



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

INSTRUTIVO DE PREENCHIMENTO DO LAUDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA PERICIAL - V 2.0

O Laudo de Avaliação Técnica Pericial é um documento oficial que visa respaldar as nossas ações e colaborar com instituições, tais como, o Ministério Público, possibilitando a instrução de ações penais. Este deverá ser elaborado pelo Fiscal Estadual Agropecuário (FEA) que executou a atividade de fiscalização, após a análise e a observação minuciosa de todos os fatos constatados durante a atividade, levando-se sempre em consideração a legislação vigente. O laudo deverá ter dois signatários, sendo o primeiro o **relator** (FEA que executou a atividade) e o segundo o **revisor** (Supervisor Regional da DIPOA). O laudo refere-se a fato pretérito e nele deverá constar de forma fiel, clara e objetiva todas as informações observadas na atividade de fiscalização, qualquer que seja a situação encontrada, sendo descritas de modo que permitam a um leigo entender, sem ambiguidades, o que o FEA concluiu.

O presente instrutivo busca orientar o preenchimento dos Laudos de Avaliação Técnica Pericial, aprovados pelo Ministério Público, que foram elaborados da seguinte forma:

Laudo I: Laudo de Avaliação Técnica Pericial que reúne as informações mínimas necessárias para perícia indireta de alimentos de origem animal impróprios ao consumo, cuja origem seja o abate clandestino.

Laudo II: Laudo de Avaliação Técnica Pericial que reúne as informações mínimas necessárias para perícia indireta de produtos de origem animal oriundos de produção clandestina.

Laudo III: Laudo de Avaliação Técnica Pericial que reúne as informações mínimas necessárias para perícia indireta de alimentos impróprios ao consumo (oriundos de produção clandestina) identificados em barreiras de fiscalização sanitárias.

Fica a critério do FEA relator a inclusão de demais anexos para complementar o laudo (ex. anexo de legislações utilizadas que embasem a conclusão de que o alimento é impróprio ao consumo). Contudo, é altamente recomendável que anexos com fotografias e/ou mídias (CD, DVD, etc.) sejam acrescentados. Estando o laudo ilustrado com fotografias, estas deverão descrever, no seu rodapé, as informações para as quais se deseja chamar a atenção ou serão grifadas, com uma seta, no detalhe de interesse.

Convém salientar, que este instrutivo, disponibiliza modelo de preenchimento e exemplos (grifados em vermelho) que servem apenas para ilustrar o que se pretende descrever. Ratificamos que os laudos devem ser preenchidos, **fielmente**, de acordo ao que foi constatado pelo FEA durante a sua fiscalização.

Na sequência, estão descritos todos os itens necessários à confecção do Laudo e lateralmente ao título desses, há a referência para quais Laudos os mesmos se aplicam.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

1. INTRODUÇÃO (Para Laudos I, II e III):

Preencher os campos referentes à data da ação, os nomes dos Médicos Veterinários da SEAPA e os nomes dos policiais que participaram da atividade. Descrever o nome completo da Instituição a que pertencem os policiais participantes (Delegacia do Consumidor, Brigada Militar, Polícia Civil, etc.). Se outras instituições participarem da atividade, utilizar o último campo aberto para acrescentá-las.

Ex. A ação que ensejou esta análise ocorreu em **27 de agosto de 2014**, na qual participaram os Médicos Veterinários **Maria Silva** e **João Pereira**, Fiscais Estaduais Agropecuários da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio e os Policiais **Mário Souza** e **Joana Silveira** do **1º Batalhão de Polícia Militar - Comando de Policiamento da Capital**.

2. CONSIDERAÇÕES:

2.1- DOS PRODUTOS (Para Laudos I, II e III):

Preencher os campos referentes à identificação dos produtos, quantidade, a espécie abatida e as características macroscópicas constatadas, descrevendo minuciosamente todas as características, inclusive higiênicas e de acondicionamento, que auxiliem na avaliação da propriedade ou improriedade do produto de origem animal avaliado. De modo a auxiliar a avaliação, considerar o descrito no Decreto Estadual nº 39.688/1999, art. Art. 165 - *Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que: I - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; II - forem adulterados, fraudados ou falsificados; III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde; IV - forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo; V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento; VI - não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.*



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

Exemplo 1. Os produtos submetidos à *análise pericial* consistiam em **2.000 Kg (Dois mil quilogramas) de carne bovina sem inspeção ou fiscalização sanitária** apresentando, as seguintes características **mediante observação macroscópica: presença de sujidades externas na carcaça (fezes, grama e terra), lesões de contusão generalizada e insetos em sua superfície (moscas).** As carnes estavam acondicionadas sobre mesa de madeira situada em galpão aberto e cujos animais domésticos (cães, galinhas e gatos) encontravam-se ao redor.

Exemplo 2. Os produtos submetidos à *análise pericial* consistiam em **4.000 Kg (Quatro mil quilogramas) de embutidos de carne suína sem inspeção ou fiscalização sanitária** apresentando as seguintes características **mediante observação macroscópica: presença de sujidades externas no produto pronto (poeira e pelos) e insetos em sua superfície (moscas), esses estavam acondicionados em varais de madeira (com sujidades) e próximo ao forro da dependência com presença de teias de aranha e insetos. As carnes utilizadas como matéria-prima dos embutidos apresentavam coloração esverdeada e estavam acondicionadas sobre mesa de madeira em péssimas condições de higiene. Foi constada a utilização de temperos com bolores.**

Exemplo 3. Os produtos submetidos à *análise pericial* consistiam em **5.000 Kg (Cinco mil quilogramas) de queijos sem inspeção ou fiscalização sanitária** apresentando as seguintes características **mediante observação macroscópica: presença de bolores, odor rançoso e insetos na superfície (moscas), esses estavam acondicionados, à temperatura ambiente, em prateleiras de madeira mofadas e com sujidades, contrariando os preceitos da legislação vigente que rege a industrialização destes produtos (Anexo I).**

2.2- DO ESTABELECIMENTO (Para Laudos I e II):

Preencher os campos referentes ao proprietário da propriedade rural ou estabelecimento, o endereço, a localidade e o município. Caso o estabelecimento fiscalizado possua registro em órgão de fiscalização (ex. açougue) e esteja trabalhando com produtos de origem animal sem inspeção, remover a parte que cita "(...) não está registrado em nenhum órgão de fiscalização (...)" e acrescentar no último campo aberto o nº do alvará e o órgão expedidor.

Exemplo 1. Trata-se de **propriedade rural** pertencente ao Sr. **Juca Infrat**, que localiza-se na **Estrada do Matadouro, s/n**, no município de **Porto Alegre**. O estabelecimento não está registrado em nenhum órgão de fiscalização,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

contrariando as Leis Federais nº 1.283/50 e nº 7.889/89 e o Decreto Estadual nº 39.688/99.

Exemplo 2. Trata-se de **estabelecimento comercial** pertencente ao Sr. **Juca Infrat**, que localiza-se na **Rua do Varejo , s/n**, no município de **Porto Alegre**. O estabelecimento não está registrado em nenhum órgão de fiscalização, contrariando as Leis Federais nº 1.283/50 e nº 7.889/89 e o Decreto Estadual nº 39.688/99.

Exemplo 3. Trata-se de **estabelecimento comercial** pertencente ao Sr. **Juca Infrat**, que localiza-se na **Rua do Varejo , s/n**, no município de **Porto Alegre**, **possuidor do Alvará nº 12345, expedido pela Secretaria da Saúde de Porto Alegre.**

2.3- DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS (Para Laudos I e II):

Preencher os campos referentes às características estruturais do local onde é executado o abate ou a manipulação dos alimentos de origem animal, descrevendo com riqueza de detalhes a situação encontrada. É possível, ainda, que o veterinário se depare com edificações que não permitam quaisquer descrições. Nesse caso, a elaboração do laudo será relatando apenas o que existe e mostrando os graves comprometimentos para a saúde pública advindos do processamento de produtos de origem animal neste local. O mesmo se aplica ao preenchimento do campo referente aos equipamentos.

Exemplo 1. Foi constatado que **o abate** ocorria em instalação com as seguintes características estruturais: **galpão de madeira em precárias condições de higiene e anexo aos poteiros de bovinos e ovinos, piso sem pavimentação (terra), cobertura de telhas com teias de aranha e acúmulo de sujidades, local aberto permitindo o livre acesso de animais domésticos, tais como cães, galinhas e gatos, bem como de insetos às carnes em manipulação, quanto à higiene foi observado que, de um modo geral, esta é extremamente precária, permitindo a contaminação das carnes manipuladas, representando grave risco à saúde pública** . No local, foram encontrados os seguintes equipamentos: **03 facas com cabos de madeira (02 enferrujadas), 01 marreta, 02 serras (com sujidades incrustadas), 03 freezers (com grande acúmulo de resíduos em seu interior e odor desagradável), baldes plásticos (quebrados e com acúmulo de sujidades - nesses eram depositadas as vísceras), 02 mesas de madeira (além de estarem com sujidades, o próprio material de sua constituição é inadequado para a manipulação de produtos de origem animal) e gancheiras (enferrujadas)** cujas condições de higiene eram



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

insatisfatórias, expondo os produtos à contaminação e proporcionando grave risco à saúde pública.

Exemplo 2. Foi constatado que **a produção dos produtos de origem animal** ocorria em instalação com as seguintes características estruturais: **construção de alvenaria em precárias condições de higiene, piso de azulejos (na maioria quebrados e com acúmulo de limo e resíduos), cobertura de telhas com teias de aranha e acúmulo de sujidades**, quanto à higiene foi observado que, **de um modo geral, esta é extremamente precária, permitindo a contaminação das carnes e embutidos manipulados, representando grave risco à saúde pública.** No local, foram encontrados os seguintes equipamentos: **02 facas com cabos de madeira (enferrujadas), 01 moedor de carne (com sujidades incrustadas), 03 freezers (com grande acúmulo de resíduos em seu interior e odor desagradável), baldes plásticos (quebrados e com acúmulo de sujidades – nesses eram depositadas as tripas utilizadas para embutir as carnes) e 02 mesas de madeira (além de estarem com sujidades, o próprio material de sua constituição é inadequado para a manipulação de produtos de origem animal)** cujas condições de higiene eram **insatisfatórias, expondo os produtos à contaminação e proporcionando grave risco à saúde pública.**

2.4– DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO (Para Laudos I e II):

Preencher os campos referentes quanto a origem da água utilizada no local e qual o tratamento a que a mesma é submetida.

Exemplo 1. A água utilizada no local era proveniente **de 01 poço existente na propriedade**, cujo tratamento é **inexistente.**

Exemplo 2. A água utilizada no local era proveniente **da rede pública de abastecimento**, cujo tratamento é **o fornecido pela própria rede pública, porém o estabelecimento não faz o controle da cloração desta.**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

2.5- DO DESTINO DAS ÁGUAS SERVIDAS (Para Laudos I e II):

Preencher os campos referentes ao tratamento e local onde as águas servidas são dispensadas.

Exemplo 1. As águas servidas da operação de abate eram dispensadas, **junto aos demais dejetos, no rio que passa próximo ao local**, sendo o tratamento prévio a essa ação **inexistente**.

Exemplo 2. As águas servidas da operação de processamento dos produtos de origem animal eram dispensadas, **na rede de esgoto (sem ralo sifonado para evitar o refluxo de odores ou entrada de roedores)**, sendo o tratamento prévio a essa ação **desnecessário**.

2.6- DOS SUBPRODUTOS (Para Laudos I e II, quando for o caso):

Preencher os campos referentes ao local e condições (tratamento, acondicionamento, etc.) dos subprodutos. Se possível, estimar a quantidade dos subprodutos encontrados.

Quando este item não for aplicável, removê-lo do Laudo.

Exemplo 1. Os subprodutos cito as peles bovinas eram depositadas e guardadas em depósito de madeira situado próximo ao galpão onde é realizado o abate, nas seguintes condições: **as peles estavam salgadas e consistiam em aproximadamente 500 peças, indicando que a execução da atividade é rotineira.**

Exemplo 2. Os subprodutos cito soro de leite era dispensado diretamente no rio que passa próximo ao local.

2.7- DO ABATE ou PROCESSAMENTO E MANIPULAÇÃO (Para Laudo I e II):

Preencher os campos referentes ao abate (Anexo I – Laudo Abate Clandestino) e/ou processamento dos produtos de origem animal (Anexo II – Laudo Produção Clandestina de Produtos de Origem Animal) descrevendo os procedimentos e vestimentas dos operadores com o máximo de detalhamento possível.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

Exemplo 1. A insensibilização dos animais era realizada através do uso de **marreta e sem brete de contenção, contrariando a Legislação vigente (Anexo I) e os princípios de bem estar animal.** Em relação às operações de abate, essas eram realizadas da seguinte maneira: **As etapas de sangria, esfolagem, toaleta e manipulação geral da carcaça são feitas no chão em meio às sujidades do piso e fezes. Além disso, enquanto as carnes são manipuladas, animais domésticos como galinhas, cães e gatos acessam o local e se alimentam dos produtos cárneos expostos.** Os executores do abate utilizavam vestimentas **inadequadas, sem proteção individual e sem o mínimo de cuidados com a higiene pessoal (ausência de camisa, utilização de bermuda rasgada e suja e calçando chinelos)** e operavam de modo **a propiciar a contaminação dos produtos de origem animal manipulados, sem a preservação de princípios básicos de higiene, representando, assim, grave risco à saúde pública.**

Exemplo 2. Em relação ao processamento, esse era realizado da seguinte maneira: **As etapas de moagem da carne, adição de temperos e embutimento são realizadas em precárias condições de higiene, sendo possível observar a adição de temperos com bolores. Além disso, latas de spray lubrificante encontravam-se em contato com as carnes em manipulação.** Os executores do processamento utilizavam vestimentas **inadequadas, sem proteção individual e sem o mínimo de cuidados com a higiene pessoal (ausência de camisa, utilização de bermuda rasgada e suja e calçando chinelos)** e operavam de modo **a propiciar a contaminação dos produtos de origem animal manipulados, sem a preservação de princípios básicos de higiene, representando, assim, grave risco à saúde pública.**

2.8- DO ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE (Para Laudo III)

Preencher as informações correspondentes ao acondicionamento e transporte, relatando as condições de higiene, refrigeração, etc.

Exemplo 1. Foi constatado que os produtos de origem animal estavam acondicionados e eram transportados como segue: **os produtos de origem animal**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

avaliados (carne ovina) eram transportados em contato direto com o piso da carroceria de um furgão, cobertos por lona preta, em temperatura ambiente e em condições precárias de higiene (em contato com barro e grama existentes no piso da carroceria). Além disso, esses eram transportados junto a galões de agrotóxico e caixas de madeira com verduras.

2.9- DO INFRATOR (Para os Laudos I, II e III)

Preencher as informações correspondentes aos atos do infrator durante a ação fiscal, descrevendo se houve desacato, fraude, falsificação, artifício, ardid, simulação, embaraço ou resistência à ação fiscal.

Exemplo 1. Durante a ação fiscal, o infrator **desacatou os Fiscais Estaduais Agropecuários, bem como ameaçou agredi-los fisicamente, resistindo à fiscalização.**

3 – CONCLUSÕES (Para os Laudos I, II e III):

Preencher os dados referentes ao nº do Auto de Apreensão e/ou inutilização, citar o número de folhas que constituem o laudo, relacionar os anexos, fotografias e outros documentos. Todas as folhas devem ser rubricadas e a última assinada pelo Médico Veterinário emissor do Laudo (RELATOR) e pelo Médico Veterinário REVISOR . O Laudo será emitido em 02 vias, sendo a via original encaminhada, junto aos demais documentos, para o nível central e a cópia arquivada na IDA. Na existência de anexos e/ou materiais complementares (CD, DVD ou outras mídias) esses devem ser IDENTIFICADOS e rubricados.

Exemplo 1. Diante das atribuições que me são conferidas pela Lei Estadual nº 14.021/2012, bem como no art. 165 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio Grande do Sul (Decreto Estadual nº 39.688/1999), com base na avaliação do estabelecimento, das condições de manipulação do produto e do produto “*in loco*”, conforme descrito no presente Laudo, concluímos que os produtos de origem animal apreendidos, segundo Auto de Apreensão e/ou Inutilização nº **12345**, são impróprios para o consumo humano e nocivos à saúde pública, justificando a sua inutilização.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

É o que havíamos a consignar.

Este Laudo foi digitado em **05** folhas somente no anverso, possui **02** anexos (**Anexo 01 - Legislação e Anexo 02 - Registro Fotográfico parcial**) e consta de registro fotográfico completo disposto em CD devidamente identificado.

Porto Alegre, 25 de abril de 2014.

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO
IF: **2222222/01**
CRMV/RS: **0000**
RELATOR

[carimbo]

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO
IF: **1111111/02**
CRMV/RS: **0000**
REVISOR

[carimbo]



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

LAUDO I

LAUDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA PERICIAL – ABATE CLANDESTINO

LAUDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA PERICIAL

INTRODUÇÃO:

Trata-se de **laudo técnico de inspeção em produto de origem animal**, elaborado para atender o disposto na Lei Federal nº 1.283/52, na Lei Estadual nº 10.691/96, no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto nº 30.691/1952), no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio Grande do Sul (Decreto Estadual nº 39.688/1999) e na Lei Federal nº 8078/90 – Código de Defesa do Consumidor.

Este Laudo caracteriza-se pela inspeção das particularidades físicas e de obtenção do produto abaixo descrito, com objetivo de atestar se esse é próprio ou impróprio ao consumo humano, conforme o método de análise previsto nos precitados regulamentos Federal e Estadual.

A ação que ensejou esta análise ocorreu em [Clique aqui para digitar o dia] de [Clique aqui para digitar o mês] de [Clique aqui para digitar o ano], na qual participaram os Médicos Veterinários [Clique aqui para digitar o nome dos FEA que participaram da atividade], Fiscais Estaduais Agropecuários da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio e os Policiais [Clique aqui para digitar o nome dos policiais que acompanharam a atividade] da [Clique aqui para digitar o nome da Instituição a que pertencem os policiais – este campo não possui limite de caracteres, portanto, se for necessário incluir outros participantes de outras instituições, utilizar este espaço.]

CONSIDERAÇÕES:

- DOS PRODUTOS:

Os produtos submetidos à *análise pericial* consistiam em [Clique aqui para descrever a quantidade, a espécie abatida, etc.] e apresentavam as seguintes características [Clique aqui para descrever as características de higiene, as condições de acondicionamento, etc.]

- DO ESTABELECIMENTO:

Trata-se de [Clique aqui para digitar que tipo de local foi fiscalizado (estabelecimento ou propriedade rural) e o nome do proprietário deste], que localiza-se [Clique aqui para



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

digitar o endereço da propriedade, no município de [Clique aqui para digitar o município]. O estabelecimento não está registrado em nenhum órgão de fiscalização, contrariando as Leis Federais nº 1.283/52 e nº 7.889/89 e a Decreto Estadual nº 39.688/99.

- DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

Foi constatado que [Clique aqui para descrever do que se trata (Ex. abate de bovinos, suínos, aves, etc.)] era realizado em instalação com as seguintes características estruturais: [Clique aqui para descrever todas as características estruturais, como piso, paredes, forro, etc.], quanto à higiene foi observado que [Clique aqui para descrever o máximo de detalhes quanto a higiene do local]. No local, foram encontrados os seguintes equipamentos: [Clique aqui para descrever a quantidade e quais equipamentos e utensílios foram encontrados no local], cujas condições de higiene eram [Clique aqui para descrever as condições de higiene dos equipamentos e utensílios].

- DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

A água utilizada no local era proveniente de [Clique aqui para descrever – ex. rede pública, poço artesiano, etc.], cujo o tratamento era [Clique aqui para descrever o tratamento – exemplos: inexistente, cloração, etc.].

- DO DESTINO DAS ÁGUAS SERVIDAS:

As águas servidas da operação de abate eram dispensadas, [Clique aqui para descrever o local], sendo o tratamento prévio a essa ação [Clique aqui para descrever se há algum tratamento.]

- DOS SUBPRODUTOS:

[Os subprodutos, cito - Clique aqui para descrever qual subproduto foi encontrado, a quantidade e onde esses são depositados, guardados ou dispensados e em que condições – CASO ESTE ITEM NÃO SEJA APLICÁVEL, apagar o título e este texto.]

- DO ABATE E MANIPULAÇÃO:

A insensibilização dos animais era realizada através do uso de [Clique aqui para descrever detalhadamente como ocorre a insensibilização dos animais abatidos]. Em relação às operações de abate, essas eram realizadas da seguinte maneira: [Clique aqui para descrever com o máximo de detalhes como as etapas do abate são realizadas no local, principalmente no que se refere à higiene]. Os executores do abate utilizavam vestimentas [Clique aqui para descrever o tipo de vestimentas e as condições de higiene] e operavam de modo [Clique aqui para descrever as condições de higiene observadas].



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

- DO INFRATOR:

Durante a ação fiscal, o infrator [Clique aqui para descrever se houve desacato, resistência a ação fiscal, etc.]

CONCLUSÕES:

Diante das atribuições que me são conferidas pela Lei Estadual nº 14.021/2012, bem como no art. 165 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio Grande do Sul (Decreto Estadual nº 39.688/1999), com base na avaliação do estabelecimento, das condições de manipulação do produto e do produto “*in loco*”, conforme descrito no presente Laudo, concluímos que os produtos de origem animal apreendidos, segundo Auto de Apreensão e/ou Inutilização nº [Clique aqui para digitar o nº do Auto], são impróprios para o consumo humano e nocivos à saúde pública.

É o que havíamos a consignar.

Este Laudo foi digitado em [Clique aqui para digitar o nº de] folhas somente no anverso, possui [Clique aqui para digitar o nº de anexos e quais são esses e se possui material de mídia anexado – Exemplo: anexos (legislação e registro fotográfico parcial) e consta de registro fotográfico disposto em CD devidamente identificado].

_____ de _____ de _____
Local dia mês ano

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO

IF: [Clique aqui para digitar].

CRMV/RS: [Clique aqui para digitar].

RELATOR

[carimbo]

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO

IF: [Clique aqui para digitar].

CRMV/RS: [Clique aqui para digitar].

REVISOR

[carimbo]



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

LAUDO II

**LAUDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA PERICIAL – PRODUÇÃO CLANDESTINA
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

LAUDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA PERICIAL

INTRODUÇÃO:

Trata-se de **laudo técnico de inspeção em produto de origem animal**, elaborado para atender o disposto na Lei Federal nº 1.283/52, na Lei Estadual nº 10.691/96, no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto nº 30.691/1952), no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio Grande do Sul (Decreto Estadual nº 39.688/1999) e na Lei Federal nº 8078/90 – Código de Defesa do Consumidor.

Este Laudo caracteriza-se pela inspeção das particularidades físicas e de obtenção do produto abaixo descrito, com objetivo de atestar se esse é próprio ou impróprio ao consumo humano, conforme o método de análise previsto nos precitados regulamentos Federal e Estadual.

A ação que ensejou esta análise ocorreu em [Clique aqui para digitar o dia] de [Clique aqui para digitar o mês] de [Clique aqui para digitar o ano], na qual participaram os Médicos Veterinários [Clique aqui para digitar o nome dos FEA que participaram da atividade], Fiscais Estaduais Agropecuários da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio e os Policiais [Clique aqui para digitar o nome dos policiais que acompanharam a atividade] da [Clique aqui para digitar o nome da Instituição a que pertencem os policiais – este campo não possui limite de caracteres, portanto, se for necessário incluir outros participantes de outras instituições, utilizar este espaço.]

CONSIDERAÇÕES:

- DOS PRODUTOS:

Os produtos submetidos à *análise pericial* consistiam em [Clique aqui para descrever a quantidade, que tipo de produto, etc.] e apresentavam as seguintes características [Clique aqui para descrever as características de higiene, as condições de acondicionamento, etc.]



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

- DO ESTABELECIMENTO:

Trata-se de [Clique aqui para digitar que tipo de local foi fiscalizado (estabelecimento ou propriedade rural) e o nome do proprietário deste], que localiza-se [Clique aqui para digitar o endereço do estabelecimento], no município de [Clique aqui para digitar o município]. [O estabelecimento não está registrado em nenhum órgão de fiscalização, contrariando as Leis Federais nº 1.283/52 e nº 7.889/89 e a Decreto Estadual nº 39.688/99. Clique aqui para digitar o município]

- DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

Foi constatado que [Clique aqui para descrever do que se trata (Ex. produção de embutidos, laticínios, etc)], ocorria em instalação com as seguintes características estruturais: [Clique aqui para descrever todas as características estruturais, como piso, paredes, forro, etc], quanto à higiene foi observado que [Clique aqui para descrever o máximo de detalhes quanto a higiene do local]. No local, foram encontrados os seguintes equipamentos: [Clique aqui para descrever a quantidade e quais equipamentos e utensílios foram encontrados no local], cujas condições de higiene eram [Clique aqui para descrever as condições de higiene dos equipamentos e utensílios].

- DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

A água utilizada no local era proveniente de [Clique aqui para descrever – ex. rede pública, poço artesiano, etc], cujo o tratamento era [Clique aqui para descrever o tratamento – exemplos: inexistente, cloração, etc].

- DO DESTINO DAS ÁGUAS SERVIDAS:

As águas servidas da operação de produção dos produtos de origem animal eram dispensadas, [Clique aqui para descrever o local], sendo o tratamento prévio a essa ação [Clique aqui para descrever se há algum tratamento.]

- DOS SUBPRODUTOS:

[Os subprodutos, cito - Clique aqui para descrever qual subproduto foi encontrado, a quantidade e onde esses são depositados, guardados ou dispensados e em que condições – CASO ESTE ITEM NÃO SEJA APLICÁVEL, apagar o título e este texto.]

- DO PROCESSAMENTO E MANIPULAÇÃO:

Em relação ao processamento, esse era realizado da seguinte maneira: [Clique aqui para descrever detalhadamente como ocorre o processamento e manipulação dos produtos de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

origem animal no local]. Os executores do processamento utilizavam vestimentas [Clique aqui para descrever o tipo de vestimentas e as condições de higiene] e operavam de modo [Clique aqui para descrever as condições de higiene observadas.]

- DO INFRATOR:

Durante a ação fiscal, o infrator [Clique aqui para descrever se houve desacato, resistência a ação fiscal, etc.]

CONCLUSÕES:

Diante das atribuições que me são conferidas pela Lei Estadual nº 14.021/2012, bem como no art. 165 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio Grande do Sul (Decreto Estadual nº 39.688/1999), com base na avaliação do estabelecimento, das condições de manipulação do produto e do produto “*in loco*”, conforme descrito no presente Laudo, concluímos que os produtos de origem animal apreendidos, segundo Auto de Apreensão e/ou Inutilização nº [Clique aqui para digitar o nº do Auto], são impróprios para o consumo humano e nocivos à saúde pública.

É o que havíamos a consignar.

Este Laudo foi digitado em [Clique aqui para digitar o nº de] folhas somente no anverso, possui [Clique aqui para digitar o nº de anexos e quais são esses e se possui material de mídia anexado – Exemplo: anexos (legislação e registro fotográfico parcial) e consta de registro fotográfico disposto em CD devidamente identificado].

_____, ____ de _____ de _____
Local dia mês ano

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO

IF: [Clique aqui para digitar].

CRMV/RS: [Clique aqui para digitar].

RELATOR

[carimbo]

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO

IF: [Clique aqui para digitar].

CRMV/RS: [Clique aqui para digitar].

REVISOR

[carimbo]



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

LAUDO III

**LAUDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA PERICIAL – BARREIRAS DE FISCALIZAÇÃO
SANITÁRIA**

LAUDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA PERICIAL

INTRODUÇÃO:

Trata-se de **laudo técnico de inspeção em produto de origem animal**, elaborado para atender o disposto na Lei Federal nº 1.283/52, na Lei Estadual nº 10.691/96, no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto nº 30.691/1952), no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio Grande do Sul (Decreto Estadual nº 39.688/1999) e na Lei Federal nº 8078/90 – Código de Defesa do Consumidor.

Este Laudo caracteriza-se pela inspeção das particularidades físicas e de obtenção do produto abaixo descrito, com objetivo de atestar se esse é próprio ou impróprio ao consumo humano, conforme o método de análise previsto nos precitados regulamentos Federal e Estadual.

A ação que ensejou esta análise ocorreu em [Clique aqui para digitar o dia] de [Clique aqui para digitar o mês] de [Clique aqui para digitar o ano], na qual participaram os Médicos Veterinários [Clique aqui para digitar o nome dos FEA que participaram da atividade], Fiscais Estaduais Agropecuários da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio e os Policiais [Clique aqui para digitar o nome dos policiais que acompanharam a atividade] da [Clique aqui para digitar o nome da Instituição a que pertencem os policiais – este campo não possui limite de caracteres, portanto, se for necessário incluir outros participantes de outras instituições, utilizar este espaço.]

CONSIDERAÇÕES:

- DOS PRODUTOS:

Os produtos submetidos à *análise pericial* consistiam em [Clique aqui para descrever a quantidade, o tipo de produto, etc.] e apresentavam as seguintes características [Clique aqui para descrever as características de higiene, as condições de acondicionamento, etc.]

- DO ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

Foi constatado que os produtos de origem animal estavam acondicionados e eram transportados como segue: [\[Clique aqui para descrever detalhadamente todos os fatores observados.\]](#)

- DO INFRATOR:

Durante a ação fiscal, o infrator [\[Clique aqui para descrever se houve desacato, resistência a ação fiscal, etc.\]](#)

CONCLUSÕES:

Diante das atribuições que me são conferidas pela Lei Estadual nº 14.021/2012, bem como no art. 165 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio Grande do Sul (Decreto Estadual nº 39.688/1999), com base na avaliação do estabelecimento, das condições de manipulação do produto e do produto “*in loco*”, conforme descrito no presente Laudo, concluímos que os produtos de origem animal apreendidos, segundo Auto de Apreensão e/ou Inutilização nº [\[Clique aqui para digitar o nº do Auto\]](#), são impróprios para o consumo humano e nocivos à saúde pública.

É o que havíamos a consignar.

Este Laudo foi digitado em [\[Clique aqui para digitar o nº de \]](#) folhas somente no anverso, possui [\[Clique aqui para digitar o nº de anexos e quais são esses e se possui material de mídia anexado - Exemplo: anexos \(legislação e registro fotográfico parcial\) e consta de registro fotográfico disposto em CD devidamente identificado.\]](#)

_____, ____ de _____ de _____
Local dia mês ano

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO

IF: [\[Clique aqui para digitar.\]](#)

CRMV/RS: [\[Clique aqui para digitar.\]](#)

RELATOR

[carimbo]

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO

IF: [\[Clique aqui para digitar.\]](#)

CRMV/RS: [\[Clique aqui para digitar.\]](#)

REVISOR

[carimbo]



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

MODELO DE LAUDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA PERICIAL PREENCHIDO
LAUDO DE AVALIAÇÃO TÉCNICA PERICIAL

1. INTRODUÇÃO:

Trata-se de **laudo técnico de inspeção em produto de origem animal**, elaborado para atender o disposto na Lei Federal nº 1.283/52, na Lei Estadual nº 10.691/96, no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto nº 30.691/1952), no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio Grande do Sul (Decreto Estadual nº 39.688/1999) e na Lei Federal nº 8078/90 – Código de Defesa do Consumidor.

Este trabalho caracteriza-se pela inspeção das particularidades físicas e de obtenção do produto abaixo descrito, com objetivo de verificar se esse é próprio ou impróprio ao consumo humano, conforme o método de análise previsto nos precitados regulamentos Federal e Estadual.

A ação que ensejou esta análise ocorreu em **27 de agosto de 2014**, na qual participaram os Médicos Veterinários **Maria Silva** e **João Pereira**, Fiscais Estaduais Agropecuários da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio e os Policiais **Mário Souza** e **Joana Silveira** do **1º Batalhão de Polícia Militar - Comando de Policiamento da Capital**.

2. CONSIDERAÇÕES:

2.1 - DOS PRODUTOS:

Os produtos submetidos à *análise pericial* consistiam em **2.000 Kg (Dois mil quilogramas) de carne bovina sem inspeção ou fiscalização sanitária** e apresentavam as seguintes características, **mediante observação macroscópica: presença de sujidades externas na carcaça (fezes, grama e terra), lesões de contusão generalizada e insetos em sua superfície (moscas). As carnes estavam acondicionadas sobre mesa de madeira situada em galpão aberto e cujos animais domésticos (cães, galinhas e gatos) encontravam-se ao redor e com acesso aos produtos.**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

2.2 – DO ESTABELECIMENTO:

Trata-se de **propriedade rural** pertencente ao Sr. **Juca Infrat**, localizada na **Estrada do Matadouro, s/n**, no município de **Porto Alegre**. O estabelecimento não está registrado em nenhum órgão de fiscalização, contrariando as Leis Federais nº 1.283/50 e nº 7.889/89 e o Decreto Estadual nº 39.688/99.

2.3 – DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

Foi constatado que o abate era realizado em instalação com as seguintes características estruturais: **galpão de madeira em precárias condições de higiene e anexo aos poteiros de bovinos e ovinos, piso sem pavimentação (terra), cobertura de telhas com teias de aranha e acúmulo de sujidades, local aberto permitindo o livre acesso de animais domésticos, tais como cães, galinhas e gatos, bem como de insetos às carnes em manipulação**, quanto à higiene foi observado que, **de um modo geral, esta é extremamente precária, permitindo a contaminação das carnes manipuladas, representando grave risco à saúde pública**. No local, foram encontrados os seguintes equipamentos: **03 facas com cabos de madeira (02 enferrujadas), 01 marreta, 02 serras (com sujidades incrustadas), 03 freezers (com grande acúmulo de resíduos em seu interior e odor desagradável), baldes plásticos (quebrados e com acúmulo de sujidades – nesses eram depositadas as vísceras), 02 mesas de madeira (essas, além de estarem com sujidades, o próprio material de sua constituição é inadequado para a manipulação de produtos de origem animal) e gancheiras (enferrujadas)** cujas condições de higiene eram **insatisfatórias, expondo os produtos à contaminação e proporcionando grave risco à saúde pública**.

2.4 – DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

A água utilizada no local é proveniente de **01 poço existente na propriedade**, cujo o tratamento é **inexistente**.

2.5 – DO DESTINO DAS ÁGUAS SERVIDAS:

As águas servidas da operação de abate eram dispensadas, **junto aos demais dejetos, no rio que passa próximo ao local**, sendo o tratamento prévio a essa ação **inexistente**.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

2.6 – DOS SUBPRODUTOS:

Os subprodutos, cito **as peles bovinas eram** depositadas e guardadas em **depósito de madeira situado próximo ao galpão onde é realizado o abate**, nas seguintes condições: **as peles estavam salgadas e consistiam em aproximadamente 500 peças, indicando que a execução da atividade é rotineira.**

2.7 – DO ABATE E MANIPULAÇÃO:

A insensibilização dos animais era realizada através do uso de **marreta e sem brete de contenção, contrariando a Legislação vigente e os princípios de bem estar animal.** Em relação às operações de abate, essas são realizadas da seguinte maneira: **As etapas de sangria, esfolagem, toailete e manipulação geral da carcaça são feitas no chão em meio às sujidades do piso e fezes. Além disso, enquanto as carnes são manipuladas, animais domésticos como galinhas, cães e gatos acessam o local e se alimentam dos produtos cárneos expostos.** Os executores do abate utilizavam vestimentas **inadequadas, sem proteção individual e sem o mínimo de cuidados com a higiene pessoal (ausência de camisa, utilização de bermuda rasgada e suja e calçando chinelos)** e operavam de modo **a propiciar a contaminação dos produtos de origem animal manipulados, sem a preservação de princípios básicos de higiene, representando, assim, grave risco à saúde pública.**

2.8 – DO INFRATOR:

Durante a ação fiscal, o infrator **desacatou os Fiscais Estaduais Agropecuários, bem como ameaçou agredi-los fisicamente, resistindo à fiscalização.**

3 – CONCLUSÕES:

Diante das atribuições que me são conferidas pela Lei Estadual nº 14.021/2012, bem como no art. 165 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Rio Grande do Sul (Decreto Estadual nº 39.688/1999), com base na avaliação do estabelecimento, das condições de manipulação do produto e do produto *“in loco”*, conforme descrito no presente Laudo, concluímos que os produtos de origem animal apreendidos, segundo Auto de Apreensão e/ou Inutilização nº **12345**, são impróprios para o consumo humano e nocivos à saúde pública, justificando sua inutilização.

É o que havíamos a consignar.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
Departamento de Defesa Agropecuária

Este Laudo foi digitado em **05** folhas somente no anverso, **possui 02 anexos (Anexo 01 - Legislação e Anexo 02 - Registro Fotográfico parcial) e consta de registro fotográfico completo disposto em CD devidamente identificado.**

Porto Alegre, 28 de agosto de 2014.

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO

IF: **2222222/01**

CRMV/RS: 0000

RELATOR

[carimbo]

FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO

IF: **1111111/02**

CRMV/RS: 0000

REVISOR

[carimbo]