data do presente ofício, caracterizando, desta forma, expressa desistência de defesa ou recurso.

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

XX de XXXX de 2022.

AUTO DE INUTILIZAÇÃO

N.º _____

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ horas,
nesta cidade de _____ eu, _____,
servidor autorizado, do Serviço de Inspeção Municipal, procedi a inutilização de

de propriedade de :

() se pessoa jurídica – razão social _____,
personalidade jurídica _____ localizada na rua _____
n.º _____,

bairro _____ município de _____
neste Estado, CNPJ n.º _____, inscrição estadual n.º _____,

() se pessoa física – nome _____,
estado civil _____, CPF _____, profissão _____,
localizada na rua _____ n.º _____,

bairro _____, município _____ neste Estado.

Por infringência ao(s) artigo(s) _____

(mencionar leis e decretos) e, para constar, lavrei o presente Auto em quatro vias de igual teor e forma, sendo a primeira

via entregue ao interessado.

Em, _____ de _____ de _____

() negou-se a receber () não sabe ler nem escrever

Testemunha Autoridade autuante (carimbo e assinatura)

Testemunha Ciente

1ª via – Infrator 2ª via – Processo 3ª via SIM 4ª via CODEVALE

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

AUTO DE ABATE SANITÁRIO/AUTO DE SACRIFÍCIO SANITÁRIO

N.º _____

Abate Sanitário

Sacrifício Sanitário

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, às _____ horas, nesta cidade de _____ eu, _____, Médico Veterinário CRMV/MS n.º _____, presentes as testemunhas abaixo assinadas, com base na Lei Municipal Nº 421/2004 de 30 de Novembro de 2004, regulamentado pelo Decreto Municipal nº ____ de __ de _____ de 2011 e atos normativos da Secretaria de Estado da Agricultura, destinei o _____ de _____ animal(is) _____

(razão social ou proprietário) localizada(o) na rua _____ n.º _____ bairro _____, município _____, neste Estado,

a) se pessoa jurídica – razão social _____, personalidade jurídica _____ CGC n.º _____, inscrição estadual n.º _____,

b) se pessoa física – nome _____ estado civil _____, CPF _____, profissão _____,

tendo em vista o disposto no(s) artigo(s) _____

(mencionar leis e decretos)

E, para constar, lavrei o presente Auto em quatro vias.

Em, _____ de _____ de _____



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

() negou-se a receber

() não sabe ler nem escrever

Autoridade atuante – Médico Veterinário
(carimbo e assinatura)

Nome e CPF:

Nome e CPF:


Testemunhas

Ciente : _____


Nome e CPF:

1ª via – Infrator 2ª via – Processo 3ª via – SIM 4ª via CODEVALE


CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS


SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE
Numeração para Protocolo de Registro de Auto de Infração

01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50	51	52	53	54
55	56	57	58	59	60	61	62	63


SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE
Numeração para Protocolo de Registro de Ofício Circular


01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50	51	52	53	54


SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE
Numeração para Protocolo de Registro de Advertencia

01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA

PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

Numeração para Protocolo de Registro de Liberação

01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50	51	52	53	54
55	56	57	58	59	60	61	62	63
64	65	66	67	68	69	70	71	72
73	74	75	76	77	78	79	80	81

Documentos Oficiais

Ficha de Atendimento

Abaixo seguem os Documentos Oficiais cadastrados.

*A coluna de Envio sinalizará em **vermelho** após 7 dias caso o Estabelecimento não confirme o recebimento do documento. Da mesma forma a coluna Tramitações, caso o Estabelecimento não visualize(s) Julgamento(s) enviado(s).

Mostrando 51-69 de 69

Tipo não é branco
 Estabelecimento não é branco
 adicionar filtros

25 por página

Página 3

de 3

Nro	Ano	Processo	Tipo	Data	Estabelecimento	SIM	Inspetor(es)	Base Legal	Descritivo	Valor	Tramitações	Envio	Recebimento	PDF	Id#
5	2022	059/2022/sicodevale	Infração	26/07/2022	Gregorio E Mendes Ltda - ME	113	Maria Eduarda Soriano	RESOLUÇÃO N° 024, de 05 de Outubro de 2020. Art. 533 item IX - desobedecer... ver mais	No dia 21 do mês de Julho de 2022 foi realizado uma expedição, após a exped... ver mais		Indeferido Ia.	26/07/2022 10:44	27/07/2022 14:52	scan_20220726_104946.pdf	DO-496.602.679AE
5	2023	078/2023/sicodevale	Infração	12/06/2023	Frigonifico ETA LTDA	101	Rafaela Carvalho Pires Maria Eduarda Soriano	RESOLUÇÃO 024/2020-CODEVALE; DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 POR... ver mais	No dia 08 de Junho de 2023 durante a realização da inspeção ante- mortem fo... ver mais		Indeferido Ia.	12/06/2023 11:23	13/06/2023 14:06	infraeita.pdf	DO-471.645.831AE
5	2024	052/2024/sicodevale	Infração	15/04/2024	Frigonifico ETA LTDA	101	Victor Ribeiro	CAPITULO II DAS INFRAÇÕES Art. 533. Constituem infrações ao disposto... ver mais	Multa prevista e artigo(s): LEI 863/2023 CAPITULO II artigo 15 I- MULTA... ver mais		Indeferido Ia.	15/04/2024 11:40	17/04/2024 04:51	auto5.pdf	DO-825.758.967AE

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 8. Controle de registro de estabelecimentos;

Processo de Estabelecimento - Liberar o Acesso

Localizado com Superar o Acesso / Continuar de Acesso

Liberar o Acesso de Estabelecimento

Acesso requerido ao Estabelecimento que solicitaram o primeiro acesso ao app DVIA.

Clique no respectivo botão para CONCEDER ou RECUSAR o acesso.

Acesso Registrado Acesso Concluído

Des. Solicitação de Acesso	CNPJ / CPF	Estabelecimento	Progressão	Município	E-mail	Caráter / Documento	Ações
191765-2025-1657	00094401750	Felipe Antônio Benevides	Felipe Antônio Felipe Antônio	Baturoppá	angel@codeval.com	semestral - 2024/25-14636.pdf	<input type="button" value="Conceder"/> <input type="button" value="Recusar"/>

[Voltar para Processos dos Estabelecimentos](#)

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Publicação em: Agricultura e Pecuária / Secretaria

CONSORCIO PUBLICO
DE DESENVOLVIMENTO
VALE DO IVINHEMA
MS
CODEVALE
CNPJ: 14.173.522/0001-08

SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE
Numeração para Protocolo de Registro de Processo

01	02	03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	32	33	34	35	36
37	38	39	40	41	42	43	44	45
46	47	48	49	50	51	52	53	54

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 9. Rótulos nos perfis dos estabelecimentos;

Supervisor | Estabelecimentos | Processos | Agendamentos | Inspeções | INCs | Análises | Documentos Oficiais | Cadastros | Legislações | Gráficos | FAQs

Logado como Supervisor SIM (Supervisor) - [Configuração da Conta](#) - [Sair](#)

Processos dos Estabelecimentos

- Processos dos Estabelecimentos
- Outros Processos
- Registro de Produtos

Clique no botão abaixo para gerenciar as inspeções.

[Liberar 1o. Acesso ao app SIM](#)

Abaixo seguem os processos vinculados aos estabelecimento. Clique no respectivo Processo para obter mais informações e poder avaliar/revisar os Itens Protocolados.

** A marcação em amarelo apresenta o número de Itens Protocolados e não avaliados pelo SIM para o respectivo processo.

Buscar por palavras-chaves

Mostrando 1-50 de 84 Página 1 de 2 < >

Processo	Data Abertura	Inspeção	Natureza	Elemento	Situação	Observações	Estabelecimento	SIM	Tipo de Produto	Data Aprovação	Data Reaprovação	Parecer Final
<input checked="" type="checkbox"/> 095/2023/sicodevale	23/05/2025 15:27	<input checked="" type="checkbox"/>	Registro		Aprovado	lembro que o estabelecimento ja esta tem... [+]	Casa de Carne Boa Vista	130	Carnes e derivados	23/05/2025		APROVADO e Documentos apresentados em re... [+]
<input checked="" type="checkbox"/> 114/2025/SICCODEVALE	21/05/2025 16:36	12 <input checked="" type="checkbox"/> Marta Eduarda Soriano	Registro		Em Análise		F DA ROCHA LOPES LTDA	151	Carnes e derivados			
<input checked="" type="checkbox"/> 112/2025/SICCODEVALE	29/04/2025 16:09	<input checked="" type="checkbox"/>	Registro		Aprovado		ABIR CRISPINIANO LTDA	150	Carnes e derivados	21/05/2025		APROVADO
<input checked="" type="checkbox"/> 75/2025/sicodevale	22/04/2025 09:27	<input checked="" type="checkbox"/>	Atualização de PAC	34.00 - APPCC	Aprovado		Supermercado Lara LTDA	146	Carnes e derivados	22/05/2025		aprovado

Produtos do Estabelecimento

Abaixo seguem os detalhes do estabelecimento selecionado.

SIM	402	Estabelecimento	Arujo Pescados
Situação	Aprovado	Responsável Técnico	Tatiane raposo Tavares
Tipo de Produto	Pescados e derivados	CRMV	5474
Capacidade(s)		Licença Ambiental	whatsaocimape20220325at08.75.51.1ccc
		Validade Licença	22/05/2024

Abaixo segue a relação de Produtos vinculados a este Estabelecimento. Clique no Produto para editá-lo, ou no botão abaixo para inserir um novo.

[Novo Produto \(descontinuado\)](#) [Controle de Rótulos \(descontinuado\)](#) [Produtos do Estabelecimento](#)

Buscar por palavras-chaves

Mostrando 1-25 de 27 [Filtrar](#)

Inativo	Produto	Aprovação	Alteração	Limite Revalidação	Cancelamento	
Não	<input checked="" type="checkbox"/> 402/002 - PEIXE RESFRIADO - FILE DE TILAPIA SEM PELE <i>Oreochromis niloticus</i>	10/01/2025	10/01/2025	08/10/2029		Registro e Rótulos
Não	<input checked="" type="checkbox"/> 402/003 - Peixe Fresco	01/09/2023		30/08/2028		Registro e Rótulos
Não	<input checked="" type="checkbox"/> 402/004 - Peixe Fresco - Pintado <i>Isoodonlatistoma corruscans</i>	12/09/2023		10/09/2028		Registro e Rótulos

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Id	SR 08.001.421AE
Status	Reprovado
Data Submissão	05/05/2025 09:16
Natureza	Registro de Produto
Pagto Taxas	taxadeanalisederotulos.pdf
Declaração	oficio 002 2025.docx termo de responsabilidade assinado1.pdf
Estabelecimento	bonança comercio de alimentos ltda
SIM	103
Responsável Técnico	Vitor Matheus Bordin
CRMV	32
Formação RT	Médico Veterinário
Email RT	vitor@bonanca.com.br
Fone RT	67-9675-493
Endereço RT	Rua Sérgio Vlamir Morais, 2935. Bairro Terra Roxa Douados, Mato Grosso do Sul 79.840-570 Brasil
Supervisor	Supervisor SIM
Nro Registro	0017445
Nome do Produto	Carne de Porco Salgada
Marca / Nome Fantasia	SUPERMERCADO
Última Revalidação	
Comercialização	O produto será comercializado no território consorcial.
Atribuição da Análise	19/05/2025
Responsável Análise	Maria Eduarda Soriano
Resultado	Reprovado
Data Parecer	09/05/2025
Parecer	Denominacao de venda nao atende a RTIQ do produto carneo salgado.
Oficio	

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/Transporte

Descrição:

Recepção da Matéria-prima: A matéria-prima é recebida in natura sendo oriunda de frigoríficos inspecionados por entregadores devidamente uniformizados e encaminhadas para câmara fria onde aguardam para ser aferida em sua chegada e registrada em formulário específico.

Preparo das Carnes: As carnes para a produção são separadas em caixas plásticas brancas, sendo utilizadas

Ação dos ingredientes e mistura: realiza-se a pesagem dos ingredientes, que serão utilizados no processo

Embalagem: Após, os produtos são embalados em embalagens plásticas transparentes de polietileno (vácuo)

Armazenamento: Após embalados, os produtos serão armazenados na área de vendas.

Comercialização: Os produtos serão comercializados no próprio estabelecimento.

Composição do Produto

Descrição do Item	Quantidade	Porcentagem
1. carne bovina	1 kg	83,33
2. sal	0,2 kg	16,67
TOTAL	1,2 kg	100

Denominação do Produto

CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO TEMPERADA DESIDRATADA (CARNE DE SOL)

Marca Comercial

SUPERMERCADOS PIRES

Local e Forma para Indicação da Data de Validade ou Indicação do Lote

Localizado na etiqueta (na parte inferior), ao lado do carimbo codevale

Data de produção: dd/mm/aaaa

validade: dd/mm/aaaa

Lote: XXXX

Indicação de Temperatura e/ou Modo de Conservação

MANTENHA RESFRIADO ENTRE 0°C E 7°C

APÓS ABERTO MANTER SOB REFRIGERAÇÃO E CONSUMIR EM ATÉ 3 DIAS

Indicação de Quantidade ou Expressão Equivalente

“DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”

Expressão Referente à Nacionalidade do Estabelecimento

INDÚSTRIA BRASILEIRA FEITO EM DEODAPOLIS - MS

Indicação do Modelo de Carimbo Oficial da Inspeção Municipal nas Formas e Dimensões Previstas



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

“DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”

Expressão Referente à Nacionalidade do Estabelecimento

INDÚSTRIA BRASILEIRA FEITO EM DEODAPOLIS - MS

Indicação do Modelo de Carimbo Oficial da Inspeção Municipal nas Formas e Dimensões Previstas

Logo do CODEVALE medindo 1,5 cm de altura por 1,22 cm de largura - Localizado no painel central da etiqueta - abaixo constando a expressão CODEVALE - MS

“ Consórcio Público de desenvolvimento Vale do Ivinhema - MS

CNPJ: 14.173.522/0001-08 - Av. Eduardo Elias Zahran,3179

CEP: 79.003-000 - Campo Grande - MS

www.codevale.com.br - 16 de novembro de 2021 - MAPA”

CARIMBO SIM:

LOCALIZADO NO CANTO INFERIOR ESQUERDO DA ETIQUETA.

Forma circular:

Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento (145), dentro do círculo, isolado e acima da palavra “INSPECIONADO” que deve ser colocado horizontalmente e externamente ao círculo o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, “DEODAPOLIS - MS”;

Etiqueta SIM - MODELO 3: 4 cm (quatro centímetros), quando aplicado nas embalagens de peso superior a 1 kg (um quilograma) até 10 kg (10 quilogramas)

Lista de Ingredientes e de Aditivo

ingredientes: carne bovina (peito e coxão duro) e sal

Telefone, Endereço ou Endereço Eletrônico para Atendimento ao Consumidor

PRODUZIDO POR: BONANCA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CARNEOS
AV. DEODATO LEONARDO DA SILVA, 909 - CENTRO - DEODAPOLIS / MS, BRASIL
CNPJ: 10.513.998/0007-77 - INSC. EST. 28.437.728-7
Fone: (67) 3448-1594

Expressões Referentes ao Uso de Aditivos

NAO HA

Expressão Referente ao Nro de Registro do Rótulo no SIM

Rótulo registrado no
SIMC-CODEVALE sob nº 001/145

Informação Nutricional Obrigatória e Complementar, se for o caso, Conforme Disposto na Legislação



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento (145), dentro do círculo, isolado e acima da palavra "INSF inferior e externamente ao círculo o nome do município onde está localizado o estabelecimento e sigla do estado, "DEOD

Etiqueta SIM - MODELO 3: 4 cm (quatro centímetros), quando aplicado nas embalagens de peso superior a 1 kg (um quilogr

Lista de Ingredientes e de Aditivo

ingredientes: carne bovina (peito e coxão duro) e sal

Telefone, Endereço ou Endereço Eletrônico para Atendimento ao Consumidor

PRODUZIDO POR: BONANCA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CARNEOS
AV. DEODATO LEONARDO DA SILVA, 909 - CENTRO - DEODAPOLIS / MS, BRASIL
CNPJ: 10.513.998/0007-77 - INSC. EST. 28.437.728-7
Fone: (67) 3448-1594

Expressões Referentes ao Uso de Aditivos

NAO HA

Expressão Referente ao Nro de Registro do Rótulo no SIM

Rótulo registrado no
SIMC-CODEVALE sob nº 001/145

Informação Nutricional Obrigatória e Complementar, se for o caso, Conforme Disposto na Legislação

[01.png](#)

Expressões Referentes a Exigências Oriundas de Outras Legislações Oficiais

não contém Glúten.

Outras Informações Referentes à Natureza, Propriedade e Qualidade do Produto

Peso da embalagem: 10g

No Caso de Uso de Marcas NÃO Pertencentes ao Estabelecimento

Modo de Preparo ou Uso do Alimento



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 10. Modelos de documentos no site do codevale (memorial econômico, requerimento padrão, check list e outros;

CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA MS
CODEVALE
CNPJ: 14.173.522/0001-08
CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA

INÍCIO QUEM SOMOS ▾ SISBI/SUASA ▾ PUBLICAÇÕES ▾ LICITAÇÃO COLABORADORES PREFEITURAS PRESIDENTES
PORTAL DA LGPD ▾

Legislação

Norma Interna Codevale ▾	Circulares - Carnes e Derivados ▾	Resoluções ▾	Leis Municipais Anaurilândia ▾
Leis Municipais Angélica ▾	Leis Municipais Bataguassu ▾	Leis Municipais Batayporã ▾	Leis Municipais Brasilândia ▾
Leis Municipais de Deodópolis ▾	Leis Municipais de Ivinhema ▾	Leis Municipais de Glória de Dourados ▾	Leis Municipais de Nova Alvorada do Sul ▾
Leis Municipais de Nova Andradina ▾	Leis Municipais de Novo Horizonte do Sul ▾	Leis Municipais de Santa Rita do Pardo ▾	Leis Municipais de Taquarussu ▾
Portarias - Leites e Derivados ▾	Normativas - Leites e Derivados ▾	Portaria - Pescados e Derivados ▾	Normativas - Pescados e Derivados ▾
Modelo de Autos ▾	Cartilha de Instrução de Trabalho ▾	Referências >	Ofícios ▾

- Check List Registro de Estabelecimento
- Memorial Econômico
- Requerimento Padrão



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

MEMORIAL ECONOMICO SANITÁRIO

1-Identificação:

Nº SIM: _____ Processo nº _____
Nome do Estabelecimento:
Endereço:
Telefone:
Responsável/Gerente:

2- Natureza da Solicitação:

() Instalação

() Ampliação

3- Classificação do Estabelecimento:

4- Responsável Técnico:

Nome:
CRMV MS Nº :
CPF:
Endereço:
E-mail:
Telefone:

Data:

Assinatura do Responsável Técnico:



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

5- Capacidade Aproximada do Estabelecimento:

Abate de _ Amins/dia
Recebimento Litros/dia
Estocagem _

6- Mercado de Consumo:

() Municipal Estadual Consorcial

7- Possui dependência para elaboração de produtos não comestíveis:

() Sim () Não

8- Número Estimado de Empregados:

9 – Capacidade Aproximada do Estabelecimento em tonelada:

Capacidade de Congelamento:
Capacidade de Produção de Gelo :
Estocagem Fresco:
Estocagem Congelado:
Estocagem Resfriado:
Estocagem Curado:

Data: Assinatura do Responsável Técnico:



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Data: Assinatura do Responsável Técnico:



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

--	--	--	--

Data: Assinatura do Responsável Técnico:

15- Instalações Industriais:

Denominação	Temperatura de Trabalho	Capacidade	Unidade de Medida

Data: Assinatura do Responsável Técnico:

16- Natureza do Piso e Impermeabilização das Paredes:

--



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

17- Teto das Salas de Elaboração de produtos Comestíveis:

Descrição:

18- Natureza do Revestimento das mesas e revestimento interno dos tanques:

Descrição:

Data:

Assinatura do Responsável Técnico:

19- Laboratório de Controle :

20- Vestiário/Refeitório para Operários:

Descrição:

21- Informações sobre Banheiros e Instalações Sanitárias:



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Descrição:

Data:

Assinatura do Responsável Técnico:

22- Espécies que Pretende Sacrificar:

Denominação	Capacidade Dia	Velocidade Abate/cbç/hora

23- Processo de Matança:

Descrição:

24- Currais e Anexos (Pavimentação, Bebedouro, Plataforma de Inspeção e Sala de Necrópsia):

Descrição:



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Data: ___/___/___

Assinatura do Responsável Técnico:

25- Água do Estabelecimento:

Descrição:

26- Destino da Água Servida:

Descrição:

27 – Separação entre as Dependências, Elaboração de produtos Comestíveis ou não Comestíveis:

Descrição:

28- Separação entre Área Suja e Área Limpa:

Descrição:

Data:

Assinatura do Responsável Técnico:



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

29- Telas a prova de Insetos, cortinas de ar e molas vai-vem nas Portas:

Descrição:

30- Indicação da Existência nas Proximidades de Pontos Produtores de Mau Cheiro:

Descrição:

31- Observação Complementar:

Descrição:

Data:

Assinatura do Responsável Técnico:



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Requerimento Padrão

1. **Requerente:**

Razão Social/Pessoa Física: _____

CNPJ/CPF: _____

Endereço do Requerente: _____

Bairro: _____ Município: _____

CEP: _____ Telefone: _____ FAX: _____

e-mail: _____

Representante legal:

Nome: _____

CPF: _____

2. **Requerimento para:**

- () Análise de Projeto e Registro de Estabelecimento
- () Instalação do SIM – Serviço de Inspeção Municipal no Estabelecimento
- () Renovação de Registro de Estabelecimento
- () licença para solicitação de ampliação da Estabelecimento

3. **Empreendimento**

Nome do Empreendimento: _____

Atividade: _____

Valor do Investimento: _____



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Endereço: _____

Bairro: _____ Município: _____

CEP: _____

4. O Empreendimento possui Licença ou Autorização anterior?

() não () sim,

especificar:

Tipo _____ N° _____

Ano _____ Validade ____/____/____

Tipo _____ N° _____

Ano _____ Validade ____/____/____

5. Descrição da Atividade:

6. Representante Legal para assuntos relacionados ao Requerimento:

Nome: _____

Cargo: _____

Telefone: _____ Fax: _____ Cel: _____

e-mail: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Município: _____ CEP: _____

Está autorizado a receber o documento solicitado?

() sim () não



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Se não, especificar:

Nome: _____

CPF: _____

Tel: _____

7. Declaração do Requerente ou Representante Legal:

- Todas as informações prestadas e documentos anexos são verdadeiros, assumindo a responsabilidade pelos mesmos sob as penas da Lei;
- Tenho ciência do(s) teor do Estudo e Projeto(s) ora apresentado(s), estando de acordo com o(s) mesmo(s);
- Comprometo-me a providenciar todas as informações necessárias ao bom andamento do processo.
- Concordo em acatar todas as exigências contidas no Decreto que regulamenta o SIM, sem prejuízo de outros que venham ser determinados.

Nestes termos pede deferimento,

Anaurilândia, ____ de _____ de _____.

Nome (requerente) : _____

Assinatura: _____



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Laudo de Inspeção Prévia de Terreno

1. Nome da firma proprietária do terreno
2. Localização do terreno: Distrito, Município, Estado
3. Área total disponível
4. Área a ser utilizada na construção
5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza
6. E escoamento das águas pluviais
7. Localização urbana, suburbana ou rural e distância dos pontos de embarque
8. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local
- 9.. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais
10. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição
11. Meios de transporte que dão acesso ao local
12. Região, distância e meios de acesso da matéria prima:
13. Outros detalhes de importância que forem observados
16. Conclusões

Anaurilândia, XX de XXXXX de XXXX.



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Ilmo Senhor Coordenador

Dr. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Eu, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, solteiro/casado, portador do CPF xxxxxx e RG xxxxx, residente na rua xxxxxxxxxxxx n° xxxxxx em Anaurilândia, venho através desta, mui respeitosamente solicitar que *Vossa Senhoria* me conceda autorização para a instalação de uma Indústria de xxxxxx, localizada xxxxxxxxxxx, neste município, onde a mesma será inspecionada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Nestes termos,

Pede Deferimento

Anaurilândia, XX de XXXXX de XXXX.



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Ilmo Senhor Prefeito Municipal

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Eu, xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx, solteiro/casado, portador do CPF xxxxxx e RG xxxxx, residente na rua xxxxxxxxxxxx n° xxxxxx em Anaurilândia, venho através desta, mui respeitosamente solicitar que *Vossa Senhoria* me conceda autorização para a instalação de uma Indústria de xxxxxx, localizada xxxxxxxx, neste município, onde a mesma será inspecionada pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Nestes termos,

Pede Deferimento



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

CAPÍTULO I DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27. Todo estabelecimento de produtos de origem animal que realize o comércio municipal ou intermunicipal nos municípios integrantes do CODEVALE deve estar registrado no Serviço de Inspeção executado pelo CODEVALE, conforme disposto na Lei 1.283, de 1950, nas leis do SIM dos municípios na área de atuação do CODEVALE, no Decreto nº 10.032, de 2019, e IN 29, de 2020, e utilizar a classificação que trata esta Resolução.

§1º O estabelecimento de produtos de origem animal, além do **registro**, deverá atender às exigências técnicas e higiênicas sanitárias fixadas pelo Serviço de Inspeção executado pelo CODEVALE – SIMC-CODEVALE, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade e inocuidade dos alimentos nele processados.

§2º O registro a que se refere este artigo será concedido à planta industrial.

Art. 28. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o SIMC-CODEVALE estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista nesta Resolução, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



Art. 29. O registro será solicitado ao Serviço de Inspeção executado pelo CODEVALE, com entrada pelo protocolo do Serviço, e será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos, por etapas.

I - a primeira etapa, será composta pelos seguintes documentos:

a) requerimento ao Coordenador do SIMC-CODEVALE solicitando a Vistoria Prévia do Terreno ou do Estabelecimento;

b) laudo de Vistoria Prévia do Terreno ou do estabelecimento com parecer favorável, elaborado por médico veterinário do CODEVALE;

§1º A etapa de aprovação prévia do terreno ou do estabelecimento é necessária inclusive para estabelecimentos já edificados, sendo que para estes estabelecimentos, além dos documentos listados nos incisos do caput, deve ser realizada vistoria para avaliação das dependências industriais e sociais existentes, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Médico veterinário do SIMC-CODEVALE.

II - a segunda etapa será composta pelos seguintes documentos:

a) requerimento solicitando aprovação do projeto de construção do estabelecimento;

b) Plantas, nas seguintes escalas:

1) de situação - escala 1:500;

2) baixa - escala 1:100;

3) fachada - escala 1:50;

4) cortes - escala 1:50;

5) *layout* dos equipamentos - escala 1:100;

6) hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);

7) planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

c) memorial descritivo de construção acompanhado do ART do engenheiro responsável pela obra e cronograma de execução da obra;



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

d) Licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;

Sede: Rua Prudente de Moraes, 651 – Centro – CEP 79770-000 – Anaurilândia/MS
Tel./Fax (67) 3445-1637
e-mail diretoria@codevale.ms.gov.br



- e) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;
- f) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
- g) Comprovante de inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- h) Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria de Fazenda atualizado, quando couber;
- i) Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- j) Memorial econômico sanitário assinado pelo médico veterinário responsável (RT) pela indústria;
- k) Termos de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento – Requerimento Padrão;
- l) Comprovante do pagamento da taxa de análise de projeto de estabelecimento, quando couber;
- m) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento;



**CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS**

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

m) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento;

§2º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas, antes da solicitação de vistoria e emissão do Laudo de Inspeção Final do estabelecimento.

III - a terceira etapa será composta pelos seguintes documentos:

a) Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;

b) Licença ambiental de operação ou declaração ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente;

c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;

d) Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do Médico Veterinário responsável;

e) Pagamento da taxa de instalação do serviço de inspeção sanitária, quando couber;

f) Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após conclusão da obra;

g) Apresentação do Programa de Autocontrole;

h) Laudo de Vistoria Final com parecer favorável do Serviço;

IV - a quarta etapa é constituída por:

Sede: Rua Prudente de Moraes, 651 – Centro – CEP 79770-000 – Anaurilândia/MS

Tel./Fax (67) 3445-1637

e-mail diretoria@codevale.ms.gov.br

a) Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIMC-CODEVALE;

b) Instalação do Serviço de Inspeção.



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



será autorizado mediante instalação do SIMC-CODEVALE e elaboração de Ata de Instalação do Serviço assinado pelo Coordenador do SIMC-CODEVALE, indústria e demais autoridades presentes.

§1º Para fins de início de produção, os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SIMC-CODEVALE, e empresa deve estar cadastrada no sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento denominado e-SISBI, bem como seus rótulos inseridos no referido sistema.

§2º Para fins de atendimento ao contido no *caput*, a Ata de Instalação do Serviço de Inspeção executado pelo CODEVALE deve atestar as condições de funcionamento do estabelecimento, a existência dos programas de autocontrole descritos, e dar ciência ao interessado da permissão para o início das atividades.

Art. 33. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 34. Para a solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os seguintes documentos:

I - Primeira etapa:

a) requerimento ao Coordenador do SIMC-CODEVALE, solicitando aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento.

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 11. Planilha de controle de entrada de documentos para análise;

de Registro de Produtos

Em as Solicitações de Registros de Produtos enviados ao SIM. Solicitações de Registro há mais de 30 dias Em análise serão sinalizados em vermelho.

	Processo	Data Submissão	Data Parecer	Responsável Análise	Status	Natureza	SIM	Estabelecimento	Nome do Produto	Nro Registro	Marca Nome Fantasia	Nro Ofi
04.628AE	7	13/02/2026 09:28		7	Em análise	Registro de Produto	149	MARCILIO ALVARO BENEDITO	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO TEMPERADA RECHEADA COSTELA DO TRASEIRO	014/149	CRISTO REI	
50.610AE	7	13/02/2026 09:14		7	Em análise	Registro de Produto	149	MARCILIO ALVARO BENEDITO	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO TEMPERADA EM ESPETO - COXÃO MOLE E ALCATRA (ESPETINHO BOVINO)	013/149	CRISTO REI	
19.284AE	7	11/02/2026 14:51		7	Em análise	Alteração de Registro de Produto	137	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Testiculo Congelado de Bovinos	016	FRIGOMAB	
04.368AE	7	11/02/2026 14:39		7	Em análise	Alteração de Registro de Produto	137	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	GLOTE CONGELADA DE BOVINOS	019	FRIGOMAB	
52.825AE	7 66/2026/SICODEVALE	10/02/2026 15:28	10/02/2026	7 Rafaela Carvalho Pires	Aprovado	Registro de Produto	136	Mercado Bom Preço	CORTES RESFRIADOS DE FRANGO TEMPERADO - SOBRECORA	002/136	MERCADO BOM PREÇO	73/2026
34.094AE	7 74/2026/SICODEVALE	10/02/2026 10:29	12/02/2026	7 Maria Eduarda Soriano	Aprovado	Registro de Produto	149	MARCILIO ALVARO BENEDITO	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA TEMPERADO CONGELADO	012/149	CRISTO REI	74/2026
27.856AE	7 73/2026/SICODEVALE	10/02/2026 10:07	10/02/2026	7 Maria Eduarda Soriano	Aprovado	Registro de Produto	149	MARCILIO ALVARO BENEDITO	LINGUIÇA MISTA (FRESVAL)	011/149	CRISTO REI	72/2026
19.918AE	7 72/2026/SICODEVALE	10/02/2026 09:52	10/02/2026	7 Maria Eduarda Soriano	Aprovado	Registro de Produto	149	MARCILIO ALVARO BENEDITO	CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO TEMPERADA COM MOSTARDA CORTE	010/149	CRISTO REI	71/2026
93.904AE	7 71/2026/SICODEVALE	10/02/2026 09:32	10/02/2026	7 Maria Eduarda Soriano	Aprovado	Registro de Produto	149	MARCILIO ALVARO BENEDITO	CARNE RESFRIADA DE BOVINO COM OSSO TEMPERADA COM MOSTARDA CORTE	009/149	CRISTO REI	70/2026

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

90.086AE	70/2026/SICODEVALE	10/02/2026 09:04	10/02/2026	Maria Eduarda Soriano	Aprovado	Registro de Produto	149	MARCILIO ALVARO BENEDITO	CARNE RESFRIADA DE FRANGO COM OSSO - (coxa, sobrecoxa, coxa e sobrecoxa, coxa e sobrecoxa com porção dorsal, sambiquira ou sobre ou curanchim, coxinha da asa ou drumette, meio da asa, meio da asa ou tulipa, meio da asa com ponta da asa, ponta da asa)	008/149	CRISTO REI	69/2026
92.647AE	69/2026/SICODEVALE	10/02/2026 08:46	10/02/2026	Maria Eduarda Soriano	Aprovado	Registro de Produto	149	MARCILIO ALVARO BENEDITO	MIUDOS RESFRIADOS DE BOVINO - LINGUA, CORAÇÃO, FIGADO, RIM, MOCOTÓ, RABO E RUMEN (BUCHO).	007/149	CRISTO REI	68/2026
70.133AE	68/2026/SICODEVALE	09/02/2026 10:09	10/02/2026	Maria Eduarda Soriano	Aprovado	Registro de Produto	149	MARCILIO ALVARO BENEDITO	LINGUIÇA MISTA COM MANDIOCA E BACON	006/149	CRISTO REI	67/2026
15.214AE	67/2026/sicodevale	09/02/2026 10:04	09/02/2026	Maria Eduarda Soriano	Aprovado	Registro de Produto	149	MARCILIO ALVARO BENEDITO	LINGUIÇA DE CARNE BOVINA TIPO MARACAJU COM PIMENTA	005/149	CRISTO REI	66/2026
15.459AE	34/2026/sicodevale	09/02/2026 09:34	09/02/2026	Maria Eduarda Soriano	Aprovado	Registro de Produto	153	ACOUGUE E MERCEARIA DO IRMAO LTDA	Linguiça de Carne Bovina Resfriada	004/153	Açougue e Mercearia do Irmão LTDA	65/2026
18.755AE	66/2026/sicodevale	06/02/2026 17:10	06/02/2026	Rafaela Carvalho Pires	Reprovado	Registro de Produto	136	Mercado Bom Preço	CORTES RESFRIADOS DE FRANGO TEMPERADO - SOBRECORA	002/136	MERCADO BOM PREÇO	44/2026
16.131AE	66/2026/sicodevale	06/02/2026 14:44	06/02/2026	Rafaela Carvalho Pires	Reprovado	Registro de Produto	136	Mercado Bom Preço	CORTES RESFRIADOS DE FRANGO TEMPERADO - SOBRECORA	002/136	MERCADO BOM PREÇO	43/2026

Referência	Data Referência	Última Atualização	Mapa de Produção	Distribuição de Produto	Etiqueta	Produção Total	Itens Produzidos
04/2025	10/05/2025	10/05/2025 08:53	mapa042025.pdf	mapa042025.pdf	mapa042025.pdf	3.489.245,5100	3.489.245,5100
03/2025	10/04/2025	10/04/2025 09:24	mapa032025.pdf	mapa032025.pdf	mapa032025.pdf	3.464.292,9500	3.464.292,9500
02/2025	10/03/2025	10/03/2025 08:55	mapa022025.pdf	mapa022025.pdf	mapa022025.pdf	3.187.730,5000	3.187.730,5000
01/2025	10/02/2025	10/02/2025 08:28	mapa012025.pdf	mapa012025.pdf	mapa012025.pdf	3.398.319,1700	3.398.319,1700
12/2024	08/01/2025	08/01/2025 09:36	mapa122024.pdf	mapa122024.pdf	mapa122024.pdf	3.594.441,5400	3.594.441,5400
11/2024	10/12/2024	10/12/2024 10:15	mapa112024.pdf	mapa112024.pdf	mapa112024.pdf	3.200.094,1000	3.200.094,1000
10/2024	09/11/2024	09/11/2024 08:08	mapa102024.pdf	mapa102024.pdf	mapa102024.pdf	3.657.579,1100	3.657.579,1100
09/2024	10/10/2024	10/10/2024 10:13	mapa092024.pdf	mapa092024.pdf	mapa092024.pdf	3.381.342,3900	3.381.342,3900
08/2024	10/09/2024	10/09/2024 10:35	mapa082024.pdf	mapa082024.pdf	mapa082024.pdf	3.500.667,3400	3.500.667,3400
07/2024	09/08/2024	09/08/2024 08:26	mapa072024.pdf	mapa072024.pdf	mapa072024.pdf	3.523.703,8000	3.523.703,8000
06/2024	10/07/2024	10/07/2024 13:36	mapa062024.pdf	mapa062024.pdf	mapa062024.pdf	3.274.493,1600	3.274.493,1600
05/2024	11/06/2024	11/06/2024 07:51	mapa052024.pdf	mapa052024.pdf	mapa052024.pdf	3.677.649,4700	3.677.649,4700
04/2024	11/05/2024	11/05/2024 10:08	mapa042024.pdf	mapa042024.pdf	mapa042024.pdf	3.432.597,2100	3.432.597,2100
03/2024	10/04/2024	10/04/2024 11:45	mapa032024.pdf	mapa032024.pdf	mapa032024.pdf	3.469.600,1900	3.469.600,1900
02/2024	09/03/2024	11/03/2024 11:33	mapa022024.pdf	mapa022024.pdf	mapa022024.pdf	3.417.463,3600	3.417.463,3600
01/2024	10/02/2024	10/02/2024 09:45	mapa012024.pdf	mapa012024.pdf	mapa012024.pdf	3.594.832,6600	3.594.832,6600
12/2023	08/01/2024	31/01/2024 12:26	mapa122023.pdf	mapa122023.pdf	mapa122023.pdf	3.397.021,1800	3.397.021,1800
11/2023	16/12/2023	16/12/2023 07:55	mapa112023.pdf	mapa112023.pdf	mapa112023.pdf	3.290.770,4000	3.290.770,4000
10/2023	08/11/2023	08/11/2023 09:13	mapa102023.pdf	mapa102023.pdf	mapa102023.pdf	3.515.382,7500	3.515.382,7500

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 12. Mapas estatísticos dos recebimentos de mapa de produção;

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 13. Relação estabelecimento / funcionários;

Estabelecimento	Situação	Data Situação	Inspetor Responsável	Município	SIM	Situação SIM	Título	Classificação
A M Matos & Cia LTDA (BIG BOM)	Aprovado	07/10/2021	Maria Eduarda Soriano	Brasiliândia	116	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
C E G DE MATOS EIRELLI-ME (ALVORADA)	Aprovado	13/12/2022	Maria Eduarda Soriano	Ivinhema	123	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Econômico supermercado	Aprovado	12/03/2021	Maria Eduarda Soriano	Ivinhema	108	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
LATICÍNIO SANTAANA	Aprovado	03/10/2018	Maria Eduarda Soriano	Anaurilândia	204	Aprovado		Queijaria
MEL SEMPRE DOCE	Aprovado	13/07/2019	Maria Eduarda Soriano	Anaurilândia	501	Aprovado		Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas
Mercado Bom Preço	Aprovado	27/09/2023	Maria Eduarda Soriano	Brasiliândia	136	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Schulz Frios e Embutidos	Aprovado	12/09/2023	Maria Eduarda Soriano	Bataguassu	135	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Supermercado Beira Rio	Aprovado	24/09/2020	Maria Eduarda Soriano	Brasiliândia	114	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
SUPERMERCADO CENTRAL MAX BATAGUASSU	Aprovado	28/09/2017	Maria Eduarda Soriano	Bataguassu	104	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos

Estabelecimento	Situação	Data Situação	Inspetor Responsável	Município	SIM	Situação SIM	Título	Classificação
Frigolon Frigorífico LTDA.	Aprovado	20/12/2016	Maria Carolina	Santa Rita do Pardo	102	Aprovado		Abatedouro frigorífico
Mercado Econômico SRP	Aprovado		Maria Carolina	Santa Rita do Pardo	115	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Queijaria Perseverança	Aprovado	29/09/2017	Maria Carolina	Santa Rita do Pardo	202	Aprovado		Queijaria

Estabelecimento	Situação	Data Situação	Inspetor Responsável	Município	SIM	Situação SIM	Título	Classificação
ABV Supermercado	Aprovado	04/07/2022	Vinicius Ayres de Moraes	Nova Andradina	125	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Amoroso Delícia Tessen LTDA ME	Aprovado		Vinicius Ayres de Moraes	Nova Andradina	129	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
DEDE FEST	Aprovado	09/06/2022	Vinicius Ayres de Moraes	Nova Andradina	119	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Aprovado	20/10/2023	Vinicius Ayres de Moraes	Nova Andradina	137	Aprovado		Abatedouro frigorífico
Neldair José Vanucchi - ME (SUP. CRISTO REI)	Aprovado	21/09/2022	Vinicius Ayres de Moraes	Nova Andradina	126	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Nunes & Souza Ltda (Sup. Faros)	Aprovado	12/04/2022	Vinicius Ayres de Moraes	Nova Andradina	122	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Sup. Central Max (NOVA ANDRADINA)	Aprovado	07/11/2022	Vinicius Ayres de Moraes	Nova Andradina	127	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Supermercado Lara LTDA	Aprovado	14/04/2025	Vinicius Ayres de Moraes	Nova Andradina	146	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Estabelecimento	Situação	Data Situação	Inspetor Responsável	Município	SIM	Situação SIM	Título	Classificação
ABIR CRISPINIANO LTDA	Aprovado	21/05/2025	Rafaela Carvalho Pires	Deodópolis	150	Aprovado		Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado
ACOUQUE E MERCEARIA DO IRMAO LTDA	Aprovado	26/09/2025	Rafaela Carvalho Pires	Ivinhema	153	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Apiario Ouro de Mel	Aprovado	02/02/2026	Rafaela Carvalho Pires	Angélica	504	Aprovado		Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas
Apinova	Aprovado	30/04/2019	Rafaela Carvalho Pires	Nova Andradina	502	Aprovado		Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas
Araujo Pescados	Aprovado	25/09/2020	Rafaela Carvalho Pires	Bataguassu	402	Aprovado		Abatedouro frigorífico de pescado
AVANCO VALE DO IVINHEMA LTDA	Aprovado	19/09/2025	Rafaela Carvalho Pires	Ivinhema	154	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
DELICIAS DA TUTI	Aprovado	10/08/2025	Rafaela Carvalho Pires	Brasilândia	206	Aprovado		Fábrica de laticínios
Frigorifico Best Fish	Aprovado	01/06/2023	Rafaela Carvalho Pires	Bataguassu	401	Aprovado		Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado
MOACIR ERNANDES	Aprovado	13/11/2025	Rafaela Carvalho Pires	Glória de Dourados	158	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
POLIANA EGEEA RAMOS	Aprovado	10/07/2025	Rafaela Carvalho Pires	Ivinhema	152	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Queijaria Sabor do Campo	Aprovado	03/12/2021	Rafaela Carvalho Pires	Ivinhema	205	Aprovado		Queijaria
Recanto Verde	Aprovado	08/04/2024	Rafaela Carvalho Pires	Batayporã	207	Aprovado		Granja leiteira
SUPERMERCADO SOLDERA LTDA	Aprovado	24/10/2025	Rafaela Carvalho Pires	Angélica	157	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
VACA BRANCA BOUTIQUE DE CARNES LTDA	Aprovado	09/12/2025	Rafaela Carvalho Pires	Rio Brilhante	160	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Estabelecimento	Situação	Data Situação	Inspetor Responsável	Município	SIM	Situação SIM	Título	Classificação
A.M. DE MATOS LTDA BIG BOM PRATIC	Aprovado	11/12/2025	Amanda Rocha	Anaurilândia	161	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
A.M. DE MATOS LTDA (BOM PRECO) Anaurilândia	Aprovado	02/07/2025	Amanda Rocha	Anaurilândia	144	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Apiario Dois Rios	Aprovado	11/04/2024	Amanda Rocha	Bataguassu	505	Aprovado		Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas
bonança comercio de alimentos ltda	Aprovado	14/04/2025	Amanda Rocha	Deodópolis	145	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Casa de Carne Boa Vista	Aprovado	23/05/2025	Amanda Rocha	Deodópolis	130	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
CASA DE CARNE PAGUE MENOS	Aprovado	03/10/2025	Amanda Rocha	Angélica	156	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
G. C. PICININ GONCALVES	Aprovado	14/11/2025	Amanda Rocha	Taquarussu	159	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
HERIBERTO MARISCAL FILHO	Aprovado	14/08/2025	Amanda Rocha	Batayporã	302	Aprovado		Unidade de beneficiamento de ovos e derivados
Mercado Girassol LTDA	Aprovado	14/11/2025	Amanda Rocha	Deodópolis	148	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
ROBERTO CARLOS TERCENIANI	Aprovado	28/02/2025	Amanda Rocha	Angélica	140	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Supermercado Big Bom- Anaurilândia	Aprovado	12/02/2026	Amanda Rocha	Anaurilândia	138	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Supermercado Macauba	Aprovado	01/08/2025	Amanda Rocha	Deodópolis	131	Aprovado		Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 14. Contratação de laboratório para análises fiscais;



Diário Oficial do CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema - MS

Nº 215

Quarta - Feira, 27 de Novembro de 2024

Órgão de Divulgação Oficial

Criado pela Resolução nº001 de 11 de Janeiro de 2024

Expediente:

Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE.

Gestão 2023/2024

Presidente: Lúcio Roberto Calixto Costa - Santa Rita do Pardo

ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 31/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 42/2024

Considerando a necessidade do CODEVALE de promover a contratação do objeto abaixo referido, considerando a cotação de preços realizada, e considerando que não surgiram licitantes interessados no Pregão Eletrônico 05/2024, razão pela qual se justifica a formalização da presente dispensa, DISPENSO A LICITAÇÃO, com fundamento no artigo 75, III, alínea "a" da Lei Federal nº 14.133/21, no valor total de R\$ 135.500,00 (cento e trinta e cinco mil e quinhentos reais), em favor da empresa AMBIENTALE ANALISES AMBIENTAIS E DE ALIMENTOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o nº 10.307.392/0001-90, com endereço na Av Parigot de Souza, nº 391, Zona 1, município de Maringá, Estado do Paraná, neste ato representada pelo Senhor: NILTON JOEL NOVELLI ROSSONI, cuja situações fiscais em relação à Seguridade Social estão regulares, para o fornecimento do seguinte objeto:

OBJETO	Registro De Preços para futura e eventual contratação de empresa para realizar serviços de exames laboratoriais de alimentos de origem animal, a fim de atender as demandas do Serviço de Inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema – CODEVALE.
---------------	---

Para fazer frente às despesas decorrentes desta dispensa, fica indicada a seguinte dotação orçamentária: nº DOTAÇÃO: 02 - Consórcio Público Des. do Vale do Ivinhema - CODEVALE 1 - Consórcio Público Des. do Vale do Ivinhema - CODEVALE Função: 04 Administração Subfunção: 122 – Administração Geral Programa: 0801 - Administração do Consorcio Ação: 2.001 - GERENCIAMENTO CONSENSUAL E ASSOCIADA DE SERVIÇOS PUBLICOS 3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica F: 1.880.0000 - Recursos próprios dos consórcios.

Fica a dispensa devidamente RATIFICADA e APROVADA em todos os seus termos e atos.



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do
Ivinhema

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

CONTRATANTE:

CODEVALE - CONSÓRCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA

EMPRESA REGISTRADA:

AMBIENTALE ANALISES AMBIENTAIS E DE ALIMENTOS LTDA

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

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

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

DANIELE CRISTINA DE CAMARGO CABRIOTTI
DIRETORA EXECUTIVA

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



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anaurilândia – MS, 05 de dezembro de 2024.



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo15. - Norma Interna 1; inspeção periódica e inspeção permanente

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§1º A aplicação do *in loco*, relatório de inspeção – Anexo I, nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial do



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

CODEVALE, será aplicada de acordo com a análise de risco.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Rafaela de Carvalho Pires

ANEXO I – RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

ANEXO II – RELATÓRIO DE INSPEÇÃO - PAC

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

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

ANEXO V – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - PLANO DE AÇÃO



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

ANEXO I

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

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

Nome da Empresa: _____

SIM Nº: _____ Contato: _____ email: _____

Responsável: _____

Data: _____ Hora: _____ Turnos: _____

Equipe de Inspeção: _____

Atendimento ao plano de Ação

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

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

Obs:

Manutenção das Instalações

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

OBS:

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Água de Abastecimento			
11	Água suficiente para o desenvolvimento das atividades	() C () NC () NA	
12	Reservatório/sistema tratamento/alarme	() C () NC () NA	
13	Pontos de coleta identificados	() C () NC () NA	CRL: ____ Ph: ____
14	Vapor e gelo em contato com a água garantem inocuidade	() C () NC () NA	
	Águas Residuais / ETE	() C () NC () NA	
OBS:			
Controle Integrado de Pragas			
15	Programa é eficaz e contínuo? (não há presença de pragas, possui armadilhas e barreiras físicas contra o acesso de pragas – telas, cortinas de ar, etc)	() C () NC () NA	
16	Sala de Venenos	() C () NC () NA	
OBS:			
Higiene Industrial e Operacional (instalações e equipamentos)			
17	Limpeza e sanitização - monitoramento do Pré operacional e suas ações corretivas	() C () NC () NA	
18	Limpeza e sanitização - monitoramento do operacional e suas ações corretivas	() C () NC () NA	
OBS:			
Higiene e Hábito Higiênico dos Funcionários			
19	Práticas higiênicas, asseio pessoal, treinamento (Uniforme, avental, luvas)	() C () NC () NA	
20	Carteira sanitária – apto a manipular alimentos.	() C () NC () NA	
OBS:			

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)			
21	PSO de acordo com o PAC – evitando a contaminação cruzada, ausência de contra fluxo.	() C () NC () NA	
OBS:			
Controle de Matéria Prima			
22	Atende a IN 49/2006	() C () NC () NA	
23	Ingrediente/matéria prima – sala, armazenamento, produtos autorizados , temperatura, etc	() C () NC () NA	
24	Embalagem Primária – sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc	() C () NC () NA	
25	Embalagem Secundária – sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc	() C () NC () NA	
26	Recebimento de Mat. Prima para aproveitamento condicional – procedimentos no PAC? (Identificação, Armazenamento, controle de uso)	() C () NC () NA	
OBS:			
Controle de Temperatura			
27	Controle de temp. de ambiente , ex: sala de desossa/produção Possui termômetros?	() C () NC () NA	Temp: ____
28	Controle de temp. de equipamentos , ex: pasteurizador, esterilizadores, etc..	() C () NC () NA	Temp: ____
29	Controle de temp. de produtos/mat. prima , ex: queijos, leite, cortes, carcaça, etc..	() C () NC () NA	Temp: ____
30	Produtos que envolvam cozimento – validação térmica	() C () NC () NA	Temp: ____
OBS:			
APPCC			
31	Possui programa escrito e implantado? (realiza monitoramento,	() C () NC () NA	

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

	verificação e ações corretivas e preventivas?)		
OBS:			
Análises Laboratoriais			
32	Análises de controle de matéria prima, ex: recepção de leite, umidade mel (conferencia de registros dos laboratórios das indústrias)	() C () NC () NA	
33	Análises de controle de qualidade – água/gelo e produtos (periodicidade e resultados)	() C () NC () NA	
34	Calibração de equipamentos	() C () NC () NA	
OBS:			
Controle de Formulação de Produtos e Combate a Fraude			
35	Processo de fabricação e rótulo está de acordo com o aprovado POSSUI EM SEU RÓTULO A LOGO DO CODEVALE	() C () NC () NA	
36	Matéria prima – controle com vistas à fraude	() C () NC () NA	
OBS:			
Rastreabilidade e Recolhimento			
37	Rastreabilidade de produtos, matéria prima, ingredientes.	() C () NC () NA	
38	Consegue rastrear o produto final desde o início de sua produção?	() C () NC () NA	
39	Possui programa de recolhimento?	() C () NC () NA	
OBS:			
Respaldo para Certificação Oficial			
40	Avaliação se o estabelecimento fornece garantias ao serviço de inspeção oficial e que os POA e seus sistemas de controle estão em conformidade com a legislação.	() C () NC () NA	
OBS:			

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Bem estar Animal			
41	Possui programa descrito e implantado? (transporte, desembarque, lotação de caminhões, imobilização, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola) IN 03 17/01/2000	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
OBS:			
Material Especificado de Risco - MER			
42	Possui programa descrito e implantado? (identificação, remoção, segregação e destinação) Memorando Circular nº 001 de 23/01/2007	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
Obs:			
IN 62 de 29/12/2011, IN 76 e 77 de 26/11/2018			
43	Programa Nacional de Qualidade do Leite – RBQL	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
44	Cadastro de produtor/Tanque	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
45	Programa de Boas Práticas Agropecuária -	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
46	Programa de coleta de leite a Granel - registro das coletas, mapeamento de rotas	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
47	Plano de Qualificação de Produtor	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
48	Capacitação dos operários que realizam a coleta e recebimento do leite	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
49	Registros de coletas	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
50	Controle de antibióticos	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
Obs:			

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Área Externa			
51	Tanques/Curral		()C ()NC ()NA
52	Refeitório		()C ()NC ()NA
53	Cozinha		()C ()NC ()NA
54	Vestiários		()C ()NC ()NA
55	Banheiros		()C ()NC ()NA
56	Pátios		()C ()NC ()NA
57	Almoxarifado		()C ()NC ()NA
58	Depósitos		()C ()NC ()NA
59	Veículos para transporte		()C ()NC ()NA
Obs:			
Considerações Finais			
Itens C ao monitoramento:		Itens NC ao monitoramento:	
Itens NA ao monitoramento:			
Responsável pela Inspeção:			

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

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

Responsável pela Inspeção

Responsável pela Inspeção



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Responsável pela Empresa

Responsável pelo Controle de Qualidade

ANEXO II

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

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO - PAC

Nome da Empresa: _____

SIM Nº: _____ Contato: _____ email: _____

Responsável: _____

Data: _____ Hora: _____ Turnos: _____

Equipe de Inspeção: _____

1. Atendimento ao plano de Ação

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

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

Obs:

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

3. Seleção do Elemento Avaliado

Número	Elemento de Inspeção	Item Avaliado	C/NC
01	Manutenção das Instalações (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
02	Água de Abastecimento		
03	Controle de Pragas		
04	Higiene Industrial e Operacional (pré operacional e operacional)		
05	Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários		
06	Procedimentos Sanitários Operacionais		
07	Controle de Matéria Prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional)		
08	Controle de Temperaturas		

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

09	APPCC		
10	Análises Laboratoriais (BPL e atendimento a requisitos sanitários específicos)		
11	Controle na Formulação de Produtos e Combate a Fraude		
12	Rastreabilidade e Recolhimento		
13	Respaldo para Certificação Oficial		
14	Bem Estar Animal		
15	Material de Risco Específico – MER (identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco)		
16	IN 62 de 29/12/2019, IN 76 e 77 de 26/11/2018 (PNQL, programa de coleta do leite a granel, boas práticas agropecuárias, registros)		

4. Avaliação

Sim/Não/NA

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

5. Conclusão

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

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

Responsável pela Inspeção

Responsável pela Inspeção



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Responsável pela Empresa

Responsável pelo Controle de Qualidade

ANEXO III

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

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO PERMANENTE

Nome da Empresa: _____

SIM Nº: _____ Contato: _____ email: _____

Responsável pelo SIM: _____

Data: _____ Hora: _____ Turnos: _____

Número de animais abatidos: _____

1. Atendimento ao plano de Ação

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

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

Obs:

2. Identificação da equipe do SIM

Nome do responsável pela equipe do SIM :

Número de veterinários oficiais:

Número de agentes de inspeção:

Número de auxiliares de inspeção:

Nomes:

Nomes:

Nomes:

3. Atividades de Inspeção

Item	Descrição	C	NC
------	-----------	---	----

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

01	Inspeção <i>ante</i>		
A	Chegada dos animais e conferência da documentação		
B	Inspeção <i>ante mortem</i> – execução da técnica, julgamento e registro		
C	Registro de coleta de tronco encefálico, relacionado aos animais abatidos de emergência, de animais mortos no curral e de animais que chegaram mortos no estabelecimento (exclusivo para ruminantes)		
Obs:			
Item	Descrição	C	NC
02	Inspeção <i>post mortem</i>		
	Inspeção <i>post mortem</i> – execução das técnicas de linha, critérios de julgamento e registro		
	Inspeção <i>post mortem</i> – execução de técnicas no DIF, critérios de julgamento e registro		
	Controle de seqüestro e destinação do aproveitamento condicional e condenação (procedimentos e registros)		
Obs:			
Item	Descrição	C	NC
03	Plano de inspeção ou roteiro de inspeção		
Obs:			
Item	Descrição	C	NC
04	Verificação da elaboração e cumprimento de planos de ação em resposta a Relatórios de Fiscalização, Auditoria, Missão Internacional e notificações internacionais, bem como análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento?		
Obs:			
Item	Descrição	C	NC
05	Verificação documental de todos os elementos de controle		
Obs:			
Item	Descrição	C	NC
06	Ações oficiais adotadas pelo serviço oficial no caso de detecção/identificação de não conformidades do estabelecimento durante a sua verificação oficial in loco ou durante verificação oficial documental		

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Obs:

Item	Descrição	C	NC
07	Análise das medidas corretivas/preventivas propostas pelo estabelecimento nos planos de ação e acompanhamento de seu cumprimento		

Obs:

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

Obs:

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

Obs:

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

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Obs:

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

Obs:

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

4 - Estabelecimento

Item	Descrição	C	NC
13	Descrição de achados na empresa		
	1 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
	2 - Água de abastecimento		
	3 - Controle integrado de pragas		
	4 - Higiene industrial e operacional		
	5 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
	6 - Procedimentos sanitários operacionais		
	7 - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem		
	8 - Controle de temperaturas		



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

	9 - Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC		
	10 - Análises laboratoriais		
	11 - Controle de formulação de produtos		
	12 - Rastreabilidade e recolhimento		
	13 - Respaldo para certificação oficial		
	14 - Bem-estar animal		
	15 - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).		

5- Conclusão

--

Audidores (Nome e Assinatura):

Responsável pelo SIM (Nome e Assinatura):

Responsável pela empresa (Nome e Assinatura):

ANEXO IV

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

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO PERIODICA

Nome da Empresa:

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

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Responsável: _____ **Data:** _____ **Hora:** _____

Equipe de Inspeção:

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



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

--	--

2- Verificação Oficial dos Elementos de Controle

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

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

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

4- Conclusão

Item	Descrição	C	NC



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Observação:

Audidores (Nome e Assinatura):

Responsável pelo SIM (Nome e Assinatura):

Responsável pela empresa (Nome e Assinatura):

ANEXO IV

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

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO – INSPEÇÃO PERIODICA

Parte 2- ESTABELECIMENTO

NOMES, CARIMBOS E ASSINATURAS
Auditor(es):
Responsável pela equipe do SIF:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
SIF nº
Razão Social:
Endereço:
Bairro:
Fone:
Classificação:
Responsável pelo estabelecimento e seu cargo:
Responsável técnico e registro em conselho:
Número de turnos de trabalho:
Atividades realizadas no turno 01:
Atividades realizadas no turno 02:

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Capacidades de produção aprovadas (incluindo velocidades quando aplicável):

Item	Descrição	C	NC
1	Gerenciamento de prazos e ações previstos em planos de ação		
Item	Descrição	C	NC
2	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
Item	Descrição	C	NC
3-	Água de abastecimento		
Item	Descrição	C	NC
4	Controle de Pragas		
Item	Descrição	C	NC
5	Higiene industrial e operacional		
Item	Descrição	C	NC
6	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Item	Descrição	C	NC
7	Procedimentos sanitários operacionais		
Item	Descrição	C	NC
8	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem		
Item	Descrição	C	NC
9	Controle de temperaturas		
Item	Descrição	C	NC
10	Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC		
Item	Descrição	C	NC
11	Análises laboratoriais		
Item	Descrição	C	NC
12	Controle de formulação de produtos		

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

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

Audidores (Nome e Assinatura):

Responsável pelo SIM (Nome e Assinatura):



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Responsável pela empresa (Nome e Assinatura):

ANEXO V

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

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - PLANO DE AÇÃO

RELATÓRIO Nº xxx/Nº SIM

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

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

Data DD/MM/AAAA

Responsável pelo estabelecimento: (nome, cargo e assinatura)

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

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



**CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS**



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Modelos de documentos (planilhas) e sistema Codevale utilizadas em frigoríficos (PERMANENTE)

SISTEMA CODEVALE

Inspeção de abate

- Inspeção ante mortem
- Doenças

The screenshot shows the CODEVALE system interface. At the top, there is a navigation bar with icons for 'Inspetor', 'Estabelecimentos', 'Processos', 'Agendamentos', 'Inspeções', 'NCs', 'Análises', 'Gráficos', 'Documentos Oficiais', and 'Legislações'. Below this is a sub-menu with 'Inspeções Abertas', 'Inspeções Encerradas', 'Inspeções Canceladas', 'Controle de Temperatura', 'Controle de Cloro e PH', 'Mensal Ante Mortem', and 'Mensal Abates e Condena'. The main content area is titled 'Inspeções Abertas' and contains a button with a downward arrow and the text 'Clique no botão abaixo para inserir uma inspeção conforme o Tipo.' Below this are four buttons: 'Nova Inspeção (Processos)', 'Nova Inspeção (Registros - PACs)', 'Nova Inspeção de Abate', and 'Nova Inspeção Permanente'. A note below the buttons states: 'Abaixo seguem as inspeções Abertas vinculadas a este inspetor, informe os Resultados da Inspeção ou as informações dos Abates. O ícone significa que a Inspeção esta sendo gerada, após a geração com su...'. A table below displays the following data:

Nro Inspeção	Agendamento	Data	Situação	Tipo	Estabelecimento	Área de Inspeção	NC's Geradas	Processos	Req
4104	13/02/2026 - Inspeção Permanente - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-INDUSTRIA - Inspetor: Vinicius Ayres de Moraes	13/02/2026	Aberta	Inspeção Permanente	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	AI 1-INDUSTRIA	1		

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Nova Inspeção (Abates)

** Assim que a nova inspeção for salva, a Situação do Agendamento será marcada como Realizada.*

Agendamento Automático

Sim

** Caso selecionado Sim, será criado e vinculado automaticamente um Agendamento para essa inspeção.*

Estabelecimento *

MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOM...

Área de Inspeção *

AI 1-INDUSTRIA

** Somente Ativas.*

Tipo Abate

Abate Ruminantes

Data *

13/02/2026

Atividades Acompanhadas

Inspetor Auxiliar

Submeter




CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Inspeções Abertas

Clique no botão abaixo para inserir uma inspeção conforme o Tipo.

[+ Nova Inspeção \(Processos\)](#)
[+ Nova Inspeção \(Registros - PACs\)](#)
[+ Nova Inspeção de Abate](#)
[+ Nova Inspeção Permanente](#)

Abaixo seguem as inspeções Abertas vinculadas a este inspetor, informe os Resultados da Inspeção ou as informações dos Abates. O ícone  significa que a Inspeção esta sendo gerada, após a

Nro Inspeção	Agendamento	Data	Situação	Tipo	Estabelecimento	Área de Inspeção	NC's Geradas	Processos
  4105	13/02/2026 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-INDUSTRIA - Inspetor: Vinicius Ayres de Moraes	13/02/2026	Aberta	Abate Ruminantes	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	AI 1-INDUSTRIA	0	

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

[Inspeções Abertas](#)
[Inspeções Encerradas](#)
[Inspeções Canceladas](#)
[Controle de Temperatura](#)
[Controle de Cloro e PH](#)
[Mensal Ante Mortem](#)
[Mensal](#)

Detalhes da Inspeção

Abaixo seguem os dados da Inspeção selecionada.

Nro Inspeção	4105	SIM	137
Área de Inspeção	AI 1-INDUSTRIA	Estabelecimento	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB
Data	13/02/2026	Responsável Técnico	DIEGO MOREIRA DA SILVA
Tipo	Abate Ruminantes	CRMV	7929
Situação	Aberta	Editar Dados Básicos	
Inspetor	Vinicius Ayres de Moraes	Inspetor Auxiliar	Anna Clara
Supervisor	Supervisor SIM		

Registro Ante Mortem

Abaixo seguem  registros da Ficha Ante Mortem, caso deseje inserir um novo Registro clique no respectivo botão.

[+ Novo Registro](#)

Filtrar

Data	Nro. GTA	Espécie	Procedência	Qtde (M)	Qtde (F)	Qtde Total
Sem informação.						

Diário de Abate

Abaixo seguem os Registros Diários de Abate, caso deseje inserir um novo Registro clique no respectivo botão.

[+ Novo Registro](#)

Filtrar

Data	Lote	Espécie	Qtde (M)	Qtde (F)	Qtde Total
Sem informação.					

* Caso existam Condenações, é necessário excluir primeiro essas para depois poder excluir o respectivo Diário de Abate.

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Inserir Ante Mortem

Registre as informações necessárias e clique no botão Submeter.

Nro. GTA *

Espécie *

 +

* Caso insira novas opções lembre-se: use letras MAIÚSCULAS.

Procedência *

 +

* Caso insira novas opções lembre-se: use letras MAIÚSCULAS e o seguinte formato: CIDADE[espaço]-[espaço]UF. EXEMPLO: ANA

Qtde (M)

Qtde (F)

Observações



Submeter

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Detalhes da Inspeção

Abaixo seguem os dados da Inspeção selecionada.

Nro Inspeção	4105	SIM	137
Área de Inspeção	AI 1-INDUSTRIA	Estabelecimento	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB
Data	13/02/2026	Responsável Técnico	DIEGO MOREIRA DA SILVA
Tipo	Abate Ruminantes	CRMV	7929
Situação	Aberta	Editar Dados Básicos	
Inspetor	Vinicius Ayres de Moraes	Inspetor Auxiliar	Anna Clara
Supervisor	Supervisor SIM		

Registro Ante Mortem

Abaixo seguem os Registros da Ficha Ante Mortem, caso deseje inserir um novo Registro clique no respectivo botão.

[+ Novo Registro](#)

Filtrar

Data	Nro. GTA	Espécie	Procedência	Qtde (M)	Qtde (F)	Qtde Total
13/02/2026	293429	BOVINO	NOVA ANDRADINA - MS		20	20
Total					20	20

Diário de Abate

Abaixo seguem os Registros Diários de Abate, caso deseje inserir um novo Registro clique no respectivo botão.

[+ Novo Registro](#)

Filtrar

Data	Lote	Espécie	Qtde (M)	Qtde (F)	Qtde Total
Sem informação.					

* Caso existam Condenações, é necessário excluir primeiro essas para depois poder excluir o respectivo Diário de Abate.

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Inserir Diário

Registre as informações do Diário de Abate e clique no botão Submeter.

Lote

Espécie *

* Caso insira novas opções lembre-se: use letras MAIÚSCULAS.

GTAs

Qtde (M)

Qtde (F)

Qtde Total

0



[Voltar para Inspeções Abates](#)

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

12/02/2026	285070	BOVINO	SANTA RITA DO PARDO - MS	28		28	
12/02/2026	285146	BOVINO	SANTA RITA DO PARDO - MS	18		18	
12/02/2026	285121	BOVINO	SANTA RITA DO PARDO - MS	28		28	
12/02/2026	285103	BOVINO	SANTA RITA DO PARDO - MS	28		28	
12/02/2026	290408	BOVINO	MIRANDA - MS		20	20	
12/02/2026	290852	BOVINO	NIOAQUE - MS		20	20	
12/02/2026	290831	BOVINO	NIOAQUE - MS		10	10	
12/02/2026	289402	BOVINO	RIBAS DO RIO PARDO - MS	1	18	19	
12/02/2026	289414	BOVINO	MIRANDA - MS		10	10	
12/02/2026	290902	BOVINO	NIOAQUE - MS		23	23	
12/02/2026	288448	BOVINO	IVINHEMA - MS	7	13	20	
12/02/2026	290027	BOVINO	NOVA ANDRADINA - MS	3	6	9	
Total				141	120	261	

Diário de Abate

Abaixo seguem os Registros Diários de Abate, caso deseje inserir um novo Registro clique no respectivo botão.

[+ Novo Registro](#)

[Filtrar](#)

Data	Lote	Espécie	Qtde (M)	Qtde (F)	Qtde Total	
12/02/2026	1	BOVINO	130		130	Condenações
12/02/2026	2	BOVINO		20	20	Condenações
12/02/2026	03	BOVINO		20	20	Condenações
12/02/2026	04	BOVINO		10	10	Condenações
12/02/2026	05	BOVINO	1	18	19	Condenações
Total			131	68	199	

* Caso existam Condenações, é necessário excluir primeiro essas para depois poder excluir o respectivo Diário de Abate.

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Detalhes do Abate

Abaixo seguem informações do Abate selecionado.

Tipo	Abate Ruminantes	SIM	137
Data	12/02/2026	Estabelecimento	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB
Espécie	BOVINO	Município	CODEVALE
Lote	05	Responsável Técnico	DIEGO MOREIRA DA SILVA
Qtde (M)	1	CRMV	7929
Qtde (F)	18		
Qtde Total	19		

Condenações

Abaixo seguem registros das Condenações caso desejar inserir um novo Registro clique no respectivo botão.

Filtrar

	Cabeça	Língua	Útero	Coração	Pulmões	Fígado	Baço	Intestino / Estômago / Bexiga	Rins	Esôfago	Rabo	Total	Causa		Condenação Total	Condenação Parcial	Esterilização p/ Calor
						1						1	CIRROSE				
Total						1						1					

[Voltar para Inspeções Abates](#)

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Inserir Condenação de Ruminantes

Digite as informações da Condenação e clique no botão Submeter.

Causa

Orgãos e Partes Condenadas

Cabeça

Língua

Útero

Coração

Pulmões

Fígado

Baço

Intest. / Estômago / Bexiga

Rins

Esôfago

Rabo

Destino das Carcaças

Condenação Total

Condenação Parcial

Esterilização p/ Calor

Salga

Congelamento

Liberação



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



- Inspetor
- Estabelecimentos
- Processos
- Agendamentos
- Inspecões
- NCs
- Análises
- Gráficos
- Documentos Oficiais
- Legislações

Logado como Vinicius Ayres de

- Inspecões Abertas
- Inspecões Encerradas
- Inspecões Canceladas
- Controle de Temperatura
- Controle de Cloro e PH
- Mensal Ante Mortem
- Mensal Abates e Cond

Inspecões Abertas

Clique no botão abaixo para inserir uma inspeção conforme o Tipo.

- Nova Inspecão (Processos)
- Nova Inspecão (Registros - PACs)
- Nova Inspecão de Abate
- Nova Inspecão Permanente

Abaixo seguem as inspecões Abertas vinculadas a este inspetor, informe os Resultados da Inspecão ou as informações dos Abates. O ícone significa que a Inspecão esta sendo gerada, após a geração com

Nro Inspecão	Agendamento	Data	Situação	Tipo	Estabelecimento	Área de Inspecão	NC's Geradas	Processos	Registros
4105	13/02/2026 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-INDUSTRIA - Inspetor: Vinicius Ayres de Moraes	13/02/2026	Aberta	Abate Ruminantes	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	AI 1-INDUSTRIA	0		

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Encerrar Inspeção

[fechar](#)

Abaixo seguem os dados da Inspeção selecionada.

Nro Inspeção	4102
Agendamento	12/02/2026 - Abate Ruminantes - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-INDUSTRIA - Inspetor: Vinicius Ayres de Moraes
Tipo	Abate Ruminantes
Situação	Aberta
NC's Geradas	0
% elem.NC	0%
Data	12/02/2026
Estabelecimento	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB
SIM	137
Email Estabelecimento	frigorificostarita@gmail.com
Responsável Técnico	DIEGO MOREIRA DA SILVA
CRMV	7929
Área de Inspeção	AI 1-INDUSTRIA
Supervisor	Supervisor SIM
Inspetor	Vinicius Ayres de Moraes
Inspetor Auxiliar	ANNA CLARA
Atividades Acompanhadas	

Atenção (essa operação não poderá ser desfeita):

- A data de Encerramento da Inspeção será preenchida automaticamente.
- Um email automático será enviado para o Estabelecimento, RT (do Estabelecimento), Inspetor e em cópia oculta o Supervisor informando o Encerramento.
- Caso o Tipo seja Inspeção Periódica será atualizado no cadastro do Estabelecimento a Data da Última Periódica com a Data desta Inspeção.



Submeter

Agendamento Preditivo Habilitado Sim



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

SISTEMA CODEVALE

INSPEÇÃO PERMANENTE

-PPHO -PSO

BPF -MER

The screenshot shows the CODEVALE web application interface. At the top right, the logo and name 'CODEVALE CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO VALE DO IVINHEMA - MS' are displayed. Below this is a navigation menu with items: Inspecor, Estabelecimentos, Processos, Agendamentos, Inspeções, NCS, Análises, Gráficos, and Documentos Oficiais. A secondary menu below contains: Inspeções Abertas, Inspeções Encerradas, Inspeções Canceladas, Controle de Temperatura, Controle de Cloro e PH, Mensal Ante Mortem, and Mensal Abate. The main content area is titled 'Inspeções Abertas' and includes the instruction: 'Clique no botão abaixo para inserir uma inspeção conforme o Tipo.' A blue arrow points to the 'Nova Inspeção Permanente' button among other options: 'Nova Inspeção (Processos)', 'Nova Inspeção (Registros - PACs)', and 'Nova Inspeção de Abate'. At the bottom, a note states: 'Abaixo seguem as inspeções Abertas vinculadas a este inspecor, informe os Resultados da Inspeção ou as informações dos Abates. O ícone [red circle with exclamation mark] significa que a Inspeção esta sendo gerada, após a g'.

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Nova Inspeção (Permanente)

* Assim que a nova inspeção for salva, a Situação do Agendamento será marcada como Realizada.

** A Inspeção terá sua Situação = Aberta e serão automaticamente gerados todos itens de processo dos elementos de inspeção necessários referentes a este Agendamento.

Agendamento Automático

*Caso selecionado Sim , será criado e vinculado automaticamente um Agendamento para essa inspeção.

Estabelecimento *

Área de Inspeção *

Data *

Atividades Acompanhadas

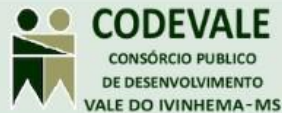
Inspetor Auxiliar

[Submeter](#)

[Voltar para Inspeções](#)



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



- Inspetor
- Estabelecimentos
- Processos
- Agendamentos
- Inspecões
- NCs
- Análises
- Gráficos
- Documentos Oficiais

Logado como Vinicius

- Inspecões Abertas
- Inspecões Encerradas
- Inspecões Canceladas
- Controle de Temperatura
- Controle de Cloro e PH
- Mensal Ante Mortem
- Mensal Abate

Inspecões Abertas

Clique no botão abaixo para inserir uma inspeção conforme o Tipo.

- Nova Inspecão (Processos)
- Nova Inspecão (Registros - PACs)
- Nova Inspecão de Abate
- Nova Inspecão Permanente

Abaixo seguem as inspecões Abertas vinculadas a este inspetor, informe os Resultados da Inspecão ou as informações dos Abates. O ícone significa que a Inspecão esta sendo gerada, após a gera

Nro Inspecão	Agendamento	Data	Situação	Tipo	Estabelecimento	Área de Inspecão	NC's Geradas	Processos	Regi
4107	14/02/2026 - Inspecão Permanente - SIM: 137 - maria ed. - AI 1-INDUSTRIA - Inspetor: Vinicius Ayres de Moraes	14/02/2026	Aberta	Inspecão Permanente	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	AI 1-INDUSTRIA	0		

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Resultados da Inspeção

- Clique na NC para informar, entre outros dados, a Descrição, Data/Hora, Evidências da NC gerada.

[Relatório de Inspeção - Processos](#)

[Relatório Inspeção - Registros \(PACs\)](#)

[+ Novo Resultado - Registros \(PACs\)](#)

[Painel PAC's](#)

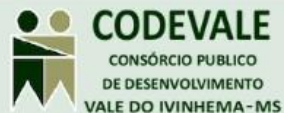
[Papeletas](#)

Mostrando 1-18 de 18 [Filtrar](#)

Elemento	Verificações (Qt)
100.00 - Verificação diária do PSO de Revisão da contaminação de carcaças com conteúdo gastrointestinal	0
101.00 - Verificação diária de PPHQ	0
102.00 - Verificação Diária - Controle de Temperatura	0
103.00 - Verificação Diária - Controle de cloro residual e PH da água de abastecimento	0
104.00 - Verificação Diária dos procedimentos sanitários operacionais (PSO)	0
105.00 - Verificação Diária - Instalações, Equipamentos, Iluminação, Ventilação, Barreiras Sanitárias, Águas Residuais, Hábitos Higiénicos e Higiene Pessoal, Barreiras e dispositivos de controle de pragas	
105.01 - BPF ABATE - Manutenção das instalações, manutenção dos equipamentos, iluminação, ventilação, barreira sanitária, águas residuais, hábitos de higiene, barreiras e dispositivos de controle de pragas, verificação de embalagens e ingredientes	0
105.02 - BPF MIÚDOS - Manutenção das instalações, manutenção dos equipamentos, iluminação, ventilação, barreira sanitária, águas residuais, hábitos de higiene, barreiras e dispositivos de controle de pragas, verificação de embalagens e ingredientes	0
105.03 - BPF BUCHARIA - Manutenção das instalações, manutenção dos equipamentos, iluminação, ventilação, barreira sanitária, águas residuais, hábitos de higiene, barreiras e dispositivos de controle de pragas, verificação de embalagens e ingredientes	0
105.04 - BPF MOCOTÓ - Manutenção das instalações, manutenção dos equipamentos, iluminação, ventilação, barreira sanitária, águas residuais, hábitos de higiene, barreiras e dispositivos de controle de pragas, verificação de embalagens e ingredientes	0
105.05 - BPF TENDAL - Manutenção das instalações, manutenção dos equipamentos, iluminação, ventilação, barreira sanitária, águas residuais, hábitos de higiene, barreiras e dispositivos de controle de pragas, verificação de embalagens e ingredientes	0
105.06 - BPF DESOSSA - Manutenção das instalações, manutenção dos equipamentos, iluminação, ventilação, barreira sanitária, águas residuais, hábitos de higiene, barreiras e dispositivos de controle de pragas, verificação de embalagens e ingredientes	0
106.00 - Verificação Diária da execução do trabalhos de segregação e destino dos materiais de risco especificado - MRE	
106.01 - MER ABATE - Residual da insensibilização, retirada de amígdalas, esterilização da serra de carcaça, retirada da medula dorsal e meninges, utilização de utensílios e equipamentos exclusivos para a manipulação de MER	0
106.02 - MER MIÚDOS - Manipulação da medula comestível, destinação dos MER's para incineração e/ou digestor, utilização de utensílios e equipamentos exclusivos para a manipulação de MER	0
106.03 - MER DESOSSA DE CABEÇAS - Retirada dos olho, abertura do crânio, retirada do cérebro, cerebelo, gânglio trigêmeo e meninges, utilização de utensílios e equipamentos exclusivos para a manipulação de MER	0
106.04 - MER TRIPARIA - retirada do terço do íleo distal, manipulação do intestino comestível, utilização de utensílios e equipamentos exclusivos para a manipulação de MER	0
150.00 - Considerações Finais	0



CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



- Inspetor
- Estabelecimentos
- Processos
- Agendamentos
- Inspeções
- NCS
- Análises
- Gráficos
- Documentos Oficiais
- Le

Inspeções → Inspeção Detalhes → Verificações

Logado como Viniciu

- Inspeções Abertas
- Inspeções Encerradas
- Inspeções Canceladas
- Controle de Temperatura
- Controle de Cloro e PH
- Mensal Ante Mortem
- Mensal Abate

Estabelecimento	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB
Inspeção	4107
Elemento	100.00 - Verificação diária do PSO de Revisão da contaminação de carcaças com conteúdo gastrointestinal
Tipo	Processo
Resultado	C
NC	

Verificações

Clique no botão abaixo para gerar uma Nova verificação ou para responder as Perguntas da verificação para o elemento atual.

* Tabela válida apenas para o Elemento de Inspeção específico.

Gerar Nova Verificação

Perguntas Verificação

Filtrar

Nro Controle	Data/Hora	Informações Adicionais	NC	Situação	Descrição
Sem informações.					








[Voltar para Inspeção Detalhes](#)

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



CODEVALE
 CONSÓRCIO PÚBLICO DE DESENVOLVIMENTO VALE DO IVINHEMA-MS

Inspeções → Inspeção Detalhes → Verificações

-  Inspeções Abertas
-  Inspeções Encerradas
-  Inspeções Canceladas
-  Controle de Temperatura
-  Controle de Cloro e PH
-  Mensal Ante Mortem
-  Mensal Abatido

Estabelecimento	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB
Inspeção	4107
Elemento	100.00 - Verificação diária do P50 de Revisão da contaminação de carcaças com conteúdo gastrointestinal
Tipo	Processo
Resultado	C
NC	


Verificações

Clique no botão abaixo para gerar uma Nova verificação ou para responder as Perguntas da verificação para o elemento atual.

* Tabela válida apenas para o Elemento de Inspeção específico.

- Gerar Nova Verificação
- Perguntas Verificação

Filtrar

	Nro Controle	Data/Hora					Informações Adicionais	NC	Situação	Descrição
	99265	13/02/2026 14:19								

[Voltar para Inspeção Detalhes](#)

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

VALE DO IVINHEMA - MS

[Inspeção](#) [Estabelecimentos](#) [Processos](#) [Agendamentos](#) [Inspeções](#) [NCs](#) [Análises](#) [Gráficos](#) [Documentos Oficiais](#)

[Inspeções](#) → [Inspeção Detalhes](#) → [Verificações](#) → [Editar Verificação](#) Logado como Vinicius

[Inspeções Abertas](#) [Inspeções Encerradas](#) [Inspeções Canceladas](#) [Controle de Temperatura](#) [Controle de Cloro e PH](#) [Mensal Ante Mortem](#) [Mensal Ab...](#)

Editar Verificação

Edite as informações referentes a verificação do Elemento selecionado e clique no botão Submeter.

Inspeção
4107

Estabelecimento
MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB

Elemento
100.00 - Verificação diária do PSO de Revisão da contaminação de carcaças com conteúdo gastrointestinal

Especifique

Resultado *

C
 NC
 N/A

Data/Hora *

13/02/2026 14:19

Informações Adicionais

100.00 - Verificação diária do PSO de Re...

Submeter

[Voltar para Verificações](#)

Em caso de não conformidade:

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Estabelecimento	MABFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB
Inspeção	4107
Elemento	100.00 - Verificação diária do PSO de Revisão da contaminação de carcaças com conteúdo gastrointestinal
Tipo	Processo
Resultado	C
NC	

Verificações

Clique no botão abaixo para gerar uma Nova verificação ou para responder as Perguntas da verificação para o elemento atual.

* Tabela válida apenas para o Elemento de Inspeção específico.

[Gerar Nova Verificação](#) | [Perguntas Verificação](#)

Filtrar

	Nro Controle	Data/Hora					Informações Adicionais	NC	Situação	Descrição	Ação F
	99265	13/02/2026 14:19	NC	Gerar NC							

[Voltar para Inspeção Detalhes](#)

	99177	13/02/2026 07:00	NC	AI 20-PPHO - abate	UI 18-Carimbo e lavador de carcaça		PRESEÇA DE SEBO NA PAREDE E PLATAFORMA DO LAVADOR.		5749	Aberta	PRESEÇA DE SEBO N PLATAFORMA DO LAV
	99176	13/02/2026 06:28	C	AI 9-PPHO - sistema frio	UI 5-túnel de congelamento 1						

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Data/Hora *

13/02/2026

07:00

Ação Fiscal *

N/A

Descrição da Ação Fiscal

Evidência (documento)

Escolher arquivo

Nenhum arquivo escolhido

O arquivo não pode ser superior a 5000KB (5MB).

Evidência (imagem)



[remover](#)

Escolher arquivo

Nenhum arquivo escolhido

Evidência (imagem2)



[remover](#)

Escolher arquivo

Nenhum arquivo escolhido

Evidência (imagem3)

Escolher arquivo

Nenhum arquivo escolhido



Submeter

[Voltar para Verificações](#)

APÓS O TÉRMINO DAS ATIVIDADES E COM TODOS OS ITENS LANÇADOS NO SISTEMA:

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL 102

DOCUMENTOS DIÁRIOS

DATA: ____/____/____

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

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO NO LOCAL (DIÁRIO)
CONTROLE DE TEMPERATURA

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

Data: ____/____/____

FORMULÁRIO MODELO 02/BPF

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

(*) REGISTRAR TEMPERATURAS OBSERVADAS

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

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

Data e Visto do Veterinário

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO NO LOCAL (DIÁRIA)

**CONTROLE DE CLORO RESIDUAL E
PH DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO**

Estabelecimento:

FRIGORÍFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA. - SIM 102


Data: ___/___/___ FORMULÁRIO MODELO 03/BPF

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

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

Data e Visto do Veterinário

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS - SIM 102
VERIFICAÇÃO NO LOCAL DIÁRIA
(INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, BARREIRAS SANITÁRIAS, ÁGUAS RESIDUAIS, HÁBITOS HIGIÊNICOS E HIGIENE PESSOAL, BARREIRAS E DISPOSITIVOS DE CONTROLE DE PRAGAS)

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

	1ª - VERIFICAÇÃO		2ª - VERIFICAÇÃO		3ª - VERIFICAÇÃO		2ª - VERIFICAÇÃO	
	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)	RESULTADOS (*)	AÇÃO FISCAL (**)
SETOR	ABATE		MIÚDOS		BUCHARIA		MOCOTÓ	
HORA								
MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES								
MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS								
ILUMINAÇÃO								
VENTILAÇÃO								
BARREIRAS SANITÁRIAS								
ÁGUAS RESIDUAIS								
HÁBITOS DE HIGIENE								
BARREIRAS E DISPOSITIVOS								
DE CONTROLE DE PRAGAS								
VERIFICAÇÃO DE EMBALAGENS E INGREDIENTES								

(*) registrar: C=CONFORME e NC= NÃO CONFORME, no caso de Não-Conformidade descreva-a no quadro abaixo. Se necessário use o verso da folha.
(**) As ações fiscais são: interdição de instalações e/ou equipamentos. As ações, no caso de não-conformidade também são direcionadas aos produtos. Nos casos em que o produto pode representar risco à saúde pública estas ações são: Apreensão, seqüestro e condenação dos produtos implicados.

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

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

SETOR	VERIFICAÇÃO		
	Hora	Resultado	Assinatura
ABATE			
Retirada de amígdalas			
Esterilização da serra de carcaça			
Retirada de medula espinhal e meninges			
Utilização de recipientes e instrumentos exclusivos p/ MER			
TRIPARIA			
Descarte do íleo distal			
Manipulação do intestino comestível			
Utilização de recipientes e instrumentos exclusivos p/ MER			
DESOSSA DE CABEÇAS			
Retirada de olhos			
Abertura do crânio			
Retirada do cérebro, cerebelo, gânglio trigêmeo e meninges			
Utilização de recipientes e instrumentos exclusivos p/ MER			
MIÚDOS			
Manipulação da medula comestível			
Utilização de recipientes e instrumentos exclusivos p/ MER			
Destinação dos MER's para digestor/incineração			
<small>Resultado: = Conforme - NC = Não Conforme</small>			
Descrição de Não Conformidade		Ação Fiscal	

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



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

Data / /

Horário	Produto	Nº Rotulagem	C/NC	Assinatura	Obs.

Data / /

Horário	Produto	Nº Rotulagem	C/NC	Assinatura	Obs.

Data / /

Horário	Produto	Nº Rotulagem	C/NC	Assinatura	Obs.

Data / /

Horário	Produto	Nº Rotulagem	C/NC	Assinatura	Obs.

Assinatura do Encarregado

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS
**VERIFICAÇÃO DIÁRIA DO PSO DE REVISÃO
DA CONTAMINAÇÃO DE CARÇAÇAS COM
CONTEÚDO GASTROINTESTINAL**

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

Data: ___/___/___ FORMULÁRIO MODELO 02/PSO

1 - VERIFICAÇÃO IN LOCO

Nº ORDEM	Nº CARÇAÇA	HORA	RESULTADO*	ASSINATURA	AÇÃO FISCAL**
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					

* Assinalar o zero em caso de ausência de contaminação. Em caso de contaminação registrar o número de pontos

** A ação fiscal consiste na paralisação da nória e na determinação da remoção da área contaminada da carcaça.

2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

2.1 - O MONITORAMENTO É REALIZADO NA FREQUENCIA ESTABELECIDA?

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

2.3 - NO CASO DE ALGUM DESVIO PREVISTO:

2.3.1 - AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NO PLANO?

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

2.3.3 - AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIO?

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

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

CAUSAS	CABEÇAS / Nº DOS LOTES										TOTAIS
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	
CONGESTÃO											
CONTAMINAÇÃO											
ISQUEMIA											
NEFRITE											
QUISTO URINÁRIO											
URONOFROSE											
TOTAIS											
CONTAMINAÇÃO											
CONTUSÃO											
TOTAIS											

PAPELETA DE INSPEÇÃO DAS LINHAS RINS E CAUDAS
 LOCALIDADE: SANTA RITA DO PARDO - MS - SIM 102 - FIRMA: FRIGORIFICO SANTA RITA DO PARDO LTDA
 CONDENAÇÕES VERIFICADAS NA MATANÇÁ DE ____ / ____ / ____

VISTO
 Encarregado da Inspeção Municipal _____
 Assinatura Funcionário do S.I.M. _____

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
 PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



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

PAPELETA DE INSPEÇÃO DAS LINHAS DE VÍSCERAS TORÁCICO-ABDOMINAIS

CONDENAÇÕES VERIFICADAS NAS PRÓPRIAS LINHAS EM ____/____/____

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

Papeleta nº 4 SERPAMS

Assinatura do Inspetor Municipal

Assinatura do Representante do Estabelecimento

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102
CONTROLE DE CARREGAMENTO

ESTINOS: _____ DATA: ____/____/____

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

DO LACRE: _____ CERTIF. SANITÁRIOS: _____

CARREGAMENTO: CARNE C/ OSSO - MIÚDOS - CARNE INDUSTRIAL

PRODUTO	DATA DE PRODUÇÃO	RESFRIADO	CONGELADO	PEÇAS	CAIXAS	SACOS	TEMPERATURA DO PRODUTO		
							MÍNIMAS	MÉDIA	MAXÍMA
Dianteiro		X		X					
Traseiro		X		X					
Dianteiro		X		X					
Traseiro		X		X					
Dianteiro		X		X					
Traseiro		X		X					
Dianteiro		X		X					
Traseiro		X		X					
Dianteiro		X		X					
Traseiro		X		X					

OBSERVAÇÕES:

Plantão

Inspetor Veterinário

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102
CONTROLE DE CARREGAMENTO

DESTINOS: _____ DATA: ____/____/____
 PLACA: _____
 CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DO BAÚ ACEITÁVEL NÃO ACEITÁVEL ACEITÁVEL C/ RESTRIÇÃO

Nº DO LACRE: _____ CERTIF. SANITÁRIOS: _____


CARREGAMENTO: CARNE C/ OSSO - MIÚDOS - CARNE INDUSTRIAL

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

OBSERVAÇÕES: _____

_____ Plantão
 _____ Inspetor Veterinário

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM 102
CONTROLE DE CARREGAMENTO

DESTINOS: _____ DATA: ____/____/____

PLACA: _____

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

Nº DO LACRE: _____ CERTIF. SANITÁRIOS: _____

CARREGAMENTO: CARNE C/ OSSO - MIÚDOS - CARNE INDUSTRIAL

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

OBSERVAÇÕES: _____

Planilha

_____ Inspetor Veterinário

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

VERIFICAÇÃO DIÁRIA DO PPHO

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

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

1 - VERIFICAÇÃO NO LOCAL

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

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

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

2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

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

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

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

AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

3 - AVALIADOR

4 - RUBRICA E DATA

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS - SIM 102
VERIFICAÇÃO NO LOCAL DIÁRIA
(INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, BARREIRAS SANITÁRIAS, ÁGUAS RESIDUAIS, HÁBITOS HIGIÊNICOS E HIGIENE PESSOAL, BARREIRAS E DISPOSITIVOS DE CONTROLE DE PRAGAS)

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

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

(*) registrar: C=CONFORME e NC= NÃO CONFORME, no caso de Não-Conformidade descreva-a no quadro abaixo. Se necessário use o verso da folha.
(**) As ações fiscais são: interdição de instalações e/ou equipamentos. As ações, no caso de não-conformidade também são direcionadas aos produtos. Nos casos em que o produto pode representar risco à saúde pública estas ações são: Apreensão, seqüestro e condenação dos produtos implicados.

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

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SANTA RITA DO PARDO - MS

**VERIFICAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS
SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO)**

FORMULÁRIO MODELO 01/PSO

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

1 - VERIFICAÇÃO IN LOCO

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

*Descrever a não conformidade observada

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

2 - VERIFICAÇÃO DE REGISTROS

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

2.2 - O MONITORAMENTO É REALIZADO NA FREQUENCIA ESTABELECIDA?

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


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

3 - AVALIADOR

4 - RUBRICA E DATA

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA

PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



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

FINAL _____ DE _____ DE _____

CAUSAS	APREENSÕES									DESTINO	PEÇAS ATINGIDAS							
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º		CABEÇAS	LÍNGUAS	CORAÇÕES	PULMÕES	FIGADOS	RINS	BAÇOS	CARC
CISTICERCOSE VIVA																		
CISTICERCOSE CALCIFICADA																		
TUBERCULOSE																		
ABSCESSO																		
CAQUEXIA																		
CONTAMINAÇÃO																		
CONTUSÃO																		
EMERGÊNCIA																		
MASTITE																		
NEOPLASIA																		
PNEUMONIA																		
BURSITE																		
BOI																		
VACA																		
PROCEDÊNCIA											(VIDE VERSO)							

Médico Veterinário _____

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



**SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL - SIM Nº 102
FICHA DE CONTROLE
DE CURRAL**

CURRAL Nº _____

Espécie animal: _____

Nº do lote: _____ GTA nº _____

Número de animais: _____

Município/UF: _____

Nome da fazenda: _____

Nome do proprietário: _____

Data de chegada: _____

Hora de chegada: _____ h

Data de Inspeção ante-mortem: _____

Hora de Inspeção ante-mortem: _____ h

Data do Abate: _____ / _____ / _____

Assinatura do Inspetor Veterinário
Mod. Conf. Circular Nº 192/98/DCI/DIPOA



**CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA
PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS**

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

Anexo 16. Cronograma de coleta de análise;

CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS FISCAIS

CODEVALE 2025

JANEIRO


	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana
Coleta				
	RECESSO			

Estabelecimentos e tipo de produto e água

Fevereiro

	1º semana	2º semana	3º semana	4º semana
Coleta				

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS



CODEVALE
CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO
VALE DO IVINHEMA-MS

Logado como Supervisor SIM (Supervisor) - [Configuração de Conta](#) - [Sair](#)

Supervisor
Estabelecimentos
Processos
Aguardamentos
Inspecções
MCS
Análises
Documentos Oficiais
Cadastros
Legislações
Gráficos
FAC's

Análises

Clique no botão abaixo para inserir um Item de Análise, ou localize abaixo as análises já cadastradas.

[+ Novo Item de Análise](#)
[Controle de Exames](#)
[Análises por Produto](#)

Localizar Análises

Selecione os filtros para realizar a procura das análises cadastradas.

Situação
Realizada

Estabelecimento
é qualquer

Mês
é qualquer

Ano
é 2025

Referência
é qualquer

Avaliação
Aprovada

Submeter
[Básico](#)

Mostrando 1-10 de 10

Nº	Estabelecimento	Situação	Mês/Ano	Referência	Item	FQ	MB	Avaliação	Arquivo 1	Arquivo 2
Q_390	Apharo Ouro de Mel	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	caudame025analise.pdf	<input checked="" type="checkbox"/>
Q_391	Aphova	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	apohovaz025analise.pdf	<input checked="" type="checkbox"/>
Q_392	Araujo Pescados	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	arajupesca0302025.pdf	<input checked="" type="checkbox"/>
Q_396	Frigolon Frigorifico LTDA,	Realizada	1/2025	31/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	frigelonfrigo0102025.pdf	<input checked="" type="checkbox"/>
Q_397	Frigolon Frigorifico LTDA,	Realizada	2/2025	31/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	frigelonfrigo0102025.pdf	<input checked="" type="checkbox"/>
Q_394	Frigorifico Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	bestfish0302.pdf	<input checked="" type="checkbox"/>
Q_395	Frigorifico Best Fish	Realizada	2/2025	03/02/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	bestfish0302025.pdf	<input checked="" type="checkbox"/>
Q_398	MARFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Realizada	1/2025	29/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	marfoods0102025.pdf	<input checked="" type="checkbox"/>
Q_399	MARFOODS FRIGORIFICO LTDA - FRIGOMAB	Realizada	1/2025	29/01/2025	Produto	<input type="checkbox"/> Não	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	Aprovada	marfoods0102025.pdf	<input checked="" type="checkbox"/>
Q_390	MEL SEGRE DOCE	Realizada	2/2025	04/02/2025	Produto	<input checked="" type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não	Aprovada	semeeboce025analise.pdf	<input checked="" type="checkbox"/>

CONSORCIO PUBLICO DE DESENVOLVIMENTO DO VALE DO IVINHEMA PROGRAMA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO-CODEVALE-MS

ANEXO 17. Cronograma de atividades combate ao clandestino/educação sanitária

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES COMBATE AO CLANDESTINO/EDUCAÇÃO SANITARIA 2025-2026

	1° SEMANA	2° SEMANA	3° SEMANA	4° SEMANA	5° SEMANA
FEVEREIRO					
MARÇO		(visita Técnica Orientativa e Ed. Sanitária)			
ABRIL	(visita Técnica Orientativa e Ed. Sanitária)		(visita Técnica Orientativa e Educação Sanitária)		
MAIO		(Visita Técnica Orientativa)		(educação Sanitária/Palestra)	
JUNHO		(visita Técnica Orientativa)	(visita Técnica Orientativa)		
JULHO	(visita Técnica Orientativa)		(Educação Sanitária/Palestra)		
AGOSTO			(Educação Sanitária/Palestra)		
SETEMBRO		Fiscalização/Barreira sanitária/			
OUTUBRO	(educação Sanitária/Palestra)				
NOVEMBRO				Fiscalização/Barreira sanitária	
DEZEMBRO					