



PROCON SC

Confiável, Atuante e Indispensável

Procedimento Operacional Padrão (POP 01)
Fiscalização de produtos falsificados



APRESENTAÇÃO

Este documento tem como finalidade orientar a atuação diante de situações envolvendo bebidas falsificadas ou adulteradas com metanol. O documento reúne diretrizes sobre as etapas de fiscalização, condutas esperadas de fornecedores, informações de prevenção aos consumidores, sinais e sintomas de intoxicação, encaminhamentos para tratamento e os canais oficiais de denúncia e atendimento. Seu objetivo é garantir padronização nas ações, segurança à população e respostas ágeis em casos suspeitos.

SUMÁRIO

A. Fluxo operacional Procons	04
B. Controle de qualidade interno e treinamento constante (PROCONS)	05
C. Orientações para fornecedores de bebidas alcoólicas	06
D. Orientações para a população catarinense	13
E. Canais de atendimento e denúncia	17

FLUXO OPERACIONAL PROCONS MUNICIPAIS

1. Recebimento da denúncia
2. Levantamento do local pela equipe de fiscalização.
3. Acionamento da Polícia Civil local e da Vigilância Sanitária local.
4. Enviar o formulário com os dados para o PROCON/SC no e-mail: **fiscalizacao@procon.sc.gov.br**



CONTROLE DE QUALIDADE INTERNO E TREINAMENTO CONSTANTE (PROCONS)

- Instituir um Procedimento Operacional Padrão (POP) detalhado para a conferência de recebimento, incluindo dupla checagem presencial.
- Realizar o registro minucioso de rótulos e lotes, anotação de data, quantidade, identificação completa do fornecedor, número e chave da NF-e de cada item.
- Conferir sistematicamente se a marca, produto, teor alcoólico, volume e número de lotes indicados na nota fiscal correspondem fielmente aos impressos em rótulos e caixas.
- Promover treinamento periódico e obrigatório para todos os colaboradores envolvidos na cadeia de suprimentos (compra, recebimento, estocagem), capacitando-os à identificação de produtos falsificados, na aplicação destas orientações e nas últimas regulamentações.

ORIENTAÇÕES PARA FORNECEDORES DE BEBIDAS ÁLCOÓLICAS

PREVENÇÃO DE FRAUDES E PROTEÇÃO AO CONSUMIDOR

1. SELEÇÃO RIGOROSA E FORMAL DE FORNECEDORES

- Compre bebidas exclusivamente de fornecedores formais, devidamente registrados com CNPJ ativo e em dia com suas obrigações fiscais e sanitárias.
- Mantenha um cadastro atualizado de todos os fornecedores, com contratos e documentação comprobatória de regularidade e idoneidade.
- Nunca adquira produtos de vendedores informais, sem documentação fiscal ou que ofereçam preços substancialmente abaixo do valor de mercado, pois são fortes indicadores de produtos ilícitos ou falsificados.

2. CONFERÊNCIA FISCAL E DOCUMENTAL OBRIGATÓRIA

- Toda compra deve ser acompanhada de Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) válida, emitida no estado de origem da mercadoria.
- É obrigatória a conferência da chave de acesso de 44 dígitos da NF-e no portal oficial da Secretaria da Fazenda para verificar sua autenticidade e validade.
- É importante que o estabelecimento tenha sempre em mãos e com fácil acesso todas as notas fiscais de recebimento de produto, cópia ou original, para facilitar o trabalho da fiscalização.

3. PROCEDIMENTO DE INSPEÇÃO VISUAL NO RECEBIMENTO

É estritamente proibido receber garrafas que apresentem qualquer uma das seguintes características:

- Lacre ou rolha violados, adulterados ou danificados, sem sinais de violação ou rompimento.
- Rótulos desalinhados, colados de forma inadequada, de baixa qualidade de impressão, rasurados, com cores divergentes do padrão, com erros de ortografia ou impressão borrada.
- Ausência de identificação completa do fabricante/importador (com CNPJ e endereço) no rótulo ou contrarrótulo.
- Lotes ausentes, ilegíveis, repetidos (indicando possível fraude) ou que não correspondam à rastreabilidade padrão do fabricante.
- Ausência do Selo do IPI em produtos destilados nacionais (geralmente feito de papel moeda e posicionado sobre a tampa), ou selo falsificado.
- Ausência do número de Registro do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) na embalagem, quando aplicável.
- Verificar a aparência do produto em seu interior: o líquido não deve conter partículas, impurezas ou turbidez incomum.

4. PROIBIÇÃO ABSOLUTA DE TRANSVASE E RECONDICIONAMENTO

- A prática de transvasar, recondicionar ou reutilizar garrafas de bebidas é veementemente proibida e aumenta drasticamente o risco de fraude e contaminação.
- Garrafas vazias devem ser imediatamente destruídas (quebradas) após o uso, garantindo que não possam ser reenchidas ou adulteradas.

5. PROTOCOLO PARA PRODUTOS SUSPEITOS

Se qualquer indício de fraude, adulteração ou não conformidade for identificado:

- Interrompa imediatamente a venda ou distribuição do lote envolvido. Registre detalhadamente o horário, os responsáveis pela identificação, as características da suspeita e as condições da descoberta.
- Preserve todas as evidências, incluindo o produto suspeito, sua embalagem, documentos fiscais e qualquer material relevante.
- Guarde uma amostra do produto para eventual perícia.
- Notifique imediatamente os canais de denúncia da marca (se houver), bem como o PROCON/SC, fornecendo todas as informações e evidências coletadas.

6. ARMAZENAMENTO SEGURO

Garanta que as bebidas sejam armazenadas em condições adequadas, longe da luz solar direta, de variações extremas de temperatura e umidade, para manter a integridade, qualidade e segurança do produto até o seu consumo.

ORIENTAÇÕES PARA A POPULAÇÃO CATARINENSE

7. SINTOMAS

- **Iniciais (até 6h):** dor abdominal, náuseas, vômitos, cefaleia, tontura, visão turva, “embriaguez atípica”.
- **Latência (12–24h):** sintomas visuais, acidose metabólica progressiva.
- **Graves:** convulsões, coma, cegueira, insuficiência renal, choque, falência múltipla.
- **Alerta:** presença de sintomas visuais após ingestão de bebida suspeita é forte indicativo de intoxicação.

8. ATENÇÃO!

Ao observar quaisquer sintomas persistentes, o indivíduo deve procurar **imediatamente atendimento médico, seja em uma UPA, PA ou hospital.**

O Hospital Nereu Ramos, em Florianópolis, é a referência estadual para os casos graves. Além disso, os antídotos estratégicos já estão previstos e distribuídos desde a Política Estadual de 2014, garantindo acesso rápido e eficaz em situações de mais gravidade.

Em casos de suspeita de adulteração e/ou irregularidade referente à comercialização de bebidas, as denúncias também podem ser realizadas através do site da Vigilância Sanitária do Estado de Santa Catarina em <https://www.saude.sc.gov.br/index.php/contato/ouvidoria-ses> ou diretamente no canal de atendimento da Vigilância Sanitária Municipal no qual o estabelecimento que comercializou o produto está localizado.

CANAIS DE ATENDIMENTO E DENÚNCIAS

**EM CASO DE INTOXICAÇÃO, ENTRAR EM
CONTATO COM OS TELEFONES ABAIXO:**



CIATox – SC

(Referência estadual)

0800 643 5252

(Ligação gratuita 24h)

(48) 3721-9173

**EM CASO DE DENÚNCIA, ENTRAR EM
CONTATO COM OS TELEFONES ABAIXO:**



PROCON/SC

Dúvidas **LIGUE 151**

Catarina do PROCON-SC
(chatbot) **(48) 3665 9046**

WhatsApp para denúncia
PROCON-SC **(48) 3665 9057**