



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE**  
**BARÃO DE COTEGIPE**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2025, DE 15 DE AGOSTO DE 2025**

**Estabelece Normas e procedimentos para registro e/ou aprovação de projetos de estabelecimentos e rótulos no Serviço de Inspeção Municipal.**

O Secretário Municipal de Obras, Agricultura e Meio Ambiente, e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Barão de Cotegipe, 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 nº 2.593/2016 e Decreto nº 2.294/2022, e legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - Estabelecer Normas e procedimentos para registro e/ou aprovação de projetos de estabelecimentos e rótulos no Serviço de Inspeção Municipal de acordo com os anexos desta Instrução Normativa.

**Art. 2º** Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação e revoga a Instrução Normativa nº 001/2024 de 28 de março de 2024.

LAURI  
SPEROTTO:370  
09249091

Assinado de forma  
digital por LAURI  
SPEROTTO:37009249091  
Dados: 2025.08.15  
15:05:12 -03'00'

**Lauri Sperotto,**  
**Secretário Municipal de Obras, Agricultura e Meio Ambiente**

**Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.**  
**Em data supra.**

DUCILI MARIA BASSO  
RICHETTI:63646447087

Assinado de forma digital por DUCILI  
MARIA BASSO  
RICHETTI:63646447087  
Dados: 2025.08.15 15:05:27 -03'00'

**Ducili Maria Basso Richetti,**  
**Secretária Municipal da Administração.**

---

**Rua Princesa Isabel, 114 - Barão de Cotegipe - RS -**  
**CEP: 99740-000 - Fone: 54 99632 3244**  
**E-mail: cotegipe@baraodecotegipe.rs.gov.br**  
**Site Oficial: www.baraodecotegipe.rs.gov.br**



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE**  
**BARÃO DE COTEGIPE**

**ANEXO**

Para solicitar registro no serviço de inspeção municipal, o requerente deve encaminhar ao serviço de inspeção solicitação de registro conforme anexo. Requerimento assinado pelo representante legal da empresa aos cuidados do Serviço de Inspeção Municipal de Barão de Cotegipe, solicitando a inclusão no serviço de inspeção. A partir da ciência do interesse de registro pelo serviço de inspeção, o mesmo solicitará os seguintes documentos.

Para a aprovação de projetos para a construção de estabelecimentos de produtos de origem animal, junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, deverá ser encaminhado os seguintes documentos:

- I. CPF, CNPJ, comprovante de endereço do requerente.
- II. Plantas de situação e localização - enviar a planta informando a posição da construção e anexos em relação às vias públicas, vias de acesso e alinhamento dos terrenos; a localização das construções vizinhas e existentes na propriedade (informando as distâncias); a distância dos rios, córregos e tanques; delimitar a área destinada ao estabelecimento pretendido.
- III. Plantas baixas com cortes e fachadas - enviar a planta com a informação da altura das portas, esquadrias e dos pés direitos de todas as dependências e anexos.
- IV. Plantas hidrossanitárias - com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água e descrever os pontos de água fria e quente; pontos de vapor; localização dos ralos, calhas, canaletas.
- V. Planta Baixa com *Layout* dos Equipamentos - enviar a planta baixa de cada pavimento e anexos com o *layout* dos equipamentos, maquinários, sistema de frio, mobiliário, exaustores, localização das barreiras sanitárias, lavatórios de mãos etc., com legenda dos equipamentos.
- VI. Fluxo de produção - informar com setas de diversas cores, diferenciando os principais processos tecnológicos, devidamente legendados.
- VII. Memorial técnico sanitário do estabelecimento (modelo em anexo).
- VIII. Anotação de responsabilidade técnica e documentos do responsável técnico.

Após aprovação de todos os documentos acima citados ocorrerá a emissão de parecer pelo serviço de inspeção e o estabelecimento terá a autorização para início de obras e construção, o estabelecimento a que se refere, receberá número de registro para que conste nas documentações posteriores. Esses números obedecerão à seriação própria e independente, fornecida pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM. - Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo título de registro após a entrega de toda documentação e emissão de ofício de aprovação do projeto e do estabelecimento. No qual constará o nome e a localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários. Após a emissão do título de registro, o número constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos, e demais documentos.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE**  
**BARÃO DE COTEGIPE**

Após concluído as obras o serviço de inspeção irá realizar vistoria in loco e a emissão de parecer para funcionamento e autorização para início da elaboração do produto. após a emissão do título de registro, o número constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos, e demais documentos.

O estabelecimento só poderá dar início a elaboração de produtos que estão descritos no memorial econômico sanitário somente após autorização emitida pelo serviço de inspeção municipal

Os Programas de Autocontroles - PAC - mínimos a serem exigidos no manual de boas práticas de fabricação das empresas com registro nesta DIPOA são:

- 1- Manutenção das instalações e equipamentos;
- 2- Ventilação;
- 3- Iluminação;
- 4- Água de abastecimento;
- 5- Águas residuais;
- 6- Controle integrado de pragas;
- 7- Limpeza e sanitização - PPHO;
- 8- Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;
- 9- Procedimentos sanitários das operações - PSO;
- 10- Controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagens;
  
- 11- Controle das temperaturas;
- 12- Calibração e aferição dos instrumentos de controle do processo;
- 13- Testes microbiológicos e físico-químicos;
- 14- Abate humanitário;
- 15- Rastreabilidade e Recall;
- 16- Treinamento de funcionários;
- 17- Controle de fraudes;
- 18- APPCC;
- 19- Material Específico de Risco - MER.

Para solicitar registro de rótulo no serviço de inspeção municipal o requerente deve encaminhar ao serviço de inspeção solicitação de registro de rotulo juntamente com o croqui do rótulo com as informações abaixo, e com os formulários de ficha técnica dos ingredientes, aqueles que possuem

1- Identificação do estabelecimento:

1.1 número do SIM

Se houver,

1.2 nome fantasia da empresa

Colocar o nome fantasia (comercial) da firma que está registrado

1.3 Razão Social

Nome do estabelecimento que consta do cartão de CNPJ. Colocar também o nome do responsável pela empresa neste campo.

1.4 CNPJ.

Número do CNPJ. do estabelecimento e que consta no cartão. Atualmente toda propriedade rural possui CNPJ. Assim, se for produto artesanal, o mesmo também terá o seu CNPJ e razão social.

1.5 Classificação do estabelecimento

1.6 Endereço do estabelecimento

Deve ser completo com nome da rua, avenida, estrada, etc., e, se o estabelecimento estiver localizado na zona rural, citar as vias de acesso (estrada) e o quilômetro.

1.7 Bairro



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE**  
**BARÃO DE COTEGIPE**

1.8 CEP

1.9 Município

1.10 telefone

Completar com fixo e celular com DDD

1.11 e-mail

2- Natureza da Solicitação

Assinalar com um X a opção a que se refere a atual solicitação.

Quando for solicitada a alteração de lay out da rotulagem, citar o número do registro do rótulo no campo 3.1

3- Identificação do Produto

3.1 Nome do produto

O nome do produto deve constar da legislação vigente (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, etc.) Nos casos em que o produto não se enquadre em legislação pertinente, a análise final e o registro caberão ao CIPOA.

3.2 Marca

É o nome fantasia do produto que está sendo feita a solicitação. Conforme previsto no contrato social ou registro da marca. Não tendo nenhum destes, apresentar declaração de responsabilidade pelo uso da marca.

4- Características do rótulo e da embalagem

4.1 Rótulo

Marcar com um X o tipo de rótulo que será usado. Usar o item 4-1-6 se for outro tipo, citando.

4.2 Embalagem

Usar o item 4.2.1.5 e/ou 4.2.2.5 se for outro tipo, citando.

5- Quantidade/forma de indicação

5.2 Data de fabricação ou embalagem

Informar como será a indicação das datas e lote e informar o tipo de aplicação da

6- Composição do produto

6.1 Matéria prima

Carnes, leite, mel, ovos, etc.

Quando a matéria-prima for cortes de carne, deve-se citá-los. Se for peixe, citar a espécie do mesmo e se for mel citar a florada predominante.

Na coluna Kg ou l, deve-se citar a quantidade (kg ou l) de cada matéria prima que será utilizada e a porcentagem da mesma na composição do produto.

As quantidades devem ser citadas do maior para o menor (ordem decrescente)

6.2 Ingredientes

Citar os conservantes, corantes, condimentos e outros ingredientes como por exemplo os vegetais nas carnes com preparos especiais.

No mel citar: pólen, geléia real, etc.

Nos leites aromatizados e iogurtes citar: os fermentos, as essências, polpas, etc.

Nas conservas citar: os amidos e féculas.

Nos conservantes, estabilizantes, aromatizantes sempre citar a composição do mesmo.

Na coluna Kg ou l, deve-se citar a quantidade (kg ou l) de cada ingrediente que será utilizado e a porcentagem do mesmo na composição do produto.

Quando a água fizer parte da composição do produto ela deve ser citada e neste caso é importante seguir a legislação quanto à porcentagem permitida.

As quantidades devem ser citadas do maior para o menor.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE**  
**BARÃO DE COTEGIPE**

Indicar se o produto final irá conter: glúten, amarelo tartrazina, fenilalanina, transgênicos, corante, aromatizante, e outros exigidos por legislação específica (ANVISA, MAPA).

Citar os ingredientes e aditivos na ordem DECRESCENTE de acordo com as quantidades. Descrever detalhadamente a quantidade e o percentual de ingredientes ou aditivos que possuem restrição de percentual calculados sobre o volume total do produto final (ex.: nitritos e nitratos).

**6.3 Matéria prima + ingrediente**

A soma total da matéria prima e ingrediente devem ser de 100%.

**6-4 Fonte dos dados da composição centesimal / tabela nutricional**

Descrever de forma clara qual a forma utilizada para se chegar aos dados constantes da tabela nutricional do rótulo do produto. Detalhar qual a tabela utilizada ou quem realizou a análise centesimal do produto. Se for realizada por análise laboratorial, descrever isso no item 11 e anexar o resultado.

**7- Sistema de embalagem**

Descrever o sistema de embalagem e rotulagem (sistema manual ou automático). Informar como é o procedimento e quais os equipamentos utilizados (ex.: se a embalagem é realizada no sistema de atmosfera modificada).

**8 - Armazenamento**

Descrição: Se em temperatura ambiente, se resfriado ou congelado e a quantos graus centígrados.

**9 - Método de controle de qualidade e conservação realizado pelo estabelecimento (BPF, PPHO, POP, ANÁLISES, ETC.)**

Citar os métodos de controles utilizados pela indústria na matéria-prima, no processo de fabricação e no produto final (Ex: BPF, autocontroles, etc.).

Citar PPHO's, controle de pragas, análises físico-químicas e microbiológicas (tipo de análise, frequência e se é realizada em laboratório próprio ou de terceiros). Citar normativas utilizadas para tais análises.

**10 - Transporte do produto para o mercado consumidor**

Citar veículo utilizado, meio de acondicionamento e temperatura de conservação do produto.

Informar se o transporte será realizado pela empresa ou terceiros

**11- Documentos acompanhantes (incluir croqui/impressos das embalagens, autorizações de uso de marca, resultado de análise centesimal, entre outros)**

- Croqui/prints das embalagens e rotulagens (primária, secundária, terciária). Anexar

**2- Processo de fabricação (descrever DETALHADAMENTE todas as etapas de fabricação desde a recepção até a expedição e distribuição)**

Descrever o processo de fabricação, de forma clara e detalhada. Informando, em cada uma das etapas, o tempo, temperatura, umidade e pressão, quando couber. Na descrição da expedição, incluir as informações relativas à distribuição dos produtos.

Incluir fluxograma.

..