



## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº001, DE 27 DE MAIO DE 2020

“NORMAS E PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO E/OU APROVAÇÃO DE PROJETOS DE ESTABELECIMENTOS NO S.I.M, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE”.

O Prefeito Municipal através da Secretaria Municipal da Agricultura e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Arambaré, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 2.252/2019, e Decreto Municipal nº1.837, de 27 de maio de 2020;

### RESOLVEM:

**Art.1º** Para solicitar vistoria na área, deverá dar encaminhamento dos pedidos de registros do estabelecimento de produtos de origem animal sendo precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno, com pagamento de taxa de vistoria conforme Legislação Vigente.

**Parágrafo Único.** Para solicitar vistoria na área, apresentar requisição ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – S.I.M, tal qual o modelo do **ANEXO 1** (*Requerimento para solicitação de vistoria na área*).

**Art. 2º** Para encaminhar o Registro de Estabelecimentos junto ao S.I.M. se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

- I. Requerimento ao Senhor Coordenador do S.I.M solicitando Vistoria do Terreno (em caso de novas instalações a serem construídas). (Anexo 1);
- II. Requerimento ao Senhor Prefeito para solicitação de registro. (Anexo 2);
- III. Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do S.I.M, no qual solicita Análise do Projeto (Anexo 3), após emissão de Laudo de Inspeção do terreno com parecer favorável;
- IV. Memorial Econômico-Sanitário (Anexo 5);
- V. Memorial descritivo da construção (Anexo 6);
- VI. RT ou RRT do responsável pelo projeto da construção;
- VII. Cronograma de execução das obras (em caso de novas instalações a serem construídas ou adequações exigidas pelo S.I.M); (Termo de Compromisso – Anexo 8);
- VIII. Plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000; (Anexo 4)
- IX. Planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/100; (Anexo 4)
- X. Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação com escala mínima de 1/100; (Anexo 4)
- XI. Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/100; (Anexo 4)
- XII. Fluxograma de produção;
- XIII. Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas (anexo 7);



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

- XIV. Termo de Livre Acesso (anexo 10);
- XV. Licenciamento Ambiental vigente;
- XVI. Alvará de Licença, Localização e Funcionamento;
- XVII. Aprovação de rótulo(s) (anexo 9);
- XVIII. Laudo de Potabilidade da água, de acordo com a Portaria do Ministério da Saúde Nº.2914 de 12/12/2011 ou a que vier a substituí-la (anexo 11);
- XIX. Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação (anexo 12);
- XX. Manual de Boas Práticas de Fabricação (a ser apresentado até o prazo de doze meses a contar da data do registro definitivo);

§1º Poderá, a critério do S.I.M, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não ser solicitada inclusive a escala necessária;

§2º O Manual de Boas Práticas de Fabricação, inciso XX, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's):

- a) Água de abastecimento;
- b) Águas residuais (para matadouro-frigorífico e leite e derivados);
- c) Controle de pragas;
- d) Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
- e) Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;
- f) Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- g) Abate humanitário (para matadouro-frigorífico);
- h) Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.

Art. 4º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Arambaré/RS 27 de maio de 2020.

Artur Scherer Cardoso  
Prefeito Municipal em Exercício  
Resp. pela Secretaria Municipal de Agricultura

Coordenador do Serviço Municipal de Inspeção



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**ANEXO 1**

**REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE VISTORIA NA EDIFICAÇÃO/TERRENO**

Ilmo. Sr. Coordenador

Dep. Insp. de Produtos de Origem Animal – S.I.M

Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. Município de Arambaré - RS

A Empresa \_\_\_\_\_, localizada na \_\_\_\_\_, Município de \_\_\_\_\_, Cep \_\_\_\_\_, Telefone \_\_\_\_\_, CNPJ Nº \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_, vem através de seu proprietário(a), \_\_\_\_\_, solicitar vistoria no seu endereço para avaliar a possibilidade de instalação/construção de estabelecimento para desenvolver a atividade \_\_\_\_\_, (dizer qual a atividade pretendida).

Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Cordialmente

Em Arambaré, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome do Proprietário

Responsável pela empresa \_\_\_\_\_



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**ANEXO 2**

**REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO**

Ilmo. Sr. Prefeito \_\_\_\_\_ Município de Arambaré - RS

A Empresa \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_, vem por meio deste, solicitar o Registro ou a aprovação do projeto, junto a essa Secretaria Municipal da Agricultura, da sua "DIZER ATIVIDADE", localizada na rua \_\_\_\_\_, Município \_\_\_\_\_, Cep \_\_\_\_\_, possuindo o telefone \_\_\_\_\_, anexando para tanto, os documentos necessários.

Certos de sua atenção, despedimo-nos cordialmente.

Arambaré, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome do Proprietário  
Responsável pela Empresa \_\_\_\_\_.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**ANEXO 3**

**REQUERIMENTO PARA ANÁLISE DE PROJETO**

Ilmo. Sr. Coordenador

Dep. Insp. de Produtos de Origem Animal – S.I.M Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.  
Município de Arambaré - RS

A Empresa \_\_\_\_\_, localizada na \_\_\_\_\_, Município  
\_\_\_\_\_, Cep. \_\_\_\_\_ Telefone \_\_\_\_\_, CNPJ Nº  
\_\_\_\_\_, Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_, vem através de seu  
proprietário(a), \_\_\_\_\_, solicitar análise de projeto para avaliar a possibilidade para a  
atividade \_\_\_\_\_ (dizer qual a atividade pretendida).

Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Cordialmente

Em Arambaré, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome do Proprietário  
Responsável pela empresa \_\_\_\_\_.



## ANEXO 4

### ORIENTAÇÕES GERAIS PARA ANÁLISE DE PROJETOS

Em relação às Plantas, estas devem obedecer a seguinte convenção:

- 1) Escalas, preferencialmente nestas escalas ou em maior escala:
  - a) Situação - escala 1/1000;
  - b) Baixa - escala 1/100;
  - c) Fachada - escala 1/50;
  - d) Cortes - escala - 1/50;
  - e) Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
  - f) Hidro sanitária - escala 1/100 ou 1/500;
  
- 2) Cores:
  - a) Estabelecimentos novos: **COR PRETA**;
  - b) Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:
    - a. **COR PRETA** para partes a serem conservadas;
    - b. **COR VERMELHA** para partes a serem construídas;
    - c. **COR AMARELA** para partes a serem demolidas;
    - d. **COR AZUL** para elementos construídos em ferro;
    - e. **COR CINZA** para partes de concreto;
    - f. **COR "TERRA DE SIENE"** para partes em madeira.
  
- 3) Demais informações:
  - a) Orientação magnética;
  - b) Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
  - c) Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;
  - d) Perfil longitudinal e perfil transversal do terreno em posição média, sempre de nível.

Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

- a) Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- b) Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- c) Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- d) Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- e) Facilidade de acesso;
- f) Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- g) Facilidade no abastecimento de água potável;
- h) Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- i) Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso dela esteja próximo;
- j) Facilidade na delimitação da área.



### **OBSERVAÇÕES:**

1º. A planta deverá ser instalada, de preferência, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

2º. Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar às margens de rodovias.

3º. Dispor de iluminação natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências, conforme Norma Técnica específica.

4º. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, com inclinação mínima de 1% para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção, conforme Norma Técnica específica.

5º. Ter paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas ser chanfrados, conforme Norma Técnica específica.

6º. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, conforme Norma Técnica.

7º. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, conforme a categoria. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis, conforme Norma Técnica específica.

8º. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção, conforme Norma Técnica específica.

9º. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável e de superfície lisa, que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas, conforme Norma Técnica específica.

10º. Dispor de rede coletora de efluentes com dispositivo que evite o refluxo e odores, bem como à entrada de roedores, insetos e outros animais, para que seja tratado/disposto em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle ambiental.

11º. Dispor de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários e com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo, conforme Norma Técnica específica.

12º. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de acordo com cada Norma Técnica a ser elaborada pelo S.I.M. para cada categoria de estabelecimento, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e operacionalização das atividades relacionadas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

13º. Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos e roedores, conforme Norma Técnica específica.

14º. Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no estabelecimento, conforme Norma Técnica específica.

15º. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, preferencialmente separada do estabelecimento e localizada à sua entrada, conforme Norma Técnica específica.





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

ANEXO 5

MEMORIAL ECONÔMICO, SANITÁRIO, DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

1.	Nome da empresa:
2.	Nome do proprietário ou arrendatário:
3.	Endereço e telefone do estabelecimento:
4.	Categoria do estabelecimento (Matadouro/frigorífico, laticínios, supermercado, etc.):
5.	Técnico Responsável pelo estabelecimento Nome: Profissão: Registro no órgão de classe:
6.	Produtos que pretende fabricar/manipular:
7.	Capacidade máxima de produção (de abate ou industrialização de produtos):
8.	Processo de abate, processamento ou industrialização (descrever as etapas de fabricação, desde a recepção da matéria-prima à obtenção do produto final):
9.	Matéria Prima (tipos e procedência):
10.	Mercado de consumo:
11.	Número aproximado de funcionários:
12.	Meios de transporte a serem utilizados:
13.	Armazenamento (condições de armazenamento e estocagem):
14.	Água de abastecimento (Procedência, Processo de captação, Sistema de tratamento, Depósitos e suas capacidades, Distribuição, outros):
15.	Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, etc. (Número da Licença Ambiental).
16.	Prédio (construído, reformado, alugado, etc.):
17.	Tipo de construção (alvenaria, madeira, etc.):
18.	Paredes e divisórias (dimensões e material):
19.	Revestimento interno (paredes, pisos e teto):
20.	Sessões e compartimentos (descrever cada dependência com finalidade, condições de iluminação, nº de janelas e portas, indicação de dimensões):
21.	Telas a prova de insetos nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências, cortinas de ar nas portas e descrição de outras aberturas:
22.	Equipamentos (descrição de todos os equipamentos existentes indicando marca, capacidade, procedência e finalidade):
23.	Instalações frigoríficas, área de capacidade das câmaras, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores, máquinas, aparelhos e equipamentos
24.	Vestiários, sanitários e refeitórios para funcionários: Sala para inspeção:
25.	Indicação da existência, nas proximidades, de cortumes, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que, por sua natureza, possam produzir mau cheiro:

Arambaré, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Requerente



**ANEXO 6**

**ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO**

- 1) Nome da firma interessada no projeto
- 2) Localização do futuro estabelecimento
- 3) Natureza do estabelecimento
- 4) Responsável pelo projeto
- 5) Área do terreno
- 6) Área a ser construída
- 7) Área útil
- 8) Recuo do alinhamento da rua
- 9) Duração provável da obra
- 10) Argamassa
- 11) Fundações
- 12) Pé direito
- 13) Madeiramento e coberturas
- 14) Forros
- 15) Portas (dimensões e material - especialmente das câmaras frias)
- 16) Revestimento geral
- 17) Pavimentação
- 18) Esquadrias
- 19) Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências)
- 20) Instalações de água
- 21) Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água)
- 22) Pintura geral
- 23) Custo provável da obra.

Em Arambaré, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Engenheiro ou Arquiteto responsável CREA ou CAU nº \_\_\_\_\_



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**ANEXO 7**

**TERMO DE RESPONSABILIDADE**

Eu, \_\_\_\_\_, responsável pelo \_\_\_\_\_ (*NOME DO ESTABELECIMENTO*), CPF/CNPJ Nº \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_, Inscrição Municipal nº: \_\_\_\_\_ e Registro de Alvará Municipal: \_\_\_\_\_, venho por meio deste Termo de Responsabilidade, atestar ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal Arambaré, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas, de acordo com o elencado na Lei Municipal Nº 2.252/2019, Decreto Municipal Nº 1.837/2020, e suas alterações, ficando ainda ciente, que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pelo S.I.M.

Sem mais para o momento, subscrevo abaixo.

Arambaré, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

\_\_\_\_\_  
NOME

Responsável pelo ESTABELECIMENTO.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

ANEXO 8

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, \_\_\_\_\_, responsável pelo Estabelecimento \_\_\_\_\_, CPF N° \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_, Inscrição Municipal nº: \_\_\_\_\_ e Registro no SIM nº \_\_\_\_\_, conforme Art. 13 do Decreto Municipal 1.837/2020, venho por meio deste Termo de Compromisso, aceitar e empenhar os condicionantes e prazos impostos para aprovação da reforma ou alteração no estabelecimento em questão, segundo Processo \_\_\_\_\_, Ofício \_\_\_\_\_, conforme descrições e prazos listadas abaixo:

ADEQUAÇÃO	PRAZO
<u>Exemplo:</u> Derrubada da parede do atual vestiário masculino para ampliação da sala de produção e alteração da forma de entrada das carcaças na sala de produção.	30 dias
<u>Exemplo:</u> Colocação de aparelho condicionador de ar tipo <i>Split</i> na sala de produção.	60 dias
<u>Exemplo:</u> Construção de novo defumador (extra); Aumento do antigo "ante fumeiro"; Derrubada da parede da atual sala de temperos para colocação de porta do conexão do ante fumeiro com a sala de maturação.	180 dias

Sem mais para o momento, subscrevo abaixo.

Arambaré, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome

Responsável pela EMPRESA \_\_\_\_\_.



## ANEXO 9

### INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO PARA REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS DE ORIGEM ANIMAL

O formulário deve ser preenchido de preferência por computador, os croquis dos rótulos deverão ser apresentados impressos e em meio digital (por e-mail), à exceção do comprovante de pagamento da taxa de registro de produtos, que deverá ter uma via do original enviada. A taxa de registro de produtos deverá ser paga apenas uma vez para cada produto e não se aplica aos demais casos previstos no item “solicitação” do formulário. Todos os rótulos deverão ser registrados e qualquer modificação deve ser enviada ao S.I.M para análise. Rótulos lançados no mercado sem o devido registro acarretarão autuação da empresa.

O formulário deverá ser preenchido à máquina ou por computador.

#### 1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

**S.I.M DO ESTABELECIMENTO** – Colocar o número do S.I.M do estabelecimento. Se o estabelecimento ainda não tiver número estabelecido, deixar em branco.

**Nº DE REGISTRO SEQÜENCIAL DO PRODUTO** – Número do produto com 3 dígitos começando pelo 001 e sequencial. A numeração final do produto deverá ser definida pelo S.I.M.

**RAZÃO SOCIAL** – Citar a Razão Social completa do Estabelecimento (não confundir com marca usada pelo Estabelecimento).

**CNPJ/CPF** – Mencionar o nº do CNPJ ou CPF.

**CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:** A classificação do estabelecimento será determinada em função do tipo de atividade exercida. A classificação será definida após estudo técnico do S.I.M. Algumas classificações possíveis que podem ser usadas num preenchimento preliminar são:

##### a) Os de carnes e derivados: - Matadouro-Frigorífico;

- Fábrica de Conserva de Produtos Cárneos;
- Entrepasto de Carnes e Derivados.

##### b) Os de leite e derivados: - Granja Leiteira;

- Usina de Beneficiamento de Leite;
- Micro Usina de beneficiamento de leite;
- Fábrica de Laticínios;
- Micro queijarias.

##### c) Os de pescado e derivados:

- Entrepasto de Pescado;
- Fábrica de Conservas de Pescado.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**d) Os de ovos e derivados:**

- Fábrica de Conservas de Ovos;
- Granja de Produção de Ovos;
- Entrepasto de Ovos.

**e) Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:**

- Apiário/Casa do Mel;
- Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas.

**f) Entrepasto, Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados e similares.**

**ENDEREÇO:** Mencionar rua ou estrada, n° ou km.

**TELEFONE(S):** Mencionar telefones fixos e/ou celulares

**E-MAIL:** Mencionar e-mails, se houver.

**2. SOLICITAÇÃO:**

Assinalar conforme o caso (poderá ser assinalado mais de um item).

**3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:**

**NOME DO PRODUTO:** Mencionar o nome do produto conforme a nomenclatura oficial. Se existirem dúvidas quanto à nomenclatura, entrar em contato com o setor de Registro de Produtos e Rótulos para esclarecimentos. Uma listagem correspondente à nomenclatura de alguns tipos de produtos consta na Portaria nº 1 de 09 de outubro de 2001 do MAPA.

**MARCA COMERCIAL:** Mencionar a(s) marca(s) comerciais, se houver. Lembramos que mais de uma marca para um mesmo produto implica a existência de mais de um tipo de rótulo.

**TIPO DE RÓTULO:** Mencionar o tipo de rótulo: impresso na própria embalagem, na forma de etiqueta, etc.

**TIPO DE EMBALAGEM:** Mencionar se a embalagem é de plástico, de papel, à vácuo, etc. Se o produto não possui embalagem isso deverá ser mencionado.

**CONTEÚDO:** Indicar a quantidade aproximada de produto acondicionado e a respectiva unidade de medida (Kg, g, L ou ml). Em se tratando de peso líquido, o mesmo deverá ser mencionado.

**FORMA DE INDICAÇÃO, VALIDADE E LOTE:** Mencionar de que forma a data de fabricação e também a de validade aparecerá no rótulo (à tinta, carimbo, datador, marcação com picotamento, etc.). Lembramos que a data de fabricação e validade deverá sempre ser expressa na forma DD/MM/AA. Mencionar também o lote de fabricação.

Rua Ormezinda Ramos Loureiro, 180 - Bairro Caramuru - Arambaré – RS – Fone/Fax: (51) 3676-1211



#### 4. COMPOSIÇÃO:

Iniciar a descrição pelos produtos que entram em maior quantidade (matéria prima, ex.: carnes ou leite), conforme a ordem decrescente dessas quantidades. Mencionar as quantidades em kg ou L e as respectivas proporções, sendo que a coluna das proporções deverá totalizar sempre 100%.

Para produtos in natura não é necessária a menção do peso ou proporção, bastando mencionar qual o produto e suas especificações mais genéricas, se for o caso (ex.: carne de bovino, mencionando os cortes que serão comercializados).

Os aditivos químicos deverão ser indicados pela função que exercem seguido do nome químico do produto (ex.: conservadores/ nitrato e nitrito de sódio). Em seguida ao nome químico, deverá ser mencionada a quantidade do aditivo que é recomendada para o uso pelo fabricante do mesmo (não confundir com a quantidade do aditivo que a empresa que está registrando o produto pretende usar na formulação). As quantidades máximas dos aditivos utilizados devem seguir a legislação vigente sendo o controle das mesmas responsabilidade da empresa.

#### 5. AUTENTICAÇÃO:

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

#### 6. PROCESSO DE FABRICAÇÃO – CONTROLE DE QUALIDADE – ESTOCAGEM E TRANSPORTE:

Nesse item deverá ser descrito todo o processo de fabricação do produto da forma mais completa possível, mencionando todas as etapas, passo a passo. A seguir são indicados os principais quesitos que deverão ser mencionados conforme os tipos básicos de produtos.

**Carne “in natura”:** mencionar o tempo de descanso regulamentar, banho de aspersão, forma de atordoamento, tempo de sangria, amarração de reto e esôfago, lavagem da cabeça em equipamento adequado, forma de higienização do instrumental (facas, serras) durante o abate e destino dado às condenas e demais despojos. No caso de miúdos deverão ser descritas as etapas da toailete das vísceras e do “branqueamento” do mondongo, se for o caso. No caso de aves mencionar todas as etapas incluindo as temperaturas de escaldagem e de resfriamento, teste de absorção de água etc.

**Conservas cárneas:** mencionar todas as etapas desde a moagem da carne, ordem de adição dos aditivos, tempo das fases de cura, defumação etc.

**Leite e derivados:** mencionar tempo e temperatura de pasteurização do leite, tipo e tempo de salga de queijos, tempo de maturação, temperatura na sala de fatiamento (se for o caso) etc.

Lembramos que todos os produtos devem seguir as normas constantes nos REGULAMENTOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE emitidos pelo MAPA. O Responsável Técnico da Indústria deverá manter-se atualizado quanto a referida legislação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**7. AUTENTICAÇÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

**8. CONTROLE DE QUALIDADE:**

Deverão ser mencionados os seguintes itens de execução obrigatória relativos ao controle de qualidade: exame microbiológico de água bimestral, exame físico-químico de água semestral, exame microbiológico de produto mensal e exames de rotina do leite, se for o caso (gordura, EST, ESD, acidez, peroxidase, fosfatase, densidade, e presença de antibiótico). A empresa deverá também indicar a execução de exames médicos nos funcionários e a sua periodicidade. A empresa deverá mencionar se existe algum programa de controle de insetos e roedores. Outras medidas que a empresa adotar visando o controle de qualidade deverão ser também mencionadas nesse item.

**9. ESTOCAGEM E TRANSPORTE:**

Estocagem diz respeito a estocagem do produto pronto enquanto estiver dentro da indústria. Indicar o local onde fica armazenado o produto depois de pronto (câmara fria, câmara de armazenagem etc.), a forma como se dá a armazenagem (caixas, prateleiras, ganchos etc.) e a temperatura de armazenagem.

Transporte diz respeito ao que tipo de veículo em que o produto é transportado até o ponto de venda, de que forma (caixas, em ganchos etc.) e a que temperatura.

**10. AUTENTICAÇÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

*Obs.: o formulário para registro de produtos (3 vias), deverá vir acompanhado dos croquis dos respectivos rótulos (quando for o caso) esses em meio digital (CD ou DVD).*

**Legislações específicas sobre rotulagem estão disponíveis nos seguintes documentos oficiais:**

- Resolução nº 259 de 23/09/2002 da ANVISA (aspectos gerais da rotulagem).
- Instrução Normativa nº 22, do MAPA, de 24/10/2005 (aspectos gerais da rotulagem de produtos de origem animal).
- Instrução Normativa nº 51, do MAPA, de 29/12/2006 (limites para aditivos em produtos cárneos)
- Resolução nº 1, do MAPA, de 09/01/2003 (nomenclatura de produtos cárneos não formulados).
- Portaria INMETRO nº 19, de 07/03/1997 (conteúdo líquido de produtos cárneos).
- Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/2002 (forma de indicação do conteúdo líquido e unidades de medida).
- Decreto Estadual nº 39.688 (rotulagem específica da CISPOA).
- Res. RDC's 359 e 360 da ANVISA, de 23/12/2003 – Informação nutricional.





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

- Portaria n.º 27 da ANVISA, de 13/01 1998 – Informação nutricional complementar. - Lei 10.674 da Presidência da República, de 16/05/2007 (prod. lácteos).
- Lei 11.265 da Presidência da República, de 03/01/2006 (prod. lácteos). - RDC 222 da ANVISA de 05/08/2002 (prod. lácteos).
- Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA.
- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (MAPA).
- Lembramos que as empresas poderão ser autuadas pelos órgãos normatizadores das legislações citadas em caso de descumprimento das mesmas. Os Responsáveis Técnicos das empresas deverão manter-se atualizados quanto às eventuais mudanças na legislação pertinente.

#### **11. CONFECÇÃO DO RÓTULO.**

Para confecção dos rótulos, entrar em contato com o Serviço de Inspeção Municipal.

Se o rótulo contiver informação nutricional, deverá ser enviada declaração assinada pelo responsável pela confecção da mesma atestando que ela corresponde ao produto em questão.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE REGISTRO, ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, CANCELAMENTO, FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**MODELO**

Sr. Coordenador do S.I.M:

A \_\_\_\_\_ (nome da empresa), abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

*Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com os outros setores do S.I.M.*

**IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

SIM do estabelecimento:	Nº sequencial do produto:
Razão social:	
CNPJ/CPF:	Classificação do estabelecimento:
Endereço:	
Tel. (s):	E-mail:
Fax:	

**SOLICITAÇÃO**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Registro                           | <input type="checkbox"/> Alteração de razão Social e/ou Categoria |
| <input type="checkbox"/> Cancelamento                       | <input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação      |
| <input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto | <input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo                      |
| <input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo      |   |

**IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

Nome do Produto	
Marca Comercial:	Marca Comercial:
Tipo de Embalagem:	Tipo de Embalagem:
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:	

Rua Ormezinda Ramos Loureiro, 180 - Bairro Caramuru - Arambaré – RS – Fone/Fax: (51) 3676-1211



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**COMPOSIÇÃO**

<b>FÓRMULA FECHADA</b>		
<b>Ingredientes/Aditivos</b> (Mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	<b>Quantidades</b> (Kg ou L)	<b>Percentuais</b> (%)
<b>FÓRMULA ABERTA</b>		
<b>Ingredientes/Aditivos</b> (Mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	<b>Quantidades</b> (Kg ou L)	<b>Percentuais</b> (%)

**PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever todas as operações)**

<b>CONTROLE DE QUALIDADE</b>		
<b>ESTOCAGEM E TRANSPORTE</b>		
Em todas as folhas deste registro de produtos deverá constar o seguinte rodapé devidamente preenchido:		
<b>DATA</b>	<b>CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO</b>	<b>CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**ANEXO 10**

**AUTORIZAÇÃO DE LIVRE ACESSO**

Eu \_\_\_\_\_, RG Nº \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_ residente à \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, nesta cidade, telefone \_\_\_\_\_, responsável legal na qualidade de sócio proprietário, do Estabelecimento Registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Arambaré sob nº \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ \_\_\_\_\_, autorizo a entrada, em qualquer dia e em qualquer horário, dos fiscais do S.I.M., no estabelecimento localizado à \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, nesta cidade, para fins de fiscalização e inspeção, ficando os mesmos autorizados a registrar suas fiscalizações, inspeções e/ou visitas das formas que julgarem necessárias.

Sem mais para o momento, subscrevo abaixo.

Arambaré, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nome do Proprietário

Responsável pelo Estabelecimento \_\_\_\_\_.



**ANEXO 11**  
**ANÁLISE DA ÁGUA**

Análise da água de abastecimento emitida por laboratório oficial cadastrado no Serviço de Inspeção Municipal apresentando resultados enquadrados nos padrões microbiológicos e físico-químicos determinados pela Resolução nº 090/2011 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio de 18 de maio de 2011 e Portaria MS No. 2914 de 12 de dezembro de 2011 ou demais referências legais que venham a vigorar, sendo que a coleta de água deve ser solicitada/acompanhada ao S.I.M. para ser validada como oficial;

Análises requeridas:

**Microbiológicas:**

- a. Coliformes a 35°C.
- b. Escherichia coli.
- c. Contagem de Bactérias heterotróficas.

**Físico-Químicas:**

- a. pH;
- b. Cloretos;
- c. Matéria orgânica;
- d. Dureza;
- e. Sólidos dissolvidos totais;
- f. Turbidez.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ARAMBARÉ



**ANEXO 12**

**CERTIFICADO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

O estabelecimento deve comprovar a participação de, ao menos, um funcionário/proprietário em curso de Boas Práticas de Fabricação, sendo que este tornar-se- a responsável pelo treinamento dos demais.