



## REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

De acordo com a Instrução Normativa 010/2022 de 13 de maio de 2022 para registro de estabelecimentos no Serviço de Inspeção Municipal são exigidos os 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.

No caso de 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.

---

Luisa Walmorbida de Araújo

Médica Veterinária

Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal

Portaria 173/2024



## REFORMA E AMPLIAÇÃO

De acordo com o Decreto Municipal 101 de 2021 para solicitação de reforma e/ou ampliação devem ser entregues os seguintes documentos:

- I - Requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal, solicitando aprovação do projeto de ampliação, remodelação ou reforma;
- II - Memorial Descritivo da Construção com informações sobre a obra;
- III - Planta baixa do estabelecimento, planta hidrossanitária, planta com a distribuição dos equipamentos no estabelecimento, devidamente assinada por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA;
- IV - Memorial Econômico Sanitário que deverá constar com detalhes a descrição das atividades realizadas no estabelecimento.



**REQUERIMENTO PARA APROVAÇÃO DE AMPLIAÇÃO, REFORMA, REMODELAÇÃO  
S.I.M. VACARIA**

**Ao  
Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal 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 aprovação de projeto para ampliação/ reforma/ remodelação  
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 DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO – 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:  
Classe:

1.10 Registro no Conselho de

## 2. RESPONSÁVEL PELO PROJETO/Nº CREA:

3. ÁREA ÚTIL DO TERRENO (área que pode ser utilizada para construção):

4. ÁREA CONSTRUÍDA:

5. ÁREA A SER CONSTRUÍDA:

(Preencher em caso de reforma, ampliação ou construção)

## 6. DURAÇÃO PROVÁVEL DA OBRA:

(Preencher em caso de reforma, ampliação ou construção)

## 7. RECUO DO ALINHAMENTO DA RUA:

## 8. ÁREA FABRIL – DESCRIÇÃO DA CONSTRUÇÃO:

(Detalhamento das características de construção de todas as dependências voltadas para a elaboração de produtos comestíveis: natureza e declividade do piso; impermeabilização e pintura de paredes; forro e cobertura; ventilação e iluminação – natural ou artificial, proteção das lâmpadas; altura do pé direito; portas janelas e óculos.)

## 9. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES – DESCRIÇÃO DA CONSTRUÇÃO:

(Detalhamento das características de construção de todas as dependências voltadas para a elaboração de produtos comestíveis: natureza e declividade do piso; impermeabilização e pintura de paredes; forro e cobertura; ventilação e iluminação – natural ou artificial, proteção das lâmpadas; altura do pé direito; portas janelas e óculos.)

## 10. INSTALAÇÕES HIDRÁULICO-SANITÁRIAS:

(Descrever instalações de água fria e quente, geração de vapor, sistema de esgoto.)

## 11. TRATAMENTO DE EFLUENTES:

(Descrever os meios empregados para a depuração das águas servidas, sólidos e esgotos, e o destino dado a estes efluentes, conforme aprovado pelo órgão responsável pela proteção ambiental.)

## 12. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

(Descrever tipo de isolamento da área fabril: muro, fechamento, pavimentação, paisagismo, etc.)

Declaramos que as informações contidas neste Memorial Descritivo de Construção 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  
ENGENHEIRO RESPONSÁVEL (CARIMBO COM NUMERAÇÃO DO CREA E ASSINATURA)

# 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:  
Classe:

1.10 Registro no Conselho de

## 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.

### **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 equipamentos 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)

# MEMORIAL DESCRITIVO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E ROTULAGEM

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 1011/2021 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:  
Classe:

1.10 Registro no Conselho de

**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:	

**4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO:**

Formulação (se houver) ou Nome do Produto ou Nome do Produto/Fornecedor		
Ingredientes/Aditivos Mencionar na ordem decrescente de quantidade na formulação, se houver	Quantidade (kg ou l)	Percentuais %
<b>TOTAL</b>		

**OBSERVAÇÕES:**

- Estabelecimentos classificados como Entrepasto/Unidade de beneficiamento de Produtos de Origem Animal devem anexar a ficha técnica e o rótulo do fornecedor;
- 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**.

**5. PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO:**

5.1 Recepção de matéria-prima:

5.2 Armazenamento de matéria-prima:

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

5.4 Rotulagem:

5.5 Estocagem do produto final:

**6. CONTROLE DE QUALIDADE/ANÁLISES LABORATORIAIS DE AUTOCONTROLE:****7. TRANSPORTE DO PRODUTO:**

7.1 Veículo:

7.2 Forma de acondicionamento no veículo:

7.3 Temperatura de transporte:
7.4 Alvará sanitário do veículo:
7.5 Distribuidoras, se houver:

8. RÓTULOS DO PRODUTO:	
8.1 Quantidade de rótulos anexados:	
8.2 Etiqueta acessória, se houver:	
8.3 Tipo de rótulo:	
<b>OBSERVAÇÕES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• O <b>ANEXO I – CROQUI DE RÓTULO</b> 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• Podem ser solicitados croquis de rótulos nas cores reais ao original para garantia da legibilidade.</li> </ul>	

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)

## 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:  
Classe:

1.10 Registro no Conselho de

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)





## CANCELAMENTO E TRANSFERÊNCIA TITULARIDADE DO ESTABELECIMENTO

O Decreto Municipal 101 de 2021 prevê que o cancelamento do registro do estabelecimento poderá ser realizado:

- I - A pedido do responsável legal do estabelecimento (solicitação de cancelamento);
- II - Por interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de um ano; Deve ser encaminhado ao S.I.M. o processo administrativo que comprove que a sanção não foi levantada no período de 12 (doze) meses;
- III - Por não realizar transferência da titularidade do registro do S.I.M. no prazo de trinta dias;
- IV- Por cassação do registro pelo S.I.M, instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

O médico veterinário do S.I.M será responsável pela emissão do Termo de Cancelamento de Registro, ou poderá ser solicitado o encerramento temporário ou definitivo das atividades a pedido do responsável legal pelo estabelecimento. O pedido deverá ser protocolado através de requerimento assinado pelo representante legal do estabelecimento dirigido ao Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), contendo a descrição dos motivos da solicitação.

Será realizada pela fiscalização do S.I.M. a vistoria de encerramento temporário ou definitivo e serão recolhidos, lacrados ou inutilizados os rótulos, embalagens, carimbos, placas de identificação, equipamentos e demais materiais ou utensílios que a fiscalização do S.I.M. julgar necessário.

A partir da data da vistoria de encerramento temporário ou definitivo fica o estabelecimento oficialmente impedido da fabricação de produtos para comercialização. No caso de encerramento temporário, o período será de 6 (seis) meses a contar da data da vistoria.



Decorrido o período de 6 (seis) meses de encerramento temporário, o estabelecimento deverá comunicar por escrito ao S.I.M. a decisão de retorno ou não das atividades, devendo o S.I.M. dar encaminhamento aos procedimentos necessários.

Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

O S.I.M. declarará as atividades definitivamente encerradas após 12 (doze) meses da vistoria de encerramento temporário, no caso de o proprietário do estabelecimento não comunicar por escrito sobre a decisão de retorno ou não das atividades.

---

Luisa Walmorbida de Araújo  
Médica Veterinária  
Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal  
Portaria 173/2024

**REQUERIMENTO PARA CANCELAMENTO 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 o cancelamento do 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