

Instrução Normativa 010/2022 de 13 de maio de 2022.

NORMAS TÉCNICAS PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS, PRODUTOS E RÓTULOS

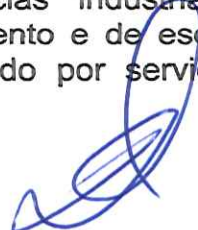
Considerando a necessidade de padronizar o processo de registro de estabelecimentos no Serviço de Inspeção Municipal, registro de produtos e seus rótulos, a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Vacaria resolve:

Art. 1º Fica estabelecido os procedimentos para a avaliação de registro de estabelecimentos e registro de produtos e rótulos do S.I.M.

Art. 2º Para a solicitação de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos, em duas vias:

- I – Requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal, solicitando aprovação do projeto ou o registro do estabelecimento, indicando o CNPJ ou a Inscrição Estadual ou a comprovação de inclusão no Programa de Agroindústria Familiar do RS, com o número de registro do Talão de Produtor, endereço completo e telefone;
- II – Cópia atualizada do CNPJ ou talão de produtor rural;
- III – Memorial Descritivo da Construção com informações sobre a obra;
- IV – Memorial Econômico Sanitário que deverá constar com detalhes a descrição das atividades realizadas no estabelecimento;
- V – Memorial descritivo do processo de fabricação, de composição e de rotulagem;
- VI – Termo de compromisso, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- VII – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional que será responsável pelas atividades industriais e sanitárias envolvendo produtos de origem animal, homologada pelo respectivo Conselho de Classe, devendo o mesmo possuir ensino superior e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade;
- VIII – Planta baixa do estabelecimento, planta hidrossanitária, planta com a distribuição dos equipamentos no estabelecimento e quando o S.I.M. julgar necessário planta da fachada e planta de localização e situação, devidamente assinada por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA;
- IX – Análise de água, conforme norma complementar;
- X – Licença ambiental;
- XI – Licença de instalação e Licença operacional.

§1º Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados acima, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por servidor do S.I.M., com formação em Medicina Veterinária.



Art. 3º Para a solicitação de registro do produto e rotulagem, deve ser preenchido o memorial descritivo do processo de fabricação, de composição e rotulagem, onde constarão as seguintes informações:

- I – Croqui do rótulo;
- II – Identificação do estabelecimento;
- III – Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
- IV – Descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
- V – Descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
- VI – Relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Art. 4º O Médico Veterinário do S.I.M. executará a avaliação do rótulo do produto através da legislação vigente, utilizando a tabela do anexo V.

Art. 5º A tabela de avaliação de registro e rótulo deverá ser mantida atualizada pelo coordenador do S.I.M.

§1º O S.I.M. deve manter um manual de instruções para a tabela de avaliação de registro de rótulo, conforme a legislação vigente.

Art. 6º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.



Clodoaldo Dorival Rezende
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

REQUERIMENTO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO – S.I.M. VACARIA

Ao
Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente de Vacaria

Nome da empresa ou Nome do proprietário*

CNPJ ou CPF*

Inscrição Estadual ou N° do Talão do Produtor*

vem por meio deste solicitar registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Vacaria, de seu (sua) _____,

Classificação do estabelecimento conforme Decreto nº 101/2021, de 26 de maio de 2021

localizado na (em) _____
Endereço completo

Atenciosamente,

Responsável legal pelo estabelecimento

CPF: _____-_____

Vacaria, _____ de _____ de _____.

*se produtor rural



MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO – S.I.M. VACARIA

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

1.1 Razão Social / Nome do Produtor:

1.2 N° S.I.M.

(se tiver)

1.3 Nome Fantasia:

1.4 Classificação do Estabelecimento:

(conforme Decreto 101/2021 de 26 de maio de 2021)

1.5 Endereço Completo (Rua/Avenida, N°, Complemento, Bairro, CEP):

1.6 Responsável Legal/Proprietário:

1.7 Telefone:

1.8 E-mail:

1.9 Responsável Técnico:

1.10 Registro no Conselho de Classe:

2. MATÉRIAS-PRIMAS, INSUMOS E INGREDIENTES

2.1 Tipos de matérias-primas:

(ex.: carne resfriada de suíno, produtos prontos e acabados, envoltórios naturais, etc.)

2.2 Procedência:

(mencionar se de inspeção municipal, SISBI, SUSAF, estadual ou federal)

2.3 Forma de conservação:

(resfriado, congelado, in natura, etc.)





2.4 Meio de transporte:

(tipo de veículo, temperatura, acondicionamento da matéria-prima, etc.)

2.5 Capacidade de recepção da matéria-prima:

(quantidade de carcaças, caixas estocadas)

3. PRODUTOS QUE PRETENDE PRODUZIR:

3.1 Descrever todos os tipos de produtos que pretende produzir:

(ex.: produtos cárneos e lácteos fatiados, produtos lácteos ralados, cortes de carnes resfriadas, linguiças, salames, banha, queijos, iogurtes, etc.)

3.2 Capacidade de produção:

3.3 Frequência de produção:

3.4 Tipo de embalagem:

(primária, secundária e terciária)

3.5 Forma de conservação:

(resfriado, congelado, in natura, etc.)

3.6 Meio de transporte:

(tipo e número de veículos, natureza do revestimento interno, geração de frio e controle de temperatura, forma de acondicionamento dos produtos, etc.)

4. DEPÓSITO DE EMBALAGENS:

Descrever conforme os tipos de embalagens mencionados anteriormente, localização, materiais, presença de armários, prateleiras, estrados, etc.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long tail, located in the bottom right corner of the page.

5. MERCADOS DE CONSUMO:

Descrever os principais mercados de consumo que pretende distribuir os produtos.

Especificar: estabelecimentos de venda direta ao consumidor, como mercados e supermercados, ou estabelecimentos institucionais, como restaurantes e cozinhas industriais. Mencionar se há interesse em adesão ao SISBI.

6. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

6.1 Origem:

6.2 Volume de vazão:

6.3 Reservatório:

(capacidade, localização e material do reservatório)

6.4 Sistema de tratamento:

(método utilizado para assegurar o nível de cloração da água, equipamento utilizado, localização, etc.)

7. ÁGUAS RESIDUAIS:

Descrever o destino dado às águas servidas, sistema de esgotamento sanitário, caixas de gordura, meios de depuração, declividade dos pisos em direção aos ralos, etc.

8. DESTINO DOS RESÍDUOS:

Descrever os resíduos produzidos, produtos e matérias-primas condenados, subprodutos não comestíveis, a forma de armazenamento até a coleta, frequência, destino dado aos resíduos, etc. Mencionar se há empresa responsável pela coleta e os dados da empresa coletora. Descrever as previsões de destino para produtos de retorno.

9. FLUXO DE PRODUÇÃO:

Descrever os setores e detalhadamente os fluxos de produção de cada produto, ou seja, o local de recepção da matéria-prima e o caminho percorrido até a expedição do produto final.



10. ZONA SUJA/ZONA LIMPA:

Descrever a forma de separação entre zona suja e zona limpa, separação total ou parcial, óculo, "chute", etc.

Mencionar se há uso de uniforme diferenciado para funcionários da zona suja e da zona limpa, se há diferenciação de caixas, equipamentos e utensílios.

11. INSTALAÇÕES:

11.1 Natureza do piso:

(descrever o material, cor, resistência, etc.)

11.2 Paredes:

(material, cor, impermeabilização, etc.)

11.3 Aberturas:

(janelas, portas e óculos, descrever o material, sistema de fechamento, tamanho das aberturas, etc.)

11.4 Teto:

(tipo de cobertura, forro, pintura, etc.)

11.5 Elevadores:

(material, piso, revestimento, etc.)

11.6 Câmaras-frias:

(material, presença de estrados, pallets, prateleiras, etc.)

11.7 Altura do pé direito das instalações:



12. FUNCIONÁRIOS:

Número aproximado de funcionários, relacionados por sexo.

13. VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS, REFEITÓRIOS E INSTALAÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS:

Descrever a localização, número de pias, vasos sanitários, chuveiros, armários, etc.

14. BARREIRAS SANITÁRIAS:

Descrever o tipo de barreira para higienização das botas e mãos, a quantidade, a localização e os equipamentos e itens que compreenderão a barreira.

15. MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS, MESAS E UTENSÍLIOS:

Detalhar máquinas, equipamentos, mesas e utensílios de cada dependência, quanto à natureza, finalidade, capacidade e localização dentro do estabelecimento. Descrever a necessidade de desmontagem de cada equipamento para correta e completa higienização, prevendo também a frequência e o responsável (se empresa terceirizada ou não).

16. VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO:

Descrever o tipo de iluminação e de ventilação (artificial ou natural) em cada dependência.

17. PRODUÇÃO DE FRIO:

Descrever os sistemas de refrigeração, número de unidades dos equipamentos, câmaras e setores climatizados, finalidades, capacidades, temperaturas, forma de aferição, etc.

Mencionar a frequência de higienização dos sistemas de refrigeração.

18. PRODUÇÃO DE CALOR:

Descrever os sistemas utilizados para geração de calor, origem, capacidade (se houver), caldeira a lenha, aquecedores a gás, energia solar, etc.

19. CONTROLE DE PRAGAS E VETORES:

Descrever os métodos utilizados, como telas milimétricas, cortinas de ar, agentes químicos, etc. Mencionar os programas de combate e periodicidades.



20. ALMOXARIFADO, ESCRITÓRIOS E DEMAIS INSTALAÇÕES DE USO COMUM:

Descrever a função, localização, quantidade, etc.

21. ARREDORES:

Descrever o tipo de pavimentação da área externa e tipo de delimitação, cercas, muros, alambrados, etc.

22. PROXIMIDADES:

Descrever se há nas proximidades fontes produtoras de mau cheiro ou poeira. Mencionar a distância de estradas, ruas, outras edificações, residências, etc.

OBSERVAÇÕES:

- a) Os itens deste modelo deverão ser descritos detalhadamente;
- b) Informações complementares poderão ser solicitadas.

PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL DO
ESTABELECIMENTO (CARIMBO E ASSINATURA)

RESPONSÁVEL TÉCNICO (CARIMBO COM
NUMERAÇÃO DO CONSELHO DE CLASSE E
ASSINATURA)



TERMO DE COMPROMISSO – S.I.M. VACARIA

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

1.1 Razão Social / Nome do Produtor:

1.2 Nº S.I.M.

(se tiver)

1.3 Nome Fantasia:

1.4 Classificação do Estabelecimento:

(conforme Decreto 101/2021 de 26 de maio de 2021)

1.5 Endereço Completo (Rua/Avenida, Nº, Complemento, Bairro, CEP):

1.6 Responsável Legal/Proprietário:

1.7 Telefone:

1.8 E-mail:

1.9 Responsável Técnico:

1.10 Registro no Conselho de Classe:

Declaramos que observamos e aceitamos as normas contidas na Lei e Decreto que regulamentam o Serviço de Inspeção Municipal de Vacaria e, por isso, assumimos inteira responsabilidade quanto às condições e exigências a serem atendidas para enquadramento da empresa supracitada.

Vacaria, _____ de _____ de _____.

PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL DO
ESTABELECIMENTO (CARIMBO E ASSINATURA)

RESPONSÁVEL TÉCNICO (CARIMBO COM
NUMERAÇÃO DO CONSELHO DE CLASSE E
ASSINATURA)



MEMORIAL DESCRITIVO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM – S.I.M. VACARIA

NOME DO PRODUTO/DENOMINAÇÃO DE VENDA:

Nº DE REGISTRO DO PRODUTO:

Nº DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO:

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

1.1 Razão Social / Nome do Produtor:

1.2 Nº S.I.M.

(se tiver)

1.3 Nome Fantasia:

1.4 Classificação do Estabelecimento:

(conforme Decreto 101/2021 de 26 de maio de 2021)

1.5 Endereço Completo (Rua/Avenida, Nº, Complemento, Bairro, CEP):

1.6 Responsável Legal/Proprietário:

1.7 Telefone:

1.8 E-mail:

1.9 Responsável Técnico:

1.10 Registro no Conselho de Classe:





2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO:	
2.1 Nome do produto/Denominação de venda:	
2.2 Nome regional, se houver:	
2.3 Marca comercial do produto, se houver:	
2.4 Formas de apresentação do produto:	
2.5 Tipo e forma de fechamento da embalagem:	
2.6 Peso da embalagem:	
2.7 Conteúdo líquido e drenado, se houver:	
2.7.1 Se "Deve ser pesado em presença do consumidor" a informação do peso mínimo e máximo:	
2.8 Forma de indicação da data de validade:	
2.9 Prazo estipulado de validade:	
2.9.1 Prazo estipulado de validade após aberto, se houver:	
2.10 Forma de conservação do produto final ao consumidor:	
2.11 Forma de indicação da data de fabricação:	
2.12 Forma de indicação e identificação do lote:	
2.13 Forma da declaração do lote/fabricação e validade:	
2.14 Informação Nutricional:	() Modelo vertical () Modelo horizontal
2.15 Informações complementares ao consumidor:	
2.16 Outras informações adicionais ao consumidor, se houver:	

3. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:		
Formulação (se houver) ou Nome do Produto ou Nome do Produto/Fornecedor		
Ingredientes/Aditivos	Quantidade (kg ou l)	Percentuais %
Mencionar na ordem decrescente de quantidade na formulação, se houver		
TOTAL		
OBSERVAÇÕES:		
<ul style="list-style-type: none"> Estabelecimentos classificados como Entrepasto/Unidade de beneficiamento de Produtos de Origem Animal devem anexar a <u>ficha técnica</u> e o <u>rótulo do fornecedor</u>; 		



- Estabelecimentos que utilizem mixes e/ou aditivos compostos na formulação, devem calcular as quantidades e percentuais destes insumos, apresentar as fichas técnicas e preencher **ANEXO II – CÁLCULO DE FORMULAÇÃO**.

4. PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO:

4.1 Recepção de matéria-prima:

4.2 Armazenamento de matéria-prima:

4.3 Processamento/processo de fabricação de produto (descrito ou fluxograma):

4.4 Rotulagem:

4.5 Estocagem do produto final:

5. CONTROLE DE QUALIDADE/ANÁLISES LABORATORIAIS DE AUTOCONTROLE:



6. TRANSPORTE DO PRODUTO:

6.1 Veículo:

6.2 Forma de acondicionamento no veículo:

6.3 Temperatura de transporte:

6.4 Alvará sanitário do veículo:

6.5 Distribuidoras, se houver:

7. RÓTULOS DO PRODUTO:

7.1 Quantidade de rótulos anexados:

7.2 Etiqueta acessória, se houver:

7.3 Tipo de rótulo:

OBSERVAÇÕES:

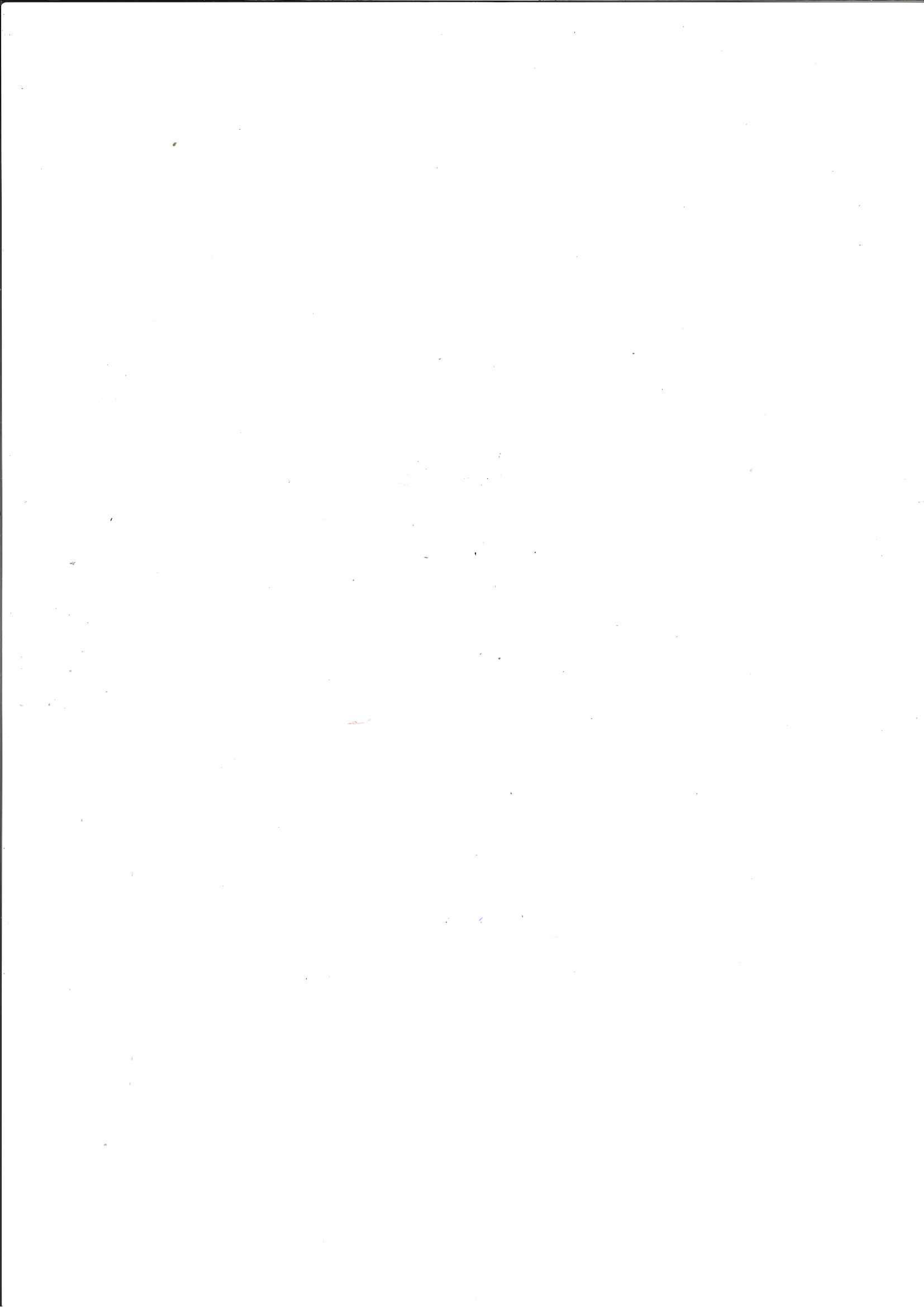
- O **ANEXO I – CROQUI DE RÓTULO** deve conter a forma física, modelo ou representação em croqui do rótulo em tamanho real ao que será utilizado ou com as dimensões do rótulo e do carimbo de inspeção, conforme legislação municipal vigente, incluindo as etiquetas acessórias que contenham informações obrigatórias ou complementares;
- Quando um mesmo produto tiver mais de um rótulo, deve-se, preferencialmente, preencher uma folha do Anexo I para cada rótulo do produto a ser registrado;
- Podem ser solicitados croquis de rótulos nas cores reais ao original para garantia da legibilidade.

Declaramos que as informações contidas neste Memorial Descritivo de Processo de Fabricação, Composição e Rotulagem são verdadeiras e, por isso, assumimos inteira responsabilidade quanto às informações acima prestadas.

Vacaria, _____ de _____ de _____.

PROPRIETÁRIO/REPRESENTANTE LEGAL DO
ESTABELECIMENTO (CARIMBO E ASSINATURA)

RESPONSÁVEL TÉCNICO (CARIMBO COM
NUMERAÇÃO DO CONSELHO DE CLASSE E
ASSINATURA)



Anexo V

Listagem de itens para análise e aprovação de rótulos para os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Vacaria.

Preencher as lacunas com a seguinte legenda:

- **C** para Conforme;
- **NC** para Não Conforme;
- **NA** para Não se Aplica.

1. Identificação do estabelecimento produtor:

- A () Razão Social ou Nome completo;
- B () Endereço completo;
- C () Categoria ou classificação de registro no Serviço de Inspeção Municipal;
- D () CNPJ ou CPF;
- E () Informações do importador;
- F () Marca comercial;
- G () Expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA";
- H () Estabelecimento de origem (produto já inspecionado, fracionado);
- I () "Fabricado por" e "Distribuído por" (quando aplicável);
- J () Inscrição Estadual;
- K () Número de telefone para contato (Serviço de Atendimento ao Consumidor – SAC).

2. Nomenclatura oficial do produto:

- A () Nome verdadeiro ou denominação de venda oficial (de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade ou Resolução 1 de 2003);
- B () Uso do nome regional entre parênteses, após o nome oficial;
- C () Forma de apresentação do produto na embalagem;
- D () Localizado no painel principal;
- E () Em destaque: igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca;
- F () em caixa alta, negrito, uniforme, sem intercalação;
- G () Expressão "tipo", quando aplicável.

3. Lista de ingredientes:

- A () De acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de rotulagem;
- B () Apresentar os ingredientes em ordem decrescente de proporção;
- C () Declarar água como ingrediente, quando utilizá-la;
- D () Declarar e identificar os aditivos, listados depois dos demais ingredientes;
- E () Informar a função tecnológica principal, o nome e o número de INS dos aditivos;
- F () A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (IN 51 e RTIQ);
- G () O uso de corante Tartrazina deverá estar de acordo com a RDC 340/12.



4. Conteúdo (volume):

- A () Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização);
- B () Tamanho dos caracteres de acordo com o volume de produto ou área do rótulo;
- C () Precedido das expressões "PESO LÍQUIDO", "CONTEÚDO LÍQUIDO", etc;
- D () Queixo sem peso padronizado: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" e peso da embalagem;
- E () Carnes e derivados: peso líquido no ponto de venda (venda por peso);
- F () Produtos cárneos com perda de peso: "DEVE SER PESADO NA PRESENÇA DO CONSUMIDOR";
- G () "PESO DA EMBALAGEM", exceto para pré-medidos (Portaria 25/1986 e 19/1997 INMETRO);
- H () Carne moída para varejo conteúdo máximo 1 kg (um quilograma);
- I () Produto com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga, Portaria 153/08 INMETRO).

5. Conservação do produto:

- A () Informação de temperatura máxima e mínima de conservação;
- B () Temperatura de conservação de acordo com a espécie e tipo de produto (RTIQ);
- C () Tabela de conservação doméstica para congelados (temperatura e validade);
- D () Prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem.

6. Data de fabricação, prazo de validade e lote

- A () Formato de apresentação dos caracteres;
- B () Data de fabricação;
- C () Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN 22/2005);
- D () Lote (pode ser usada a data de fabricação ou validade, ou número próprio).

7. Identificação de registro no Serviço de Inspeção Municipal:

- A () Carimbos conforme os modelos oficiais, com dizeres e forma de acordo com o padrão do Serviço de Inspeção Municipal;
- B () Tamanho do carimbo de acordo com o volume de produto acondicionado;
- C () Logotipo do SUSAF-RS de acordo com a normatização legal, além de carimbo do S.I.M.;
- D () Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas corretas "Registro na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente sob nº ___/___";
- E () Registro único: para cortes cárneos diferentes e/ou mesmo produto com pesos diferentes;

8. Informação Nutricional





- B () Unidades de medida oficiais (Sistema Internacional de Unidades – SI);
C () Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos;
D () Tamanho da letra igual ou maior que 1 mm (um milímetro).

12. Embalagem secundária

- A () Identificação do estabelecimento produtor;
B () Nomenclatura oficial do produto;
C () Conteúdo e peso da embalagem;
D () Temperatura de conservação do produto (máxima e mínima);
E () Data de fabricação, prazo de validade e lote;
F () Expressão de registro;
G () Expressão “Indústria brasileira”;
H () Carimbo do Serviço de Inspeção Municipal;
I () Ortografia coreta, unidades de medida oficiais e tamanho da letra;
J () Logotipo dos sistemas de equivalência, quando aplicável;

13. Memorial descritivo de rotulagem:

- A () Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente;
B () A composição do produto está de acordo com o RTIQ;
C () O processo descrito atende aos regulamentos oficiais específicos;
D () Está devidamente autenticado com a assinatura dos responsáveis;
E () As páginas estão devidamente rubricadas.

