



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

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 002/2025, DE 15 DE AGOSTO DE 2025

**Estabelece Normas e procedimentos do
PROGRAMA DE TRABALHO do 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 - Estabelece Normas e procedimentos do PROGRAMA DE TRABALHO do 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.

LAURI
SPEROTTO:3700
9249091

Assinado de forma digital
por LAURI
SPEROTTO:37009249091
Dados: 2025.08.15 15:04:33
-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 15:04:50 -03'00'

Ducili Maria Basso Richetti,
Secretário Municipal da Administração.



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

Programa de trabalho do Serviço de Inspeção Municipal - SIM de
Barão de Cotegipe

1

***ESTABELECE NORMAS E
PROCEDIMENTOS DO PROGRAMA
DE TRABALHO DO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL***



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

Existência do SIM	
Início do SIM	01 DE ABRIL DE 2025
Solicitação ao SUSAF	01 DE ABRIL DE 2026

Este documento é de uso exclusivo do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de obras agricultura e meio ambiente da prefeitura de Barão de Cotegipe. Tem por objetivos padronizar os procedimentos do serviço oficial, auxiliar a inspeção local em sua organização e na realização das atividades. A inspeção e fiscalização de produtos de origem animal nos municípios de Barão de Cotegipe são regidas pela DECRETO MUNICIPAL Nº 2423/2025 DE 27 de maio de 2025 que dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no município.

A fiscalização industrial e sanitária abrange a auditoria dos processos e dos controles de recebimento, de manipulação, de transformação, de elaboração, de preparo, de conservação, de acondicionamento, de embalagem, de depósito, de rotulagem, de trânsito e de consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal

2

1. Identificação do Serviço	
Nome da prefeitura:	PREFEITURA MUNICIPAL DE BARÃO DE COTEGIPE
CNPJ:	87613451/0001-82
Prefeito atual	Franciel Tiago Izycki
Secretaria de vínculo ao SIM:	Secretaria de Obras Agricultura e Meio Ambiente.



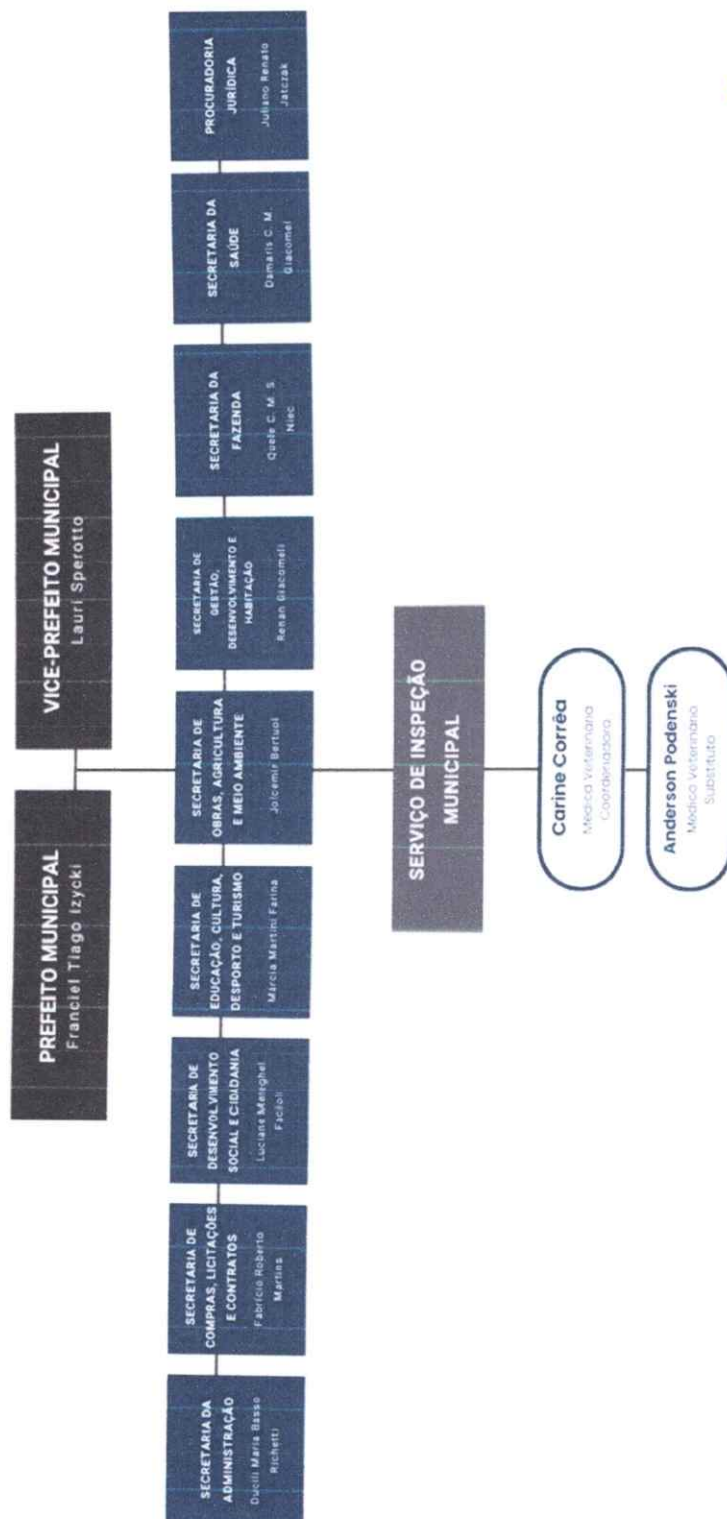
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE

BARÃO DE COTEGIPE

2. Organograma

ESTRUTURA ORGANIZACIONAL PREFEITURA MUNICIPAL DE BARÃO DE COTEGIPE





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

3. Quadro de Pessoal

3.1 – Autoridade responsável:

O serviço de inspeção municipal tem como responsável a médica veterinária, a servidora Carine Corrêa com carga horária de 20 horas semanais, e foi designada pela *Portaria Municipal N° 3742/2023 de 21 de dezembro de 2023*.

3.2 – Quantitativo de pessoal:

O serviço de inspeção municipal possui dois servidores, que possuem graduação em medicina veterinária. Um é designado em portaria como responsável pelo serviço de inspeção, porém, ambos podem desempenhar funções administrativas, orientavas e de fiscalização.

O serviço de inspeção municipal tem o horário de atendimento administrativo no turno da manhã das 8:00 as 12:00 horas, este é o horário que o escritório recebe documentos e faz atendimento presencial ao público isso quando os servidores não estão realizando vistorias, fiscalizações ou qualquer ação fora do ambiente do escritório. Quando estas ações fora do escritório ocorrem a recepção e orientação do público e feita pela recepcionista da prefeitura e caso haja alguma situação de emergência e encaminhado para o secretário de agricultura e/ou secretaria de administração.

As denúncias são realizadas de duas formas, pela página da prefeitura www.baraodecotegipe.rs.gov.br/site/ através da ouvidoria que pode ser anônimo ou com identificação do denunciante ou de forma presencial através de solicitação presencial no setor administrativo da prefeitura, com solicitação de protocolo de forma presencial. Nos três casos, a responsável pela ouvidoria recebe a denúncia e encaminha para o serviço de inspeção de forma formal através de um ofício e tem prazo de 30 dias para responder a manifestação sobre a denúncia.

As atividades de educação sanitária, combate a clandestinidade (que inclui as averiguações das denúncias) são programadas e realizadas juntamente com a vigilância sanitária e com inspetoria veterinária do município. Através de reuniões periódicas para programação e execução das atividades.

Quando o médico veterinário responsável necessita afastamento das atividades do serviço de inspeção, por exemplo por motivo de férias, o outro servidor assume a responsabilidade do serviço de inspeção. Quando por motivo extraordinário aconteça de os dois servidores se afastarem das atividades, por exemplo por motivo de saúde o município contratará outro profissional médico veterinário para desempenhar as atividades do serviço de inspeção.

3.3 – Poderes legais para realizar as ações:

Médica veterinária responsável pelo serviço de inspeção: CARINE CORRÊA – 20 horas
- PORTARIA MUNICIPAL N° 3742/2023 de 21 de dezembro de 2023.

Médica veterinário: ANDERSON PODENSKI
- PORTARIA MUNICIPAL N° 3848/2024 de 08 de março de 2024. – 10 Horas



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

DECRETO MUNICIPAL Nº 2423/2025 DE 27 de maio de 2025.

REGULAMENTA OS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO ANIMAL DE BARAO DE COTEGIPE – SIM QUE TRATA DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 002/2024, DE 28 DE MARÇO DE 2025 ESTABELECEM NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES DE ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A MANIPULAÇÃO DE CARNES E DERIVADOS.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003/2024, DE 28 DE MARÇO DE 2025 ESTABELECEM NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES DE ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A MANIPULAÇÃO DE LEITE

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 004/2024, DE 28 DE MARÇO DE 2025 ESTABELECEM NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES DE ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A MANIPULAÇÃO DE OVOS E DERIVADOS.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2025, E 15 DE AGOSTO DE 2025 ESTABELECE NORMAS E PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO E/OU APROVAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS E ROTULOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

5

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 002/2024, DE 15 DE AGOSTO DE 2025 ESTABELECE NORMAS E PROCEDIMENTOS DO PROGRAMA DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2025, E 15 DE AGOSTO DE 2025 ESTABELECE NORMAS E PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO E/OU APROVAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS E ROTULOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

LEI MUNICIPAL Nº 2593/16 DE 02 DE AGOSTO DE 2016 INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE BARÃO DE COTEGIPE – SIM QUE SE TRATA DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.

DECRETO MUNICIPAL Nº 2351/2024 DE 15 de janeiro de 2024
DETERMINA A TRANSFERÊNCIA DE VEÍCULOS ENTRE AS SECRETARIAS MUNICIPAIS.

PORTARIA MUNICIPAL Nº 3848/2024 de 08 de março de 2024.
DESIGNA SERVIDOR MUNICIPAL COMO MEMBRO DA EQUIPE DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DECRETO MUNICIPAL Nº 2034/19 DE 26 DE MARÇO DE 2019
REGULAMENTA O CUSTEIO DAS DESPESAS COM EXAMES LABORATORIAIS, REALIZADO PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, PARA FINS DE INSPEÇÃO



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

3.4 – Programa de capacitação do pessoal:

Quanto às capacitações o departamento organiza reuniões internas com focos nas legislações relacionadas aos estabelecimentos registrados, com o objetivo de atualização e uniformização das ações e normas regulamentares quando necessários. Podem ser feitas na própria sala do serviço de inspeção com o auxílio de equipamentos áudios visuais disponibilizados pela própria prefeitura municipal. Assim como está descrito da tabela abaixo.

O departamento também fará uma capacitação em **INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAIS**, com cronograma de 80 horas em uma instituição privada de forma EAD.

O departamento também vai buscar frente a órgãos públicos ou mesmo privados, porém de forma gratuita, como ENAGRO, ANVISA, FAMURS, ENA por exemplo curso capacitações ou treinamentos relacionados ao serviço de inspeção municipal podendo ter foco na parte administrativa ou sanitária.

Reunião dentro do departamento técnico	Quantidade	Nº de horas
Programa de trabalho	01	02
Inspeção de ovos	01	02
Inspeção de mel	01	02
Inspeção de carnes	01	02
Inspeção leite	01	02
Rotulagem de produtos de origem animal	01	01
Cursos EAD ou presencial	01	
Inspeção de produtos de origem animal	01	80
Serviço de inspeção.	01	Livre



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE

BARÃO DE COTEGIPE

4. Infraestrutura Administrativa

4.1 – Estrutura física:

O escritório do serviço de inspeção municipal fica no segundo andar da prefeitura municipal de Barão de Cotegipe. Localizado na rua princesa Isabel, número 114 no centro. O SIM tem uma sala própria com 15,19 m², que permite o atendimento ao público e aos estabelecimentos registrados assim como as demandas administrativas de trabalho, permitindo reuniões com até 8 pessoas de forma privativa. No caso de reuniões e treinamentos a prefeitura também disponibiliza sala de reuniões que se localiza no próprio prédio da sede administrativa da prefeitura. A sala do SIM possui, mobiliário e equipamentos de escritório, iluminação adequada e ótima ventilação e suprimentos para higienização como pano e álcool, e a limpeza geral é realizada por funcionária designada pela prefeitura.

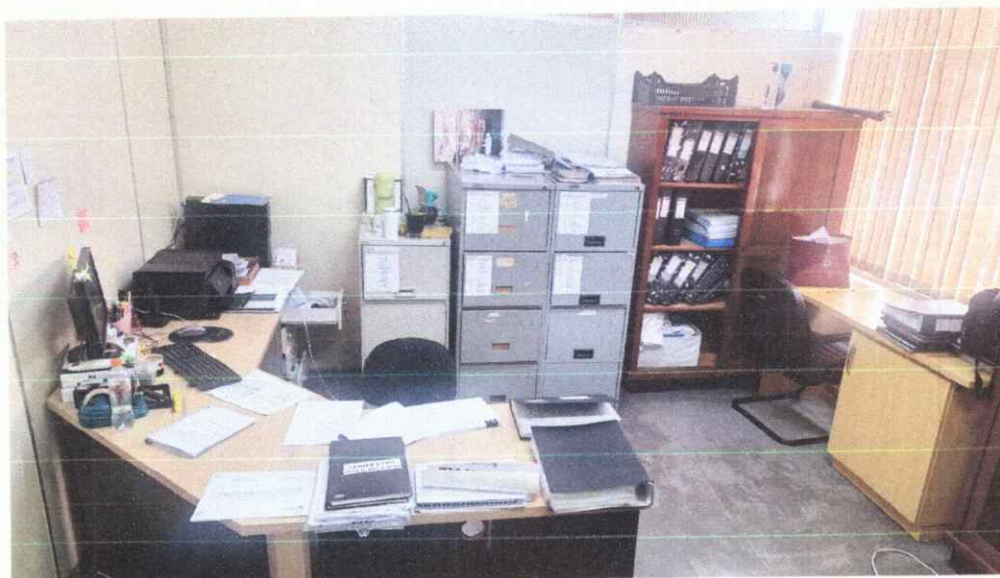




ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE

BARÃO DE COTEGIPE



4.2 – Materiais e Equipamentos:

8

A dependências do Serviço de Inspeção Municipal, possuem mobiliário necessário como mesa, computador com acesso à internet, impressora, cadeiras, armários com e sem chaves e outros (etc.); material básico de escritório (papel sulfite, cadernos, envelopes, pastas, canetas, prancheta, grampeador, perfurador, carimbos, tesoura, borracha, marcador de texto, corretivo, etc.); equipamentos de trabalho (termômetro, luvas, uniformes, etc.) e itens de conforto como ar condicionado, que permitem o atendimento das demandas administrativas do serviço.

O SIM possui um automóvel tipo *UP MOVE MA*, marca *WOLKSVAGEM*, placa *INV – 5365*, ano *20214/20215* com número de patrimônio nº 90, que tem sua destinação específica e exclusiva para a utilização de Inspeção Municipal. (Decreto municipal nº 2351/2025 de 15 de janeiro de 2024). O veículo também tem um sistema de rastreamento instalado pela prefeitura, que permite a rastreabilidade do veículo.

Na tabela abaixo é possível visualizar os equipamentos e materiais disponíveis na sala do SIM.

Equipamentos	Quantidade
Mesas e estações de trabalho	1
Mesas auxiliares	1
cadeira	3
Armários 01	1
Arquivos de ação	3
Gaveteiro	4
Computador	1
Teclado	01



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

monitor	1
Automóvel	1
Ar condicionado	1
Telefone	01

Qualquer equipamento de escritório que for necessário ser substituído ou reposto e solicitado a administração que providencie o mais rápido possível.

4.3 – Laboratórios:

As análises laboratoriais são ferramentas necessárias para avaliar a conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal inspecionados pelo Serviço de inspeção, além de auxiliarem no combate à fraude. A coleta de produtos de origem animal inspecionados pelo SIM está previsto no Decreto nº 2440/2025 de 14 de agosto de 2025. Da prefeitura Municipal de Barão de Cotegipe. Atualmente não possui laboratórios oficiais que atendam essa demanda. A relação dos laboratórios credenciados que o encaminha as amostras coletadas pelos fiscais descrita abaixo.

- **Centro de pesquisa em alimentação.**
Campus I, BR 285, Km 292,7, Bairro São José,
99052-900, Passo Fundo/RS – Brasil
Fone:(54) 3316.8190 / 3316.8455
E-mail:cepa@upf.br
WhatsApp:(54) 3316.8190
- **Serviço de Análise de Rebanhos Leiteiros**
Campus I, BR 285, Km 292,7, Bairro São José,
99052-900, Passo Fundo/RS – Brasil
Telefone e WhatsApp-(54) 3316-8191
[Link de WhatsApp](#)
Email:sarle@upf.br
- **Ambios laboratório ambiental**
Rua Eustachio Santolin, 410
Bairro Bela Vista – Erechim RS
Erechim/RS CEP 99404044
Contato- (54) 2106-8246

Os laboratórios acima descritos recebem as amostras em horário comercial e no caso de ocorrer datas onde não receberá coletas de amostras para análise (feriados, etc), e feita comunicação com antecedência por e-mail.

É solicitado aos laboratórios documentação comprovatória que comprove sua competência para realizar atividades de ensaios laboratoriais escopo das creditações para atendimento das demandas, assim como declaração ou termo de cooperação técnica emitidos pelos laboratórios comprovando vínculo com o



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE

BARÃO DE COTEGIPE

serviço de inspeção municipal de Barão de Cotegipe. Os termos de cooperação e o escopo dos ensaios que realiza estão em anexo

A prefeitura municipal através do Decreto nº 2,034/2019 de 26 de março de 2019 regulamenta o custeio das despesas com exames (análise) laboratoriais, realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal, onde autoriza a custear 50% do valor das despesas com análise realizadas para fins de inspeção municipal de produtos de origem animal.

4.4 – Sistemas de Informação:

Os documentos podem ser recebidos diretamente na sala do serviço de inspeção, ou entregue para a recepcionista da prefeitura municipal que irá entregá-los na sala do serviço de inspeção. Outra forma de entregar os documentos e por via digital através do mail simsusaf@baraodecotegipe.rs.gov.br ou pelo WhatsApp da prefeitura pelo número 54 996323244, solicitando a opção número 8. Todos os documentos enviados de forma física ou digital devem estar devidamente assinados e identificados dos os dados do remetente.

Quando os documentos são recebidos (física ou digital), recebem o carimbo com os dizeres “RECEBIDO EM” linha para colocar a data e a assinatura de quem recebeu. No caso de o requerente solicitar identificação de recebido o mesmo tem que trazer 2 vias do documento a ser entregue onde será carimbado com “RECEBIDO EM” a data e a assinatura de quem recebeu e uma das vias ficara com o requerente. No caso de o requerente enviar documento de forma digital, o mesmo deve solicitar e buscar no escritório do serviço de inspeção uma cópia do mesmo.

Todos os documentos recebidos pelo serviço de inspeção após receber o carimbo, são registrados no livro ata de protocolo de documento recebido, onde será registrado a data do recebimento, o número registro do estabelecimento (quando esse possuir), a descrição breve do que se trata o documento, o número do processo que ele pertence processo administrativo interno (quando ele pertencer a um processo administrativo interno) e a pasta ou destino onde vai ser arquivado.

Cada estabelecimento quando entregue o requerimento de solicitação para adesão ao serviço de inspeção, recebe uma sequência numérica de ordem administrativa, para organização dos seus documentos no serviço de inspeção. Desta forma todos os documentos recebidos pelo serviço de inspeção pelo estabelecimento serão arquivados em uma pasta em armário de arquivo após registro no livro ata onde vai constar entre outras informações o número da pasta de destino. Os números não se repetem pois o estabelece cimento novo sempre recebera a sequência numérica respeitando a sequência numérica do último registro.

Exemplo de sequência numérica do estabelecimento

SIM001 – 03 – CONTRATO COM O RT

SIM001 – 04 – REGISTRO DE ROTULOS

SIM001 – 05 – PLANTA BAIXA CROQUI

SIM001 – 06 – REQUERIMENTOS E DOCUMENTOS

SIM001 – 07 – PLANILHA DE SUPERVISÃO



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

SIM001 – 08 – ANALISES LABORATORIAIS

SIM001 – 09 – ANALISE DE AGUA

SIM001 – 10 – RELATÓRIO DE VISTORIAS

SIM001 – 11 – MAPA DE PRODUÇÃO

SIM001 – 12 – FICHAS TÉCNICAS

SIM001 – 13 – MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

SIM001 – 14 – OFICIOS

SIM001 – 15 – INFRAÇÕES E PENALIDADES

SIM001 – 16 – TREINAMENTOS

SIM001 – 17 – OUTROS 01

SIM001 – 18 – OUTROS 02

SIM001 – 19 – OUTROS 03

SIM001 – 20 – OUTROS 04

SIM001 – 21 – OUTROS 05

11

A sequência numérica será recebida pelo estabelecimento no momento da solicitação do registro e será de uso interno do serviço de inspeção. Esta sequência numérica não será transferida ou mudada, ficando permanentemente para o estabelecimento em questão, mesmo que ocorra sua suspensão temporária ou permanente ou mesmo a baixa feita pelo próprio estabelecimento.

No caso de novas denominações de pastas forem criadas se usara as numerações que não estão sendo utilizadas, quando essa numeração acabar se utilizará os números e letras para definição das novas pastas, exemplo 151A, 151B.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE

BARÃO DE COTEGIPE

5. Organização Administrativa

5.1 Sistema de protocolo e arquivo:

Todos os documentos recebidos no serviço de inspeção serão arquivados em ordem cronologia e crescente conforme descrição abaixo

- Carimbados com a data de recebido e assinados pelo responsável pelo recebimento.
- Registrados em livro ata de documentos recebidos/emitidos com data/número de registro do estabelecimento/descrição do que se trata o documento/número de processo (quando fizer parte de um processo) /destino de qual pasta numérica será arquivado/ assinatura do arquivador.

Desta forma todo o documento recebido pelo serviço de inspeção tem que ser registrado no livro ata permitindo a sua localização independente do ano de registro pois vai constar a pasta principal em que se localiza.

Os ofícios emitidos são utilizados na comunicação externa e interna, entre a inspeção e o estabelecimento ou a inspeção e terceiros. Normalmente utilizado para fazer emitido parecer, respostas, considerações solicitações, comunicações de qualquer natureza ou repasse de informações do SIM. Uma cópia sempre deve ser arquivada na pasta de documentos emitidos pela IL, após a devida ciência do destinatário Caso haja resposta ao ofício emitido, deve ser arquivada junto a este.

Os ofícios emitidos pelo serviço de inspeção seguem uma sequência numérica crescente, e serão arquivados de forma física na pasta de ofício emitidos (nºXXXX), e na sequência, mas pastas específicas de cada estabelecimento q qual se destinam, Serão registrados em livro ata de documentos expedidos com data/número de registro do estabelecimento/descrição do que se trata o documento/número de processo (quando fizer parte de um processo) /destino de qual pasta numérica será arquivado/ assinatura do arquivador.

Quando é emitido um auto de infração com/ sem multa, e/ou um auto de inutilização, e/ou um auto de interdição parcial ou total, termo de apreensão e/ou utilização, para um estabelecimento, é aberto um processo administrativo interno dentro do serviço de inspeção, que recebe um número, respeitando a ordem numérica sequencial crescendo dos processos, em pasta específicas, onde serão arquivados todos os documentos pertinentes ao assunto do processo, sempre em ordem crescente de chegada conforme a data de recebido.

Utilizado na comunicação externa, entre a inspeção e o estabelecimento ou a inspeção e terceiros. Normalmente utilizado para fazer solicitações, comunicações de qualquer natureza ou repasse de informações do serviço de inspeção. Uma cópia sempre deve ser arquivada na pasta de documentos emitidos pela IL, após a devida ciência do destinatário Caso haja resposta ao ofício emitido, deve ser arquivada junto a este. Os ofícios devem ser recebidos e assinados apenas pelo responsável legal da empresa ou por procurador legalmente constituído para tal.

12



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

5.2 Cadastro dos estabelecimentos:

Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária de nível municipal são, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, obrigam-se a obter registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM – na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

O interessado registrar seu estabelecimento no serviço de inspeção deve demonstrar seu interesse através de um REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO, entregue no serviço de inspeção municipal. Após o serviço de inspeção ira solicitar uma lista de documentos demonstrados na tabela abaixo, quando os mesmos são todos entregues será realizado uma vistoria in loco final e a emissão de um parecer de liberação de atividades.

Quando o serviço de inspeção recebe o REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO, e emitido um número de registro, que será na sequência do último já registrado no serviço de inspeção e uma sequência numérica de 49 números para as pastas suspensas para arquivamento interno de documentos. Com a emissão do título de registro o número do estabelecimento será disponibilizado para o estabelecimento junto ao parecer de funcionamento.

13

O encaminhamento de novos pedidos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal pode ser precedido de vistoria prévia do local e terreno, sendo possível pleitear junto ao setor técnico uma análise prévia com agendamento prévio. Neste caso, o empreendedor poderá apresentar, por exemplo, desenhos, croquis, fotos e demais materiais ilustrativos para esclarecimentos iniciais e anteriores a entrega dos documentos descritos

Somente após parecer do serviço de inspeção, aprovar todos os documentos, será emitido parecer de aprovação de projeto. E somente após vistoria será emitido parecer de autorização de funcionamento.



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

Documentos para Obtenção de Registro de Estabelecimento no SIM BARÃO DE COTEGIPE RS;

REGISTRO DE ESTABELECIMENTO – documentos a serem apresentados no serviço de inspeção em duas vias de forma física.

RESPONSÁVEL	DOCUMENTO	DESCRIÇÃO
	Requerimentos	Requerimento solicitando Registro no SIM-BC, com todos os dados, conforme modelo (ANEXO 01)
	Contrato Social	Cópia do Contrato Social da Empresa e alterações ou Requerimento de Empresário Individual. Obs.: quando possuir
	CNPJ ou CPF	CNPJ ou CPF
	Inscrição Estadual	Inscrição Estadual.
	Alvará de Localização	Documento vigente expedido pela Prefeitura Municipal, autorizando construção e funcionamento no terreno indicado. Obs.: quando julgar necessário será solicitado pelo serviço de inspeção.
	Licença de Operação Ambiental	Licença de Operação Ambiental – Estadual ou Municipal. Obs.: ou a isenção emitido pelo órgão competente.
	Laudo oficial de análises de água	Laudo oficial de análises microbiológicas e, físico-químicas - Coliformes totais

14



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

		- Escherichia coli - Organoléptica - Cloro residual livre • A primeira coleta deve ser realizada pelo serviço de inspeção. • Outras análises podem ser solicitadas caso o serviço de inspeção julgar necessário.
	Anotação de Responsabilidade Técnica	Responsável Técnico (RT) • Anotação de Responsabilidade Técnica (ART); • Cópia do CPF do RT; • Indicação do e-mail do RT.
O serviço de inspeção municipal pode solicitar qualquer documento complementar que julgar necessário para a registro do estabelecimento. Obrigatoriamente o primeiro documento a ser entregue no serviço de inspeção deve ser o requerimento ao senhor prefeito para solicitação de registro e adesão, para que seja emitido posteriormente a sequência numérica para arquivamento dos documentos restantes		



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

APROVAÇÃO DE PROJETO		
RESPONSÁVEL	DOCUMENTO	DESCRIÇÃO
Estabelecimento	1.1. Requerimento	Enviar requerimento assinado pelo representante legal da empresa aos cuidados Do serviço de inspeção municipal, solicitando a aprovação do projeto, conforme o modelo (ANEXO 01)
	1.2. Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento	Enviar formulário conforme modelo padrão, (ANEXO 03) assinado pelo representante legal do estabelecimento, e/ou responsável da obra e/ou pelo Responsável Técnico (se houver).
	1.3. Plantas do Estabelecimento** as plantas podem ser apresentadas na mesma prancha.	Planta 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.
		Planta Baixa Hidrossanitária e Fluxo de Produção: enviar a planta baixa de cada pavimento e anexos com as medidas e legendas.



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

	** Datadas e	§ Hidrossanitária: descrever os pontos de água fria e quente; pontos de vapor; localização dos ralos, calhas, canaletas;
	Assinadas por	
	Engenheiro ou	§ Fluxo de produção: informar com setas de diversas cores, diferenciando os principais processos tecnológicos, devidamente legendados.
	Arquiteto e pelo	
	Representante legal	
	Da empresa ou	Plantas de Cortes e Fachadas: enviar a planta com a informação da altura das portas, esquadrias e dos pés direitos de todas as dependências e anexos.
	Proprietário das	
	Instalações.	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. Observações: Na Planta Baixa com Layout de Equipamentos indicar o intervalo das temperaturas das áreas climatizadas, bem como as capacidades de câmaras, currais, pocilgas e apriscos. As dimensões dos equipamentos devem obedecer à escala da planta.
	Memorial Descritivo de Construção	Memorial Descritivo de Construção
Serviço de Inspeção Municipal	1.4. Ofício de Aprovação do projeto	Após análise, a serviço de inspeção emite ofício de aprovação do projeto (autorizando a construção e/ou aprovando projeto de adequação) ou indeferindo o projeto e solicitando informações complementares ou ajustes.



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

- Podem ser exigidas informações ou documentações adicionais previstas em outros regulamentos, bem como em casos específicos para melhor subsidiar a análise da solicitação do registro;
- Com relação ao item 1.3 (Plantas do Estabelecimento), as plantas apresentadas devem constar registro de data e versão; conter os elementos gráficos na cor preta, contemplando cotas métricas, legendas e identificação das áreas, além de representar fidedignamente as instalações e estrutura do estabelecimento;
- Poderão, a critério da SIM, ser dispensados documentos e plantas específicos, para estabelecimentos de pequeno porte e operações simplificadas, observadas a razoabilidade quanto às exigências aplicadas e o risco mínimo de veiculação e disseminação de pragas e doenças regulamentadas;

Obs.: Antes de encaminhar toda a documentação elencada, é possível pleitear junto ao setor técnico uma análise prévia com agendamento prévio. Neste caso, o empreendedor poderá apresentar, por exemplo, desenhos, croquis, fotos e demais materiais ilustrativos para esclarecimentos iniciais e anteriores à análise do projeto citado na Etapa 1, o que não invalidará a entrega dos documentos da etapa 1.



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

VISTORIA in loco		
Estabelecimento	Requerimento de vistoria	Após conclusão das obras e entrega de todos os documentos, encaminhar requerimento solicitando vistoria, modelo conforme - A vistoria da execução das obras de implantação e/ou adequação podem ser feitas a qualquer momento pelo serviço de inspeção municipal sem previa solicitação do estabelecimento.
Serviço de inspeção	Relatório de Vistoria	Em caso de *parecer favorável , o serviço de inspeção ira emitir o título de registro e a autorização de funcionamento. § O Fiscal deverá demonstrar ao Responsável Técnico, controle de qualidade ou proprietário do estabelecimento, qualquer não conformidade que possa impedir a abertura do mesmo. Neste caso, de *parecer desfavorável , o estabelecimento deve atender aos apontamentos contidos no Relatório de Supervisão e retornar com um novo requerimento de vistoria ao serviço de inspeção municipal.
Serviço de inspeção	Emissão de parecer	O SIM após avaliação documental e relatório de vistoria favorável ira emitir parecer para início das atividades E O TITULO DE REGISTRO A SIM autoriza o início das atividades por Ofício ou e-mail .



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

5.3 Rótulos e projetos aprovados:

Os registro de rótulos devem ser entregues no serviço de inspeção em duas vias juntamente com seus croquis de rótulos, seguindo as indicações das informações abaixo

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

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.

20



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

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.

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.)



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

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.

O serviço de inspeção irá emitir um parecer de aprovado ou reprovado e irá carimbar o registro de rótulo e o croqui com carimbo de aprovado ou reprovado. O estabelecimento só terá permissão de rotular quando o rótulo estiver aprovado.

Quando for solicitado adequações nos registros de rótulos já aprovados, o serviço de inspeção pode autorizar a utilização dos rótulos antigos sem prejuízo do consumidor final.



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

5.4 Registro das atividades e ocorrências do SIM (notificações, autuações, suspensões, interdições etc.);

As penalidades são feitas através de, auto de infração, auto de infração com multa, auto de suspensão de atividade, interdição parcial e ou total, auto de apreensão e/ou inutilização, termo de fiel depositário, liberação de fiel depositário que estão em bloco de três vias auto copiativo (páginas de cor diferente), onde uma via fica com o autuado e duas com o serviço de inspeção. Quando na falta de via no bloco o serviço de inspeção pode utilizar 3 copias impressas, onde uma via fica com o autuado e duas com o serviço de inspeção.

O serviço de inspeção quando emite uma notificação, auto de infração, auto de infração com multa, auto de suspensão de atividade, interdição parcial e ou total, auto de apreensão e/ou inutilização, termo de fiel depositário, liberação de fiel depositário, abre um processo interno. Nesta pasta "PROCESSO INTERNO", recebe uma numeração (crescente posterior ao número do último processo), na pasta e anotado o número do processo, a data de início, o documento que gerou o processo (exemplo notificação e/ou auto de infração), número de registro do estabelecimento, e a pasta de destino onde está arquivado.

Os documentos emitidos são registrados livro ata de documentos emitidos com data/número de registro do estabelecimento/descrição do que se trata o documento/número de processo (quando fizer parte de um processo) /destino de qual pasta numérica será arquivado/ assinatura do arquivador

Todos os documentos gerados por essa autuação e/ou penalidades são anexados no processo interno e registrados no livro ata de documentos recebidos. Quando findado o processo será emitido um ofício de encerramento com a penalidade gerada pelo processo interno.

O auto de infração será lavrado por servidor fiscal do serviço de inspeção que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do serviço de inspeção. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

O auto de infração, de apreensão e/ou inutilização, que serão a base do procedimento administrativo, deverão ser lavrados em três vias, no mínimo, destinando-se a primeira e /ou segunda via ao autuado, e deverão conter.

- I - nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;
- II - local, dia e hora da lavratura;
- III - ato ou fato constitutivo da infração;
- IV - disposição legal ou regulamentar infringida;
- V - Assinatura do fiscal do serviço de inspeção; e
- VI - Assinatura do infrator ou de quem o represente.

O auto de infração deve ser assinado pelo servidor fiscal que constatar a infração e pelo proprietário do estabelecimento ou representante do mesmo, e o caso do autuado negar assinar será recolhido a assinatura de no mínimo uma testemunha. Sempre que o infrator se negar a assinar e/ou deter o Auto de Infração, será feita a declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário do estabelecimento ou responsável pelo mesmo, por correspondência ou via digital mediante comprovante de envio.



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

O auto de infração deve ser instruído com ou sem relatório, e deve ser enviado para o julgamento em primeira instância, onde a autoridade competente para proceder o julgamento será o secretário de agricultura e abastecimento.

A defesa do autuado em primeira instância deve ser apresentada por escrito e protocolada no serviço de inspeção, no prazo de quinze dias consecutivos, contados da data da cientificação oficial.

Contado da data de ciência ou da data de divulgação da decisão emitida em primeira instância pelo serviço de inspeção e assinada pela autoridade julgadora, o secretário de agricultura e abastecimento, cabe recurso do autuado em faces de razões de legalidade no prazo de 15 dias.

O autuado não tem direito a recurso em segunda instância caso não tenha apresentado recurso de defesa dentro prazo em primeira instância.

A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o prefeito municipal, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Penalidades para julgamento final de processo:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, observadas as seguintes gradações:

- a) para infrações leves, multa de 11 até 31 URMs;
- b) para infrações moderadas, multa de 31 até 61 URMs;
- c) para infrações graves, multa de 62 até 91 URMs;
- d) para infrações gravíssimas, multa de 92 URMs até o valor máximo de 200 URMs.

III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI - cassação de registro do estabelecimento quando o mesmo deixar de apresentar documentação pertinente ao registro ou transferência de registro.



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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Município de Barão de Cotegipe

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Rua Princesa Isabel, 114 - Fone/Fax: (54) 3523-1344 - CEP 99740-000 - Barão de Cotegipe - RS

AUTO DE INFRAÇÃO

Nº 038

AUTUADO

NOME/RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

CEP: 99740-000

MUNICÍPIO: **BARÃO DE COTEGIPE**

CNPJ ou CPF:

NOME DA AGROINDÚSTRIA:

Nº DO SIM:

Ao(s) _____ DIAS DO MÊS DE _____ DO ANO DE _____, a autoridade de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal da secretaria da agricultura e meio ambiente, do município de Barão de Cotegipe, RS, abaixo nominada e assinada, ao inspecionar: Supracitado, verifiquei as seguintes irregularidades:

tendo havido infração, respectivamente, ao(s) seguinte(s) dispositivo(s) legal(is):

A(s) infração(ões) está(ão) tipificada(s) no artigo: _____ do DECRETO 9013 DE 29 DE MARÇO DE

2017, E ARTIGO _____

DECRETO MUNICIPAL

Por estas razões, lavrei o presente Auto de Infração em 3 (TRÊS) vias, ficando o autuado notificado de que responderá pelo fato em processo administrativo e que, terá o prazo de 15 (quinze) dias a partir do recebimento deste, para, querendo, apresentar defesa ou impugnação a este Auto perante o serviço de inspeção municipal (SIM) do Município de Barão de Cotegipe, localizado na Rua Princesa Isabel, 114 - CENTRO - Barão de Cotegipe - RS.

CIÊNCIA

de _____ de _____	RECEBI A 1ª VIA DESTE AUTO EM _____ / _____ / _____
SERVIDOR AUTUANTE	AUTUADO
Nome: _____	Nome: _____
CRMV: _____	RG/CPF: _____

QUANDO O AUTUADO RECUSAR-SE A ASSINAR OU FOR ANALFABETO:

TESTEMUNHA

TESTEMUNHA



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

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Município de Barão de Cotegipe
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM
Rua Princesa Isabel, 114 - Fone/Fax: (54) 3523-1344 - CEP 99740-000 - Barão de Cotegipe - RS

AUTO DE INFRAÇÃO COM MULTA Nº 001

AUTUADO

NOME/RAZÃO SOCIAL: _____ CEP: 99740-000
ENDEREÇO: _____ CNPJ ou CPF: _____ Nº DO SIM: _____
MUNICÍPIO: **BARÃO DE COTEGIPE**
NOME DA AGROINDÚSTRIA: _____

Ao(s) _____ DIAS DO MÊS DE _____ DO ANO DE _____ a autoridade de
inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal da secretaria da agricultura e meio ambiente, do município de Barão de
Cotegipe, RS, abaixo nominada e assinada, ao inspecionar: Supracitado, verifiquei as seguintes irregularidades:

tendo havido infração, respectivamente, ao(s) seguinte(s) dispositivo(s) legal(is): _____

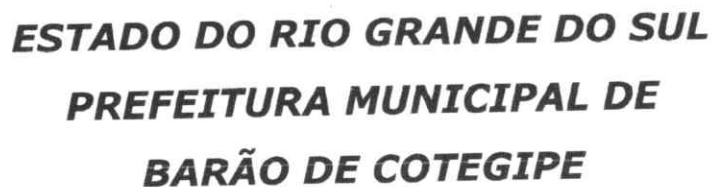
A(s) infração(ões) está(ão) tipificada(s) NA LEI Nº 2066 DE 08 DE JUNHO DE 2010 (CÓDIGO DE POSTURA DO
MUNICÍPIO DE BARÃO DE COTEGIPE E DO DECRETO 9013 DE 29 DE MARÇO DE 2017 (RIISPOA). Por estas razões,
lavei o presente AUTO DE INFRAÇÃO COM MULTA em 3 (TRÊS) vias, contra o estabelecimento: _____
_____ , ficando o autuado notificado de que responderá pelo fato
em processo administrativo e que, terá o prazo de 15 (quinze) dias a partir do recebimento deste, para, querendo, apresentar defesa ou
impugnação a este Auto perante o serviço de inspeção municipal (SIM) do Município de Barão de Cotegipe, localizado na Rua
Princesa Isabel, 114 - CENTRO - Barão de Cotegipe - RS.

CIÊNCIA

_____ de _____ de _____ SERVIDOR AUTUANTE Nome: _____ CRMV: _____	RECEBI A 1ª VIA DESTE AUTO EM _____ / _____ / _____ AUTUADO Nome: _____ RG/CPF: _____
---	---

QUANDO O AUTUADO RECUSAR-SE A ASSINAR OU FOR ANALFABETO:

_____ **TESTEMUNHA** _____ **TESTEMUNHA**

27



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

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Município de Barão de Cotegipe
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM
Rua Princesa Isabel, 114 - Fone/Fax: (54) 3523-1344 - CEP 99740-000 - Barão de Cotegipe - RS

AUTO DE INTERDIÇÃO TOTAL E/OU PARCIAL Nº **029**

Aos _____ dias do mês de _____ de _____, a autoridade de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal da secretaria da agricultura e meio ambiente, abaixo nominada e assinada, vem interditar cautelarmente, pelo prazo máximo de 90 dias, de forma: _____ a agroindústria: _____

Com SIM nº _____ pelas seguintes irregularidades: _____

Tendo havido infração respectivamente aos seguintes dispositivos legais: _____

Conforme o auto de infração nº _____, Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penais cabíveis, o descumprimento desta interdição cautelar poderá acarretar responsabilização no âmbito administrativo.

CIÊNCIA	
_____ de _____ de _____	RECEBI A 1ª VIA DESTE AUTO EM _____ / _____ / _____
SERVIDOR AUTUANTE	AUTUADO
Nome: _____	Nome: _____
CRMV: _____	RG/CPF: _____
QUANDO O AUTUADO RECUSAR-SE A ASSINAR OU FOR ANALFABETO:	
_____ TESTEMUNHA	_____ TESTEMUNHA



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

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Município de Barão de Cotegipe
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM
Rua Princesa Isabel, 114 - Fone/Fax: (54) 3523-1344 - CEP 99740-000 - Barão de Cotegipe - RS

AUTO DE LIBERAÇÃO

Nº ... 034

Aos _____ dias do mês de _____ de _____, no município de Barão de Cotegipe - RS, considerando sanados os motivos que geraram o auto de suspensão de atividades nº _____, lavrado no dia _____ do mês de _____ do ano de _____, a autoridade de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal da secretaria municipal da agricultura, abaixo nominada e assinada, vem **LIBERAR** a atividade de produção e comercialização da agroindústria ou do(s) produto(s) _____.

Com SIM nº _____ da agroindústria: _____

O presente auto de liberação será lavrado em três (3) vias, sendo uma entregue ao responsável pelo estabelecimento.

Médico Veterinário responsável pelo SIM

Ao
Responsável pelo estabelecimento:

Nome do Responsável

Ciente em _____/_____/_____



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



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

LIBERAÇÃO DE FIEL DEPOSITÁRIO

(de acordo com o artigo 159 da Lei Federal nº. 13.105, de 16 de março de 2015)

_____, (nome pessoa física ou empresa), CPF /
CNPJ nº _____, estabelecido(a) no
endereço _____, no
município de _____, está liberado do
TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO(A) do(s) animal(is), produtos de origem animal e/ou itens abaixo
discriminados:

Os bens acima estavam apreendidos pelo Departamento de Defesa Agropecuária, conforme Auto de
Infração nº _____ e Auto de Apreensão nº _____ e ficam à
disposição dos responsáveis, que lhes indicarão o destino conveniente, de acordo com a legislação sanitária
do Estado do Rio Grande do Sul.

_____, de _____ de _____.

Assinatura do Fiel Depositário

Nome do responsável pela empresa: _____

CPF: _____

Assinatura Médico Veterinário

Rua Princesa Isabel, 114 - Barão de Cotegipe - RS -
CEP: 99740-000 - Fone/fax: 54 3523 1344
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



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

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

(de acordo com o artigo 159 da Lei Federal nº. 13.105, de 16 de março de 2015)

_____, (nome pessoa física ou empresa), CPF /
CNPJ nº _____, estabelecido(a) no
endereço _____, no
município de _____, ficará como FIEL
DEPOSITÁRIO(A) do(s) animal(is), produtos de origem animal e/ou itens abaixo discriminados:

_____.

Os bens acima foram apreendidos pelo Departamento de Defesa Agropecuária, conforme Auto de Infração nº _____ e Auto de Apreensão nº _____ e ficarão à disposição da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, que lhes indicará o destino conveniente, de acordo com a legislação sanitária do Estado do Rio Grande do Sul.

_____, de _____ de _____.

Assinatura do Fiel Depositário

Nome do responsável pela empresa: _____

CPF: _____

Assinatura Médico Veterinário
CRMV

Rua Princesa Isabel, 114 - Barão de Cotegipe - RS -
CEP: 99740-000 - Fone/fax: 54 3523 1344
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

6. Execução das atividades de Inspeção e Fiscalização

6.1 Inspeção permanente

O serviço de inspeção e fiscalização sanitária e industrial em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção é executado por equipe do Serviço de Inspeção com formação em medicina veterinária.

A inspeção ante mortem e post mortem de animais será realizada por servidor do Serviço de Inspeção municipal, obrigatoriamente com formação em medicina veterinária, que coordenará e supervisionará, devendo possuir carga horária compatível e ser responsável pelas ações fiscais..

Quando necessário, podem ser emitidos outros documentos, como: Relatórios de Não Conformidades (RNC), Auto de infração (AI), etc. A solução de quaisquer NCs encontradas pela Inspeção de competência exclusiva do estabelecimento e motivo de avaliação por parte da inspeção, tanto na parte documental, na liberação das atividades ou durante as operações. Quando pertinente, o serviço de inspeção deve adotar ação fiscal frente a uma NC, considerando o principal objetivo dos autocontroles, que é a segurança do alimento produzido.

6.2 Inspeção Periódica

É obrigação do serviço de inspeção municipal conhecer o processo de fabricação e o fluxograma de produção dos produtos, de cada estabelecimento sob sua fiscalização. Com esse objetivo, deve-se acompanhar e avaliar seus procedimentos durante as vistorias e avaliação documental. Deve-se ter conhecimento sobre a matéria-prima e insumos; acompanhar análises laboratoriais e verificar temperaturas, embalagem, rotulagem, validade e características organolépticas dos produtos – dificultando possíveis desvios relativos à saúde pública e fraudes econômicas.

A Inspeção e Fiscalização em estabelecimentos sob inspeção periódica é executada por servidores do Serviço de Inspeção municipal é constituída em medicina veterinária, podendo ser integrada, ainda, por cargo auxiliar de inspeção devidamente capacitado. Os estabelecimentos de inspeção periódica ativos no município são: estabelecimentos de carnes e derivados – unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos, estabelecimentos de leite e derivados, estabelecimentos de ovos e derivados, estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados.

Nos estabelecimentos com fiscalização periódica, esta deverá ocorrer no mínimo uma vez a cada 60 dias em estabelecimentos de carnes, de leite e de seus derivados; e a cada 90 dias em estabelecimentos de mel, de ovos e de seus derivados.

O horário de atendimento ao público é das 08:00 horas as 12:00 horas, e as fiscalizações periódicas são realizadas preferencialmente neste horário, porém caso necessário pode ser feita em outro horário. Para fiscalização e disponibilizado carro para o deslocamento de uso prioritário do serviço de inspeção e uniformes e equipamentos como termômetros e clorímetro.

Abaixo as tabelas de previsibilidade da fiscalização periódica nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção. Será feito o registro da data fiscalização e a data prazo para próxima, respeitando a periodicidade, mínimo uma vez a cada 60 dias em estabelecimentos de carnes, de leite e de seus derivados; e a cada 90 dias em estabelecimentos de mel, de ovos e de seus derivados.



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

Planilha de fiscalização de inspeção para cada agroindústria, com a data da fiscalização, o fiscal responsável e a data prazo para próxima fiscalização.

Nº DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO	DATA DA FISCALIZAÇÃO	FISCAL	DATA PRAZO PARA PROXIMA FISCALIZAÇÃO
SIM 001 SIM 005 SIM 008			
SIM 003 SIM 004			

Quando não for realidade na data prazo prevista, deve executar a fiscalização na data mais próxima a frequência estabelecida, respeitando a periodicidade, 6 fiscalizações em estabelecimentos de carnes, de leite e de seus derivados; 4 fiscalizações e a cada 90 dias em estabelecimentos de mel, de ovos e de seus derivados.

O serviço de inspeção também deve realizar atividades fiscais de no mínimo uma vez a cada 12 meses de avaliação documental no serviço de inspeção revisando validades de documentos como, licenças, certificados, anotação de responsabilidade técnica, entre outros que por possuem validade.

33

O serviço de inspeção pode realizar sem aviso prévio a qualquer momento, independente da data de previsão da planilha de frequência, fiscalização em qualquer estabelecimento registrado no serviço de inspeção.

007/2025 RASM

BARÃO DE COTEGIPE, 01 de JANEIRO de 2025

RELATÓRIO DE ATIVIDADES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Razão social			
Endereço			
Responsável legal		CNPJ /CPF	
Responsável técnico		HORA:	
Classificação	Granja AVICULA		

IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO	
Médico veterinário	CARINE CORRÊA
Médico veterinário	ANDERSON PODENSKI
Endereço	Rua princesa isabel 114 Centro



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

Data da realização	23/07/2025 13:30 horas
Descrição das ações fiscalizatórias realizadas durante a vistoria. Durante a vistoria foi observado as boas práticas de fabricação descritas no manual onde foi verificado que não estão sendo executadas. Foi avaliado as planilhas apresentadas no manual de boas práticas.	

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES encontradas na data de 01 de JANEIRO de 2025

- FAZER A DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS DURANTE A FISCALIZAÇÃO, DE FORMA SIMPLES E DETALHADA. COM OU SEM ANEXO DE FOTO. COM OU SEM SITUAÇÃO DA LEGISLAÇÃO PERTINENTE

DOCUMENTOS SOLICITADOS

SOLICITAR DOCUMENTOS DE INTERESSE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO QUE TENHAM OU NÃO VINCULO SOM A FISCALIZAÇÃO.

TODAS AS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NO ROTEIRO DE FISCALIZAÇÃO DEVEM ESTAR ESCRITAS NO ESPAÇO RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADES

ROTEIRO PARA A FISCALIZAÇÃO

01) Manual de boas práticas de fabricação	Verificar se as boas práticas de fabricação descritas no manual de boas práticas estão sendo realizadas.	
	Verificar se as BPF são adequadas para acuidade e qualidade dos produtos produzidos.	CONFORME
	Verificar a data de última atualização do manual.	
3. a data da última atualização verificada no estabelecimento e de 07/04/2025		
02) Pops	Verificar se os pops apresentados no manual estão sendo feitos conforme o manual.	CONFORME
	Verificar se os pops estão assinados e verificados pelo SPP/RT.	CONFORME
	Verificar se os ações corretivas estão sendo registradas.	-----



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

	Verificar se os dados de monitoramento são adequados e suficientes.	-----
	Verificar o registro, monitoramento e preenchimento das planilhas.	CONFORME
03) Planilhas vistoriadas	APONTAR TODAS AS PLANILHAS A SEREM VERIFICADAS E SUAS NÃO CONFORMIDADES VERIFICAR NO MINIMO 3 PLANILHAS DE CONTROLE	CONFORME
04) PPHO	Verificar se os procedimentos de higiene operacional são executados, anotados e monitorados.	CONFORME
	Verificar se os procedimentos de higiene operacional são adequadas para acuidade e qualidade dos produtos produzidos.	CONFORME
	Verificar os materiais de higiene utilizado pelo estabelecimento são adequados e em quantidade suficiente.	CONFORME
	Verificar se as planilhas de controle de PPHO estão preenchidas corretamente.	CONFORME
05) Equipamentos	Número de equipamentos em quantidade e localização conforme layout de equipamentos.	CONFORME
	Capacidade dos equipamentos adequada para volume de produção.	CONFORME
	Limpeza, conservação e manutenção dos equipamentos adequada	
-EXEMPLO – POSSE SE FAZER UMA DESCRIÇÃO DIRETO NA PLANILHA mesas, caixas E barreira sanitária sem boas condições de higiene.		
06) Estrutura	Estrutura adequada para volume de produção.	CONFORME
	Conservação e manutenção da estrutura adequada.	CONFORME



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

07) Controle de temperatura	Registro de temperatura.	CONFORME
	Temperaturas conforme legislação.	CONFORME
	Número de Monitoramento de temperatura adequado.	CONFORME
08) Controle de água	Aferição de cloro.	CONFORME
	Verificação de registro de aferição de cloro.	CONFORME
	Higiene de caixa de água - monitoramento e anotação.	----- -
09) Rótulos	Verificar rótulos utilizados se estão de acordo com os registrados no serviço de inspeção.	----- -
	Verificar o arquivamento dos rótulos aprovados pelo serviço de inspeção.	
10) Produção	Verificar a produção se está conforme descrito no memorial de produção.	CONFORME
	Verificar o processo e a formulação dos produtos registrados. Produto em produção:	
11) Conduta pessoal	Verificar conduta pessoal conforme descrito em manual.	CONFORME
12) Matéria prima	Verificar armazenamento.	NÃO CONFORME
	Verificar temperatura de controle registro e monitoramento.	CONFORME
	Verificar planilha de registro de compra de ingredientes e de matéria prima.	CONFORME
ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS	verifica se o estabelecimento envia todos os meses amostras de leite cru de todos os fornecedores de matéria-prima para Contagem Padrão em Placas (CPP), Contagem de Células Somáticas (CCS) e composição centesimal, em laboratório da RBQL	



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

	verifica a eficiência do tratamento térmico (pasteurização) do leite, <i>in loco</i> e/ou documental	
--	--	--

A atualização e adequação documental e estrutural se fazem necessárias para a regularização e manutenção do registro ao SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE BARÃO DE COTEGIPE que tem por objetivo harmonizar e padronizar os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal em todo o município.

Solicito a entrega de plano de ação no prazo de XX dias com as ações corretivas imediatas e com prazo de forma descritiva e detalhada em etapas com quem vai executar, quem vai monitorar e quem verificar. E com a ciência do dono do estabelecimento.

O não cumprimento ou mesma resposta as solicitações a indústria sofrerão as penalidades cabíveis seguindo os ritos processuais da legislação vigente.

37

CRMV – RS
Responsável pelo serviço de Inspeção Municipal
BARÃO DE COTEGIPE



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

6.3 Registros e controle de análises laboratoriais de produtos e de água.

Registros e controle de análises laboratoriais de água

Serão realizados no mínimo quatro coletas de amostra de água para análises laboratorial durante 12 meses, que será realizada em laboratório credenciado. A coleta de amostra para verificação da conformidade de água são regulamentadas pelo Decreto Municipal 2440/2025 de 14 de agosto de 2025 e os com padrões microbiológicos e físico químicos com base na Portaria GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021.

ANÁLISE SOLICITADAS	Portaria gm/ms nº 888/2021
Turbidez pelo método nefelométrico	MÁX 5,0 NTU
pH pelo método eletrométrico	-----
Cloro residual livre	0,20 a 5,00 mg/l
Coliformes totais	ausência / 100ml
Escheria coli	ausência / 100ml

Recomendações de coleta

As recomendações para coleta são: para iniciar, deve-se vestir as luvas. Realizar assepsia com álcool 70% na torneira se for o caso, ajustar a abertura da torneira em fluxo baixo de água, deixar correr água por cerca de 60 segundos antes de coletar e coletar o volume necessário para os ensaios. Para as análises físico-químicas a amostra deve ser coletada em frasco de 150 ml utilizar frasco rosqueável deixar cerca de 2 cm para homogeneização da amostra. Para as análises microbiológicas a amostra deve ser coletada em frasco estéril, contendo inibidor de cloro tiosulfato de sódio (para água com tratamento). Utilizando os frascos estéreis com inibidor de cloro: remover a tampa, coletar em torno de 125mL de água. Não encher o frasco até o gargalo, deixar cerca de 2 centímetros para homogeneização da amostra. Fechar o frasco imediatamente após a coleta.

Os pontos de coleta sugeridos devem ser preferencialmente na área de produção do estabelecimento ou seus anexos, caso por qualquer circunstância não possa ser coletado neste ponto, deve ser feito a coleta da água de abastecimento do estabelecimento.

Cronograma de coleta

O cronograma de coleta prevê os meses para coleta que devem ser seguidos conforme critério do serviço de inspeção, caso a coleta não seja feita no mês previsto a mesma coleta para análise pode ser feita no mês seguinte contanto que não interfira na realização de no mínimo quatro coletas de amostra no período de 12 meses. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais e/ou solicitara a entrega para o serviço de inspeção.

CRONOGRAMA DE ANÁLISE DE ÁGUA 2025				
SIM 001		ENTREPOSTO DE CARNES		
MÊS DE COLETA	JANEIRO	ABRIL	JULHO	SETEMBRO



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

SIM 003		ENTREPOSTO DE OVOS			
MÊS DE COLETA	JANEIRO	ABRIL	JULHO	SETEMBRO	
SIM 004		ENTREPOSTO DE MEL			
MÊS DE COLETA	JANEIRO	ABRIL	JULHO	SETEMBRO	
SIM 005		ENTREPOSTO DE LEITE			
MÊS DE COLETA	JANEIRO	ABRIL	JULHO	SETEMBRO	
SIM 008		ENTREPOSTO DE CARNE			
MÊS DE COLETA	JANEIRO	ABRIL	JULHO	SETEMBRO	

No caso de análise não conforme o estabelecimento fornecedor de água será comunicado e o será notificado, o mesmo deverá apresentar plano de ação com causa sugestiva da não conformidade e as possíveis ações corretivas com prazo de 5 dias. Será realizado nova coleta e enviado para análise em laboratório credenciada. No caso de o resultado ser fora dos padrões legais, a julgamento do serviço de inspeção será emitido medidas cautelares e/ou auto de infração.

Também conforme cronograma da vigilância sanitário duas vezes ao ano, é realizado a coleta de água dentro dos estabelecimentos e enviado para CEVS – Centro Estadual de Vigilância em Saúde, essas análises não contam para o cronograma de coleta porém no caso de análise não conforme o estabelecimento fornecedor de água será comunicado e o será notificado, o mesmo deverá apresentar plano de ação com causa sugestiva da não conformidade e as possíveis ações corretivas com prazo de 5 dias. Será realizado nova coleta e enviado para análise em laboratório credenciada de serviço de inspeção municipal.

Os relatórios de análise de água são recebidos e avaliados e registrados no livro de documentos recebidos análise laboratoriais e arquivados na pasta de cada estabelecimento “análise de água”.

Registros e controle de análises laboratoriais de produtos.

Serão realizados no mínimo quatro coletas de amostra de produtos para análises laboratorial durante 12 meses, que será realizada em laboratório credenciado e/ou conveniado. A coleta de amostra para verificação da conformidade de água são regulamentadas pelo Decreto Municipal 2440/2025 de 14 de agosto de 2025, e os com padrões microbiológicos e físico químicos serão baseados nas normas legais vigentes e os regulamentos técnicos de qualidade e identidade de cada produto quando o mesmo possuírem. O serviço de inspeção também utilizara como base para as solicitações a Tabelas de Parâmetros Físico-Químicos e Microbiológicos para Produtos de Origem Animal Comestíveis e Água de Abastecimento na página <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>

A critério do Serviço de Inspeção Municipal será realizado enviado coleta para laboratório sem aviso prévio aos estabelecimentos e quantas vezes julgar necessário - de matérias-primas, de produtos de origem animal e/ou toda e qualquer substância que entre em suas elaborações. Mesmo que não esteja previsto no cronograma de periodicidade do SIM.

Os critérios para coleta, para cada envio, serão de no mínimo um produto de cada categoria específica definida baixo, no período de 12 meses, sendo no mínima 4 envios de amostra de produtos de cada estabelecimento.



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

ESTABELECIMENTOS QUE ABRANGEM CARNES E DERIVADOS CARNEOS

I) CARNE BOVINA SUÍNA E OUTRAS

- 1) Primeira categoria - carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigerados ou congelados, embalados a vácuo ou não, miúdo, toucinho e pele.
- 2) Segunda categoria carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, almondegas, quibes).
- 3) Terceira categoria embutida crua (linguiças frescas).
- 4) Quarta categoria produto cárneos maturados, dessecados (presunto cru, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, *jerked beef*).
- 5) Quinta categoria carnes e produtos cárneos crus salgados miúdos internos, externos e pele.
- 6) Sexta categoria produtos cárneos cozidos, curados ou não, defumados ou não, dessecados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcelas, patês, galantines).
- 7) Sétima categoria gorduras e produtos gordurosos de origem animal (banha e *bacon*).

II) CARNES DE AVES

- 1) Primeira categoria - carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados.
- 2) Segunda categoria - produtos cárneos crus à base de carne moída ou picada de aves, temperados ou não, embutidos ou não, refrigerados ou congelados (hamburgueses, almondegas, empanados crus de rotissaria, linguiças frescas).
- 3) Terceira categoria produtos cárneos semielaborados, temperados ou não, empanados ou refrigerados ou congelados (*nuggets, steaks, fingers*).

40

ESTABELECIMENTOS QUE ABRANGEM LEITE E DERIVADOS

I) LEITE E DERIVADOS

- 1) Primeira categoria - leites pasteurizados.
- 2) Segunda categoria - queijos.
- 3) Terceira categoria produtos lácteos processados fundidos, incluindo requeijão e mistura láctea pastosas.
- 4) Quarta categoria - manteigas, gorduras lácteas, cremes de leite pasteurizado, mistura de manteiga com margarina.
- 5) Quinta categoria - produtos lácteos em pó, incluindo leite, compostos lácteos, soro de leite concentrados proteicos de leite ou de soro.
- 6) Sexta categoria - doce de leite, leite condensado e doce de base láctea, não comercialmente estéreis.
- 7) Sétima categoria - produtos lácteos fermentados.
- 8) Oitava categoria - pasta ou molho de base láctea pasteurizado, refrigerada, com ou sem adições, temperados ou não - exceto os queijos.
- 9) Nona categoria - sobremesa lácteas e leite geleificado pasteurizados, refrigerados, com ou sem adições.
- 10) Decima categoria - Misturas em pó para o preparo de bebidas de base lácteo.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE

BARÃO DE COTEGIPE

ESTABELECIMENTOS QUE ABRANGEM OVOS E DERIVADOS

I) OVOS

- 1) Primeira categoria - ovo intrego cru (clara e gema).
- 2) Segunda categoria - gemas, claras, suas misturas ou derivados de ovos, pasteurizados, resfriados, congelados ou desidratados.
- 3) Terceira categoria - ovos em conserva, acidificando, com líquido de cobertura, adicionados de conservadores, não comercialmente.
- 4) Quarta categoria - ovos em salmoura ou outros líquidos, mantidos sob refrigeração não comercialmente estéreis.

ESTABELECIMENTOS QUE ABRANGEM MEL E DERIVADOS

I) MEL E DERIVADOS

- 1) Primeira categoria - mel.
- 2) Segunda categoria - derivados de mel

Quando o estabelecimento não estiver produzindo ou não possuir em estoque o produto previsto para coleta, o serviço de inspeção pode optar por coletar outro produto independente da sua categoria, contanto que seja respeitado a frequência de coleta, para cada envio de no mínimo um produto de cada categoria específica definida abaixo, no período de 12 meses, sendo no mínimo 4 envios de amostra de produtos de cada estabelecimento.

Quando não for realizado todas as análises previstas em legislação vigente, será realizada nova coleta e envio para análise contendo todas as microbiológicas ou físico químicas.

Os modelos de formulários para solicitação de análises serão fornecidos pelos laboratórios e devem ser preenchidos com os dados solicitados e acompanhar a amostra para análise. Também o serviço de inspeção vai seguir as remanejamentos de coleta, conservação e novo de envio emitidos pelos laboratórios conveniados e/ou cadastrados.

O monitoramento será realizado através da tabela 02 que irá constar a previsão de coleta e qual produto será coletado. Quando alguma intercorrência acontecer que inviabilize a coleta será registrado de forma manual.

41



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

Cronograma de frequência de coleta de produtos do SIM 001 – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos

Nº do Registro	Nome do Produto		PREVISÃO DE COLETA	categoria		
001/001	Linguiça de carne bovina resfriada	SUSAF	NOVEMBRO	3 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
002/001	Linguiça mista campeira com bacon resfriada	SUSAF		3 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
003/001	Linguiça mista campeira com bacon e queijo resfriada	SUSAF	JULHO	3 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
004/001	Linguiça mista (linguiçinha) resfriada	SUSAF	JUNHO	3 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
005/001	Linguiça de pernil suína resfriada	SUSAF	JANEIRO	3 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
006/001	Carne moída resfriada de suíno temperada	SUSAF	OUTUBRO	2 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
007/001	Miúdos resfriados de suíno rim temperado recheado com bacon			1 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
008/001	Carne congelada de ovino com osso	SIM		1 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
009/001	Carne resfriada de ovino com osso	SIM		1 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
010/001	Carne congelada de suíno com osso	SUSAF		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
011/001	Carne resfriada de suíno com osso	SUSAF	JULHO	1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
012/001	Carne resfriada de suíno sem osso	SUSAF	JANEIRO	1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
013/001	Carne congelada de suíno sem osso	SUSAF		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
014/001	Carne resfriada de bovino sem osso	SUSAF		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
015/001	Carne congelada de bovino sem osso	SUSAF		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
016/001	Carne congelada de bovino com osso	SUSAF		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
017/001	Carne resfriada de bovino com osso	SUSAF	DEZEMBRO	1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	



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

018/001	Carne moída congelada de bovino	SUSAF		2 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
019/001	Carne moída resfriada de bovino	SUSAF	SETEMBRO	2 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
020/001	Linguiça de carne bovina congelada	SUSAF		3 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
021/001	Linguiça mista campeira com bacon congelada	SUSAF		3 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
022/001	Linguiça mista campeira com bacon e queijo congelada	SUSAF		3 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
023/001	Linguiça mista (linguiçinha) congelada	SUSAF	MAIO	3 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
024/001	Linguiça de pernil suíno congelada	SUSAF	-	3 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
025/001	Carne moída congelada de suíno temperada	SUSAF		2 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
026/001	Miúdos congelados de suíno rim temperado recheado	SIM	OUTUBRO	1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
027/001	Carne resfriada de frango temperada	SIM	MARÇO	1 - II)	CARENE DE AVES II)
028/001	Carne congelada de frango temperada	SIM		1 - II)	CARENE DE AVES II)
029/001	Carne congelada de suíno com osso temperada	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
030/001	Carne resfriada de suíno com osso temperada	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
031/001	Salame tipo italiano	SIM	AGOSTO	4 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
032/001	Linguiça de carne suína defumada	SIM		4 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
033/001	Carne congelada de ovino com osso temperada	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
034/001	Carne resfriada de ovino com osso temperada	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
035/001	Carne resfriada de bovino sem osso temperada recheada (matambre recheado)	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
036/001	Carne congelada de bovino sem osso	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)



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

	temperada recheada (matambre recheado)					
037/001	Carne congelada de frango sem osso temperado recheado (medalhão de frango com bacon)	SIM	SETEMBRO	1 - II)	CARENE DE AVES II)	
038/001	Carne resfriada de frango sem osso temperado recheado (medalhão de frango com bacon)	SIM		1 - II)	CARENE DE AVES II)	
039/001	Carne congelada de suíno sem osso temperada recheada (medalhão suíno)	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
040/001	Carne resfriada de suíno sem osso temperada recheada (medalhão suíno)	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
041/001	Miúdos congelados de frango temperado (coração)	SIM		1 - II)	CARENE DE AVES II)	
042/001	Miúdos resfriados de frango temperado (coração)	SIM	ABRIL	1 - II)	CARENE DE AVES II)	
043/001	Carne congelada de frango temperada recheada com bacon (coxa e sobrecoxa com bacon)	SIM		1 - II)	CARENE DE AVES II)	
044/001	Carne resfriada de frango temperada recheada com bacon (coxa e sobrecoxa com bacon)	SIM		1 - II)	CARENE DE AVES II)	
045/001	Linguiça de lombo suíno resfriada - camponesa	SIM	DEZEMBRO	3 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
046/001	Linguiça de lombo suíno congelada - camponesa	SIM	MARÇO	3 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
047/001	Miúdos resfriados de suíno	SIM		3 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	
048/001	Miúdos congelados de suíno	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	



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

049/001	Miúdos congelados de bovino	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
050/001	Miúdos resfriados de bovino	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
051/001	Carne congelada de bovino com osso temperada	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
052/001	Carne resfriada de bovino sem osso temperada	SIM	AGOSTO	1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
053/001	Carne resfriada de bovino com osso temperada	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
054/001	Carne congelada de bovino sem osso temperada	SIM		1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)



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

Cronograma de frequência de coleta de produtos do SIM 001 – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos						
Nº do Registro	Nome do Produto		PREVISÃO DE COLETA	categoria	monitor coleta/data	
001/001	Linguiça de carne bovina resfriada		NOVEMBRO	3 - I)		
003/001	Linguiça mista campeira com bacon e queijo resfriada		JULHO	3 - I)		
004/001	Linguiça mista (linguiçinha) resfriada		JUNHO	3 - I)		
005/001	Linguiça de pernil suína resfriada		JANEIRO	3 - I)		
006/001	Carne moída resfriada de suíno temperada		OUTUBRO	2 - I)		
011/001	Carne resfriada de suíno com osso		JULHO	1 - I)		
012/001	Carne resfriada de suíno sem osso		JANEIRO	1 - I)		
017/001	Carne resfriada de bovino com osso		DEZEMBRO	1 - I)		
019/001	Carne moída resfriada de bovino		SETEMBRO	2 - I)		
023/001	Linguiça mista (linguiçinha) congelada		MAIO	3 - I)		
026/001	Miúdos congelados de suíno rim temperado recheado		OUTUBRO	1 - I)		
027/001	Carne resfriada de frango temperada		MARÇO	1 - II)		
031/001	Salame tipo italiano		AGOSTO	4 - I)		
037/001	Carne congelada de frango sem osso temperado recheado (medalhão de frango com bacon)		SETEMBRO	1 - II)		
042/001	Miúdos resfriados de frango temperado (coração)		ABRIL	1 - II)		
045/001	Linguiça de lombo suíno resfriada - camponesa		DEZEMBRO	3 - I)		



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

046/001	Linguiça de lombo suíno congelada - camponesa		MARÇO	3 - I)	
052/001	Carne resfriada de bovino sem osso temperada		AGOSTO	1 - I)	

Legenda a respeito das cores das tabela acima

1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	Primeira categoria - carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigerados ou congelados, embalados a vácuo ou não, miúdo, toucinho e pele.
2 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	Segunda categoria carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, almondegas, quibes).
3 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	Terceira categoria embutida crua (linguiças frescas).
4 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	1) Quarta categoria produto cárneos maturados, dessecados (presunto crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, <i>jerked beef</i>).
1 - II)	CARENE DE AVES II)	Primeia categoria - carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados



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

Nº REG	PRODUTO	MICROBIOLÓGICO	FÍSICO QUÍMICO	REFERÊNCIA
001/001	Linguiça de carne bovina resfriada	<i>Salmonella ssp</i>	Umidade	Instrução Normativa Nº 4, de 31 de março de 2000
002/001	Linguiça mista campeira com bacon resfriada	<i>Escherichia coli</i>	Gordura	Instrução Normativa - IN Nº 161, DE 1º de julho de 2022
003/001	Linguiça mista campeira com bacon e queijo resfriada		Proteína	Instrução Normativa - IN Nº 211, de 1º de março de 2019
004/001	Linguiça mista (linguicinha) resfriada		Teor de cálcio (base seca)	Resolução RDC 272 de 14 de março de 2019
005/001	Linguiça suína de "pernil" resfriada		Nitratos	Resolução RDC 778 de 1 de março de 2023
			Nitritos	
			Ácido Sórbico e/ou Sorbato	
			Amido	
006/001	Carne resfriada de suíno moída temperada resfriada	<i>Salmonella ssp</i>	Gordura	IN Anvisa nº 211, de 01 de março de 2023; Portaria SDA Nº 664, de 30 de setembro de 2022
		<i>Escherichia coli</i>	Ácido Sórbico e/ou Sorbato	Instrução Normativa - IN Nº 161, DE 1º de julho de 2022
		<i>Estafilococos coagulase positiva</i>	Detecção de tecidos não permitidos*	
007/001	Rim suíno recheado miúdo temperado recheada resfriado	<i>Salmonella ssp</i>	Nitritos	IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
		<i>Escherichia coli</i>	Nitratos	Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022
		<i>Estafilococos coagulase positiva</i>		
008/001	Carne congelada de ovino com osso	<i>Salmonella</i>	-----	IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023



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

009/001	Carne resfriada de ovino com osso	<i>Escherichia coli</i>		Instrução Normativa - IN N° 161, de 1° de julho de 2022
010/001	Carne suína congelada com osso	<i>Salmonela ssp</i>		IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
011/001	Carne suína resfriada com osso	<i>Escherichia coli</i>		Instrução Normativa - IN N° 161, de 1° de julho de 2022
012/001	Carne suína resfriada sem osso			
013/001	Carne suína congelada sem osso			
014/001	Carne bovina resfriada sem osso	<i>Salmonela ssp</i>		IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
015/001	Carne bovina congelada sem osso	<i>Escherichia coli</i>		Instrução Normativa - IN N° 161, de 1° de julho de 2022
016/001	Carne bovina congelada com osso			
017/001	Carne bovina resfriada com osso			
018/001	Carne moída congelada de bovino	<i>Salmonela ssp</i>		IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
019/001	Carne moída resfriada de bovinos	<i>Escherichia coli</i> <i>Estafilococos coagulase positiva</i>		
020/001	Linguiça de carne bovina congelada	<i>Salmonella ssp</i>	Umidade	Instrução Normativa N° 4, de 31 de março de 2000
021/001	Linguiça mista campeira com bacon congelada	<i>Escherichia coli</i>	Gordura	



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

022/001	Linguiça mista campeira com bacon e queijo congelada		Proteína	Instrução Normativa - IN N° 161, DE 1° de julho de 2022
023/001	Linguiça "mista"(linguicinha) congelada		Teor de cálcio (base seca)	
024/001	Linguiça suína de "pernil" congelada		Nitratos	
			Nitritos	Resolução RDC 272 de 14 de março de 2019
			Ácido Sórbico e/ou Sorbato	
			Amido	
025/001	Carne resfriada de suíno moída temperada congelada	<i>Salmonella ssp</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Estafilococos coagulase positiva</i>	Nitritos	IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
			Nitratos	
				Instrução Normativa - IN N° 161, de 1° de julho de 2022
026/001	Rim suíno recheado miúdo temperado recheado congelado	<i>Salmonella ssp</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitritos	Instrução Normativa n° 6, de 15 de fevereiro de 2001;
			Nitratos	
				IN Anvisa n° 211, de 01 de março de 2023
027/001	Cortes de frango resfriado temperado	<i>Salmonella enteritidis</i>	Nitritos	IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
028/001	Cortes de frango congelado temperado	<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitratos	
029/001	Carnes congelada de suíno com osso temperado	<i>Salmonella ssp</i> <i>Escherichia coli</i>	Nitritos	IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
030/001	Carne resfriada de suíno com osso temperada		Nitratos	



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

031/001	Salame tipo italiano defumado	<i>Salmonella ssp</i> <i>Escherichia coli</i>	Umidade Gordura	Instrução Normativa Nº 4, de 31 de março de 2000
032/001	Linguiça de carne suína defumada	<i>Estafilococos coagulase positiva</i>	Proteína Teor de cálcio (base seca) Nitratos Nitritos Ácido Sórbico e/ou Sorbato Amido	Instrução Normativa - IN Nº 161, DE 1º de julho de 2022 IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
033/001	Carne congelada de ovino com osso temperada	<i>Salmonella ssp</i> • <i>Escherichia coli</i>	Nitratos Nitritos	Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001; IN Anvisa nº 211, de 01 de março de 2023
034/001	Carne resfriada de ovino com osso temperada			
035/001	Carne resfriada de bovino sem osso temperada recheada (matambre recheado)	<i>Salmonella ssp</i> <i>Escherichia coli</i>		IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
036/001	Carne congelada de bovino sem osso temperada recheada (matambre recheado)			
037/001	Cortes congelados de frango sem osso temperado recheado com bacon (medalhão de frango com bacon)	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Salmonella typhimurium</i>	Nitritos Nitratos	IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
038/001	Cortes resfriados de frango sem osso temperado recheado com	<i>Escherichia coli</i>		



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

	bacon (medalhão de frango com bacon)			
039/001	Carne congelada de suíno sem osso temperada recheada com bacon (medalhão suíno)	<i>Salmonella ssp</i> <i>Escherichia coli</i>	Umidade Proteína Carboidratos	IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023 Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
040/001	Carne resfriada de suíno sem osso temperada recheada com bacon (medalhão suíno)		Nitritos Nitratos	
041/001	Miúdos congelados de frango temperado (coração)	<i>Salmonella enteritidis</i>	Nitritos Nitratos	IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
042/001	Miúdos resfriados de frango temperado (coração)	<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Escherichia coli</i>		
043/001	Cortes congelados de frango recheados com bacon (coxa e sobrecoxa com bacon)	<i>Salmonella enteritidis</i> <i>Salmonella typhimurium</i>	Nitritos Nitratos	IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
044/001	Cortes resfriados de frango recheados com bacon (coxa e sobrecoxa com bacon)	<i>Escherichia coli</i>		
045/001	Linguiça de lombo suíno resfriada - camponesa	<i>Salmonella ssp</i> <i>Estafilococos coagulase positiva</i>	Umidade Gordura	Instrução Normativa Nº 4, de 31 de março de 2000
046/001	Linguiça de lombo suíno congelada - camponesa	<i>Escherichia coli</i>	Proteína Teor de cálcio (base seca) Nitratos	Instrução Normativa - IN Nº 161, DE 1º de julho de 2022



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

			Nitritos Ácido Sórbico e/ou Sorbato • Amid o	
047/001	Miúdos resfriados de suíno	<i>Salmonella ssp</i>		Instrução Normativa - IN N° 161, de 1° de julho de 2022
048/001	Miúdos congelados de suíno	<i>Escherichia coli</i>		
049/001	Miúdos congelados de bovino			
050/001	Miúdos resfriados de bovino			
051/001	Carne congelada de bovino com osso temperada	<i>Salmonella ssp</i>		Instrução Normativa - IN N° 161, de 1° de julho de 2022
052/001	Carne congelada de bovino com osso temperada	<i>Escherichia coli</i>		
053/001	Carne resfriada de bovino com osso temperada			
054/001	Carne congelada de bovino sem osso temperada			



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

Cronograma de frequência de coleta de produtos do SIM 003 – Granja avícola					
Nº do Registro	Nome do Produto		PREVISÃO DE COLETA	categoria	
002/003	Ovo Grande Vermelho	SUSAF	JULHO	1 - I)	OVOS
003/003	Ovo Extra Vermelho	SUSAF	FEVEREIRO	1 - I)	OVOS
004/003	Ovo Jumbo Vermelho	SUSAF	MAIO	1 - I)	OVOS
004/005	Ovo Médio Vermelho	SUSAF	ABRIL	1 - I)	OVOS

Legenda a respeito das cores das tabela acima		
1 - I)	I) OVOS	Primeira categoria - ovo intrigo cru (clara e gema).

54

Cronograma de frequência de coleta de produtos do SIM 003 – Granja avícola			
Nº do Registro	Produto	MICROBIOLÓGICO	REFERÊNCIA
002/003	Ovo Grande Vermelho	Salmonella ssp	Instrução Normativa - IN Nº 161, DE 1º de julho de 2022 Portaria SDA nº 747 de 6 de fevereiro de 2023
003/003	Ovo Extra Vermelho		
004/003	Ovo Jumbo Vermelho		
004/005	Ovo Médio Vermelho		



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

Cronograma de frequência de coleta de produtos do SIM 004 – Unidade de beneficiamento de produtos de abelha						
Nº do Registro	Nome do Produto		PREVISÃO DE COLETA	categoria		
001/004	Mel		MARÇO AGOSTO DEZEMBRO	1 - I)	MEL	

Legenda a respeito das cores das tabela acima						
1 - I)		Primeira categoria - mel.				
	I) MEL E DERIVADOS					

Cronograma de frequência de coleta de produtos SIM 004 – Unidade de beneficiamento de produtos de abelha						
Nº do Registro	Produto	FISICO QUIMICO		REFERÊNCIA		
001/004	MEL	Acidez Sólidos insolúveis em água Açúcares redutores Minerais (Cinzas) Pólen Hidroximetilfurfural Índice de amilase (atividade diastásica) UmidadeSacarose		Instrução Normativa - IN Nº 11, de 20 de outubro e2000		

55

Cronograma de frequência de coleta de produtos do SIM 004 – Unidade de beneficiamento de produtos de abelha						Monitor/ datada coleta
Nº do Registro	Nome do Produto		PREVISÃO DE COLETA	categoria		
001/004	Mel		MARÇO	1 - I)	MEL	
001/004	Mel		AGOSTO	1 - I)	MEL	
001/004	Mel		DEZEMBRO	1 - I)	MEL	



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

Cronograma de frequência de coleta de produtos do SIM 005 – Granja leiteira

Nº do Registro	Nome do Produto		PREVISÃO DE COLETA	categoria	
001/005	QUEIJO COLONIAL		JANEIRO	2- I)	
002/005	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL		MARÇO	1- I)	
009/005	QUEIJO COALHO		AGOSTO	2- I)	
011/005	QUEIJO COALHO COM OREGANO		JULHO	2- I)	
012/005	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO		NOVEMBRO	5- I)	
014/005	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR SALADA DE FRUTAS		OUTUBRO	5- I)	
MATERIA PRIMA	LEITE MATÉRIA PRIMA (COM PASTEURIZAÇÃO)		JULHO		
MATERIA PRIMA	LEITE MATÉRIA PRIMA (COM PASTEURIZAÇÃO)		SETEMBRO		

56

Cronograma de frequência de coleta de produtos do SIM 005 – Granja leiteira

Nº do Registro	Nome do Produto		PREVISÃO DE COLETA	categoria	monitor coleta/data
001/005	QUEIJO COLONIAL		JANEIRO	2- I)	
002/005	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL		MARÇO	1- I)	
009/005	QUEIJO COALHO		AGOSTO	2- I)	
011/005	QUEIJO COALHO COM OREGANO		JULHO	2- I)	
012/005	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO		NOVEMBRO	5- I)	
014/005	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR SALADA DE FRUTAS		OUTUBRO	5- I)	
MATERIA PRIMA	LEITE MATÉRIA PRIMA (COM PASTEURIZAÇÃO)		JULHO		
MATERIA PRIMA	LEITE MATÉRIA PRIMA (COM PASTEURIZAÇÃO)		SETEMBRO		



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

Legenda a respeito das cores das tabela acima		
1 - I)	LEITE E DERIVADOS	Primeira categoria - leites pasteurizados
2 - I)	LEITE E DERIVADOS	Segunda categoria - queijos
5 - I)	LEITE E DERIVADOS	Quinta categoria - produtos láteos em pó, incluindo leite, compostos láteos, soro de leite concentrados proteicos de leite ou de soro.

Cronograma de frequência de coleta de produtos do SIM 005 – Granja leiteira				
Nº do Registro	Nome do Produto		PREVISÃO DE COLETA	categoria
001/005	QUEIJO COLONIAL		JANEIRO	2- I)
002/005	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL		MARÇO	1- I)
009/005	QUEIJO COALHO		AGOSTO	2- I)
011/005	QUEIJO COALHO COM OREGANO		JULHO	2- I)
012/005	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO		NOVEMBRO	5 - I)
014/005	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR SALADA DE FRUTAS		OUTUBRO	5 - I)
MATERIA PRIMA	LEITE MATÉRIA PRIMA (COM PASTEURIZAÇÃO)		JULHO	
MATERIA PRIMA	LEITE MATÉRIA PRIMA (COM PASTEURIZAÇÃO)		SETEMBRO	

Cronograma de frequência de coleta de produtos do SIM 005 – Granja leiteira					
Nº do Registro	Nome do Produto		PREVISÃO DE COLETA	categoria	monitor coleta/data
001/005	QUEIJO COLONIAL		JANEIRO	2- I)	
002/005	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL		MARÇO	1- I)	
009/005	QUEIJO COALHO		AGOSTO	2- I)	



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

011/005	QUEIJO COALHO COM OREGANO		JULHO	2- I)	
012/005	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR MORANGO		NOVEMBRO	5 - I)	
014/005	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABOR SALADA DE FRUTAS		OUTUBRO	5 - I)	
MATERIA PRIMA	LEITE MATÉRIA PRIMA SEM COM PASTEURIZAÇÃO)		Mensal		
MATERIA PRIMA	LEITE MATÉRIA PRIMA (COM PASTEURIZAÇÃO)		SETEMBRO		

A análise de leite cru será coletada pelo serviço de inspeção e enviada para laboratório **Serviço de Análise de Rebanhos Leiteiros em passo fundo.**

Legenda a respeito das cores das tabela acima		
1 - I)	LEITE E DERIVADOS	Primeira categoria - leites pasteurizados
2 - I)	LEITE E DERIVADOS	Segunda categoria - queijos
5 - I)	LEITE E DERIVADOS	Quinta categoria - produtos láteos em pó, incluindo leite, compostos láteos, soro de leite concentrados proteicos de leite ou de soro.

58



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

Nº REG	PRODUTO	MICROBIOLÓGICO	FÍSICO QUÍMICO	REFERÊNCIA
001/005	Queijo colonial artesanal	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella spp.</i>	Umidade Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº146 07/03/96 mapa
002/005	Leite pasteurizado integral	Enterobacteriaceae	Acidez Substâncias Redutoras Voláteis Amido Formaldeído Gordura Índice CMP Índice crioscópico Lactose Proteína Sacarose Sólidos não gordurosos (ESD) Fosfatase alcalina Peroxidase Densidade a 15°C	Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018



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

003/005	Queijo colonial artesanal com orégano	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo	Umidade Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº146 07/03/96 mapa
004/005	Queijo colonial artesanal com tomate seco	Listeria monocytogenes Salmonella spp.		
005/005	Queijo colonial artesanal com azeitona			
006/005	Queijo colonial artesanal com nozes			
007/005	Queijo colonial artesanal com ervas finas			
008/005	Queijo colonial artesanal com pimenta			
009/005	Queijo coalho	Coliformes a 30°C	Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº 146, de 4 de março de 1996
010/005	Queijo coalho com linguiça defumada	Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo	Umidade	
011/005	Queijo coalho com orégano	Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Ácido Sórico e/ou Sorbato	
010/005	Queijo colonial artesanal com chimichuri	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C	Umidade	Portaria nº146 07/03/96 mapa



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

011/005	Queijo colonial artesanal com tomate seco	Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes Salmonella spp.	Matéria gorda no extrato seco	
012/005	Bebida láctea Fermentada sabor morango bactérias lácticas – mim 106UFC/g	Coliformes a 30°C/35°C Coliformes a 45°C Salmonella spp.	Matéria Gordas/ Lipídios Proteína Ácido Sórbito e/ou Sorbato	Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005; IN Anvisa nº 211, de 01 de março de 2023 Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022
013/005	Bebida láctea Fermentada sabor coco bactérias lácticas – mim 106UFC/g			
014/005	Bebida láctea Fermentada sabor salada de frutas bactérias lácticas – mim 106UFC/g			
015/005	Queijo colonial ralado artesanal	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Fungos e Leveduras Salmonella spp.	Umidade Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº146 07/03/96 mapa



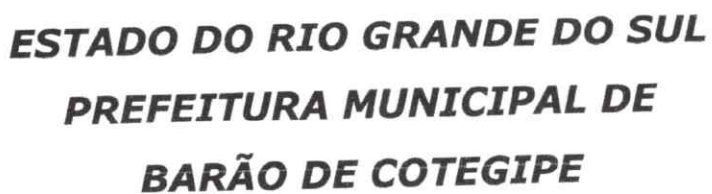
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
BARÃO DE COTEGIPE

016/005	Manteiga Mat- 10 dias - 5°C	Coliformes a 45°C Coliformes totais Estafilococos coagulase positivo Salmonella spp.	Acidez na gordura Extrato seco desengordurado Índice de peróxidos Matéria gorda / Lipídios Umidade	Portaria nº146 07/03/96 mapa
017/005	Queijo colonial chimichuri artesanal	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positivo Listeria monocytogenes	Umidade Matéria gorda no extrato seco	Portaria nº146 07/03/96 mapa
018/005	Queijo colonial damasco artesanal	Salmonella spp.		
019/005	Queijo colonial linguiça defumada artesanal			
	Leite in cru	Enterobacteriaceae (UFC/mL)	Lactose Gordura Proteína Sólidos não gordurosos Sólidos Totais	Instrução Normativa N° 76, de 26 de novembro de 2018 RIISPOA



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

			Acidez (em ácido láctico) Estabilidade ao Alizarol Densidade a 15°C Índice crioscópico Substâncias Redutoras Voláteis (álcool etílico) Amido Formaldeído Índice CMP Contagem de células somática Contagem padrão em placas Peróxido de hidrogênio Sacarose	
	Leite matéria prima pasteurizado	Enterobacteriaceae (UFC/mL)	Lactose Gordura Proteína Sólidos não gordurosos Sólidos Totais Acidez (em ácido láctico)	Instrução Normativa N° 76, de 26 de novembro de 2018 RIISPOA

64[illegible]



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

--	--	--



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

Cronograma de frequência de coleta de produtos do SIM 008 – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos

Nº do Registro	Nome do Produto		PREVISÃO DE COLETA	categoria	
001/001	Linguiça mista resfriada		JULHO	3 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
002/001	Linguiça campeira resfriada		JANEIRO JULHO	3 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
003/001	Linguiça campeira congelada		AGOSTO	3 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
004/008	Carne resfriada frango sem osso temperada recheada		SETEMBRO	1 - II)	CARENE DE AVES II)
005/0008	Carne resfriada de frango com osso temperada		FEVEREIRO JULHO	1 - II)	CARENE DE AVES II)
006/008	Miúdos de frango temperados coração		JULHO	1 - II)	CARENE DE AVES II)
007/008	Carne resfriada de bovino com osso temperada		OUTUBRO	1 - II)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
008/001	Carne resfriada de suíno com osso temperada		NOVEMBRO	1 - I)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
009/001	Hambúrguer de carne bovina temperada		OUTUBRO	1 -)	CARNE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)
010/001	Carne temperada empanada resfriada de bovino sem osso		DEZEMBRO	2 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)



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

Cronograma de frequência de coleta de produtos do SIM 008 – Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos					monitor coleta/data
Nº do Registro	Nome do Produto		PREVISÃO DE COLETA	categoria	
001/001	Linguiça mista resfriada		JULHO	3 - I)	
002/001	Linguiça campeira resfriada		JANEIRO JULHO	3 - I)	
003/001	Linguiça campeira congelada		AGOSTO	3 - I)	
004/001	Carne resfriada frango sem osso temperada recheada		SETEMBRO	1 - II)	
005/001	Carne resfriada de frango com osso temperada		FEVEREIRO JULHO	1 - II)	
006/001	Miúdos de frango temperados coração		JULHO	1 - II)	
007/001	Carne resfriada de bovino com osso temperada		OUTUBRO	1 - II)	
008/001	Carne resfriada de suíno com osso temperada		NOVEMBRO	1 - I)	
009/001	Hambúrguer de carne bovina temperada		OUTUBRO	1 -)	
010/001	Carne temperada empanada resfriada de bovino sem osso		DEZEMBRO	2 - I)	

67

Legenda a respeito das cores das tabela acima		
1 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	Primeira categoria - carnes cruas, maturadas ou não, temperadas ou não, refrigerados ou congelados, embalados a vácuo ou não, miúdo, toucinho e pele.
2 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	Segunda categoria carne moída, produtos cárneos crus moldados, temperados ou não, refrigerados ou congelados (hambúrgueres, almondegas, quibes).



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

3 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	Terceira categoria embutida crua (linguiças frescas).
4 - I)	CARENE BOVINA, SUINA E OUTRAS ITEN I)	1) Quarta categoria produto cárneos maturados, dessecados (presunto crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, <i>jerked beef</i>).
1 - II)	CARENE DE AVES II)	Primeira categoria - carnes ou miúdos crus, temperados ou não, refrigerados ou congelados



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

ANÁLISES LABORATORIAIS DE CARNES E DERIVADOS – SIM 008

Nº REG	PRODUTO	MICROBIOLÓGICO	FÍSICO QUÍMICO	REFERÊNCIA
001/001	Linguiça mista resfriada	<i>Salmonella ssp</i> <i>Escherichia coli</i>	Umidade Gordura Proteína Teor de cálcio (base seca) Nitratos Nitritos Ácido Sórbico e/ou Sorbato Amido	Instrução Normativa Nº 4, de 31 de março de 2000 Instrução Normativa - IN Nº 161, DE 1º de julho de 2022 Instrução Normativa - IN Nº 211, de 1º de março de 2019 Resolução RDC 272 de 14 de março de 2019 Resolução RDC 778 de 1 de março de 2023
002/001	Linguiça campeira resfriada			
003/001	Linguiça campeira congelada			
004/001	Carne resfriada frango sem osso temperada recheada	<i>Salmonella ssp</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Estafilococos coagulase positiva</i>	Gordura Ácido Sórbico e/ou Sorbato Detecção de tecidos não permitidos*	IN Anvisa nº 211, de 01 de março de 2023; Portaria SDA Nº 664, de 30 de setembro de 2022 Instrução Normativa - IN Nº 161, DE 1º de julho de 2022
006/001	Miúdos de frango temperados coração	<i>Salmonella ssp</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Estafilococos coagulase positiva</i>	Nitritos Nitratos	IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023 Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022



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

007/001	Carne resfriada de bovino com osso temperada	<i>Salmonella</i> <i>Escherichia coli</i>	-----	IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023 Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022
008/001	Carne resfriada de suíno com osso temperada	<i>Salmonella ssp</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Estafilococos coagulase positiva</i>		IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023
009/001	Hambúrguer de carne bovina temperada	<i>Salmonella ssp</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Estafilococos coagulase positiva</i>	Gordura Ácido Sórbito e/ou Sorbato Detecção de tecidos não permitidos*	IN Anvisa nº 211, de 01 de março de 2023; Portaria SDA Nº 664, de 30 de setembro de 2022 Instrução Normativa - IN Nº 161, DE 1º de julho de 2022
010/001	Carne temperada empanada resfriada de bovino sem osso	<i>Salmonella ssp</i> <i>Escherichia coli</i> <i>Estafilococos coagulase positiva</i>	Nitritos Nitratos	IN Anvisa 211, de 01 de março de 2023 Instrução Normativa - IN Nº 161, de 1º de julho de 2022



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE

BARÃO DE COTEGIPE

6.4 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

REFERENCIAS UTILIZADAS (INTRUÇÕES NORMATIVAS E RESOLUÇÕES) PARA ANÁLISES DE PRODUTOS

Portaria nº 146, de 4 de março de 1996 MAPA
Instrução Normativa Nº 4, de 31 de março de 2000
Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000
Instrução Normativa - IN Nº 11, de 20 de outubro de 2000
Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001
Instrução normativa nº 16, de 23 de agosto de 2005
Instrução Normativa Nº 76, de 26 de novembro de 2018
Instrução Normativa - IN Nº 211, de 1º de março de 2019
Resolução RDC 272 de 14 de março de 2019
Instrução Normativa - IN Nº 161, DE 1º de julho de 2022
Portaria SDA Nº 664, de 30 de setembro de 2022
Resolução RDC 778 de 1 de março de 2023
Portaria SDA nº 747 de 6 de fevereiro de 2023
IN Anvisa nº 211, de 01 de março de 2023

71

6.5 Programas de Autocontrole

Descreva os procedimentos de verificação oficial dos programas de autocontrole e identifique sua previsão legal.

Discorra sobre a implantação, monitoramento e verificação dos autocontroles pelos estabelecimentos.

6.6 Prevenção de Combate à Fraude, Combate à Atividade Clandestina e educação sanitária.

Entendemos como é importante atuarmos em educação sanitária, e em combate aos produtos clandestinos que trazem grandes riscos à saúde pública e a economia do município. Sabemos das dificuldades e de todos os encargos que uma empresa legalizada precisa praticar. Sabemos o quanto é monitorado e cobrado destas agroindústrias, em termos de construção e manutenção das instalações e equipamentos, de boas práticas de fabricação dos produtos, de atualizações em legislações, de manutenção de um profissional como responsável técnico desta empresa, de preenchimento de planilhas de autocontrole, de gastos com embalagem e rotulagens e de constantes atualizações em produção.

Em conjunto com a Vigilância Sanitária e a inspetoria veterinária do município, atuarmos no combate a clandestinidade acompanhada de orientação e educação sanitária que concorre de maneira desleal com as agroindústrias legalizadas, e na diminuição dos riscos que estes produtos clandestinos levam à saúde pública.

Iniciamos os trabalhos com uma reunião na inspetoria veterinária do município, onde desenvolvemos ações para educação sanitária e combate a clandestinidade, todas as reuniões ou atividades



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

terão elaborados relatórios / atas e registro fotográfico, como forma de registro das atividades realizadas no ano.

COMBATE A CLANDESTINIDADE:

BARREIRAS SANITÁRIAS DE TRÂNSITO :

Em conjunto com a VISA, a Inspetoria Veterinária, e com apoio da brigada municipal, faremos duas barreiras sanitárias para atividade de fiscalização de trânsito, durante este ano, na entrada da cidade, em dias a determinar em reuniões com os outros órgãos. Com o objetivo de coibir cargas clandestinas, verificar notas fiscais, e fazer orientação sobre produtos clandestinos.

INSPEÇÃO NOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS E PRODUTORES DE ALIMENTO DE ALIMENTOS:

Será realizado uma ação conjunta da VISA, SIM e INSPETORIA VETERINÁRIA, nos estabelecimentos que comercializem alimentos, a fim de:

- . Realizar inspeções sanitárias com o intuito principal de orientar sobre boas práticas de fabricação e manipulação seguido de normas sanitárias exigidas e que devem ser cumpridas;
- . Verificar condições de higiene, armazenamento, manipulação e exposição de alimentos;
- . Realizar investigações para identificar ou combater a venda de produtos clandestinos nos mercados;
- . Monitoramento constante para detectar produtos sem registros sanitário, falsificado ou de origem duvidosa;

72

EDUCAÇÃO SANITÁRIA:

PALESTRA EM ESCOLAS DO MUNICÍPIO E NA CÂMARA DE VEREADORES E PARA OS ÓRGÃO PÚBLICOS:

Com a certeza de que as crianças são grandes multiplicadoras de informações, e trazer orientação e esclarecimento ao público geral e de fundamental importância, faremos palestras na escola municipal e estadual e também nos setores da própria prefeitura. A programação será definida em reunião.

ASSUNTO:

- Qual o trabalho desenvolvido pela Vigilância Sanitária, pelo SIM e pela Inspetoria Veterinária.
- o que são produtos clandestinos
- qual a importância de uma rotulagem correta, de entendermos esta rotulagem e de termos o hábito de lermos os rótulos
- o que é boas práticas de fabricação e qual é a importância delas.
- doenças transmitidas pelos alimentos e qual a gravidade das mesmas
- o que é água potável. Qual é a importância da qualidade da água na produção dos alimentos, na higienização do estabelecimento.
- o que são zoonoses e como preveni-las



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

A entrega de material orientativo será feita em todos os eventos.

6.0 CRONOGRAMA DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA e COMBATE A CLANDESTINIDADE

ATIVIDADE DESENVOLVIDA	PUBLICO ALVO	DEPARTAMENTO ENVOLVIDOS
Programa de rádio.		- Serviço de inspeção municipal. - Vigilância sanitária. - Inspetoria veterinária.
ASSUNTOS: - Importância e funcionamento do serviço de inspeção. - Produtos clandestinos - Importância da Rotulagem - Boas praticas de fabricação. - Doenças transmitidas por alimentos.	1. Publico geral.	REALIZAÇÃO: de forma trimestral conforme demanda de disponibilidade dos horários destinados a prefeitura Municipal.
Ciclo de encontros e palestras.	1. Alunos da escola municipal e Escola Estadual do município	Serviço de inspeção municipal

73



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

ASSUNTOS: • Importância e funcionamento do serviço de inspeção. • Produtos clandestinos • Importância da Rotulagem • Boas praticas de fabricação. • Doenças transmitidas por alimentos.	• REALIZAÇÃO: Palestra de duração de uma hora
Palestra (presencial/online) ASSUNTOS: • Boas práticas de fabricação.	1. Proprietariados, funcionários e responsáveis técnicos dos estabelecimentos produtores de alimentos • Serviço de inspeção municipal. • Vigilância sanitária. • EMATER
Barreira Sanitária em transito ASSUNTOS: • Com o objetivo de coibir cargas clandestinas, verificar	2. Automóveis, caminhos que estiverem trafegando pelos • Serviço de inspeção municipal. • Vigilância sanitária. • Inspetoria veterinária. • Brigada militar



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

notas fiscais, e fazer
orientação sobre produtos
clandestinos.

pontos onde
ocorrer a
barreira

- A programação será desenvolvida conforme disponibilidade e organização.
- Todas as atividades serão registrada em planilha.

COMBATE FRAUDE ECONÔMICA

O combate utilizará as coletas de conformidade oficiais como monitoramento de não conformidades que possam indicar fraude nos produtos registrados, a partir do cronograma de coletas oficiais, observando os parâmetros da legislação vigente. A Inspeção Local deverá realizar coletas de produtos, além das previstas no cronograma de coletas oficiais, sempre que houver indícios de fraude.

O combate utilizará as fiscalizações nos estabelecimentos para monitorar as não conformidades relacionadas a peso, composição, embalagem e características dos produtos registrados.

Todas as não conformidades serão registradas e as ações penais e cautelares cabíveis serão executadas conforme prevê o *DECRETO MUNICIPAL Nº 2440/2025 DE 14 de agosto de 2025*.

75



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

7. Relação de Estabelecimentos com Registro Ativo no SIM

001- CADASTRO DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SIM

(X) EM ATIVIDADE

() DESATIVO TEMPORARIAMENTE

() DESATIVO DEFINITIVAMENTE

NOME DO ESTABELECIMENTO: SERGIO ANTONIO HUBNER LTDA

REGISTRO NO SIM: 001

ATIVIDADE REALIZADA: Estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento, acondicionamento, distribuição de carnes frigoríficas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais. Industrialização de produtos frescos.

RAZÃO SOCIAL: SERGIO ANTONIO HUBNER LTDA

CNPJ: 89.506.141/0001-94

INSCRIÇÃO ESTADUAL: -----

ENDEREÇO: AV. 21 DE ABRIL, 99

MUNICÍPIO: BARÃO DE COTEGIPE

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA: -27.622396°
- 52.377663°

PROPRIETÁRIO: SERGIO ANTONIO HUBNER

CPF: 246183140-87

RG: 4003790658

ENDEREÇO: AV. 21 DE ABRIL, 99

REGISTRO DO RT: ZEDIANE BONATTO

REGISTRO NO CRMV: 15360

CLASSIFICAÇÃO: UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS
PEAF: NÃO

DATA DO REGISTRO NO SIM: MARÇO /2018

LICENÇA AMBIENTAL: ISENTA DE LICENÇA AMBIENTAL Nº 2 PROCESSO : 5/2023

PRODUTOS REGISTRADOS

Produto	Registro de rótulo
Linguiça de carne bovina resfriada	Nº 001/001
Linguiça mista campeira com bacon resfriada	Nº 002/001
Linguiça mista campeira com bacon e queijo resfriada	Nº 003/001
Linguiça mista (linguiçinha) resfriada	Nº 004/001
Linguiça de pernil suína resfriada	Nº 005/001



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

Carne moída resfriada de suíno temperada	Nº 006/001
Miúdos resfriados de suíno rim temperado recheado com bacon	Nº007/001
Carne congelada de ovino com osso	Nº 008/001
Carne resfriada de ovino com osso	Nº009/001
Carne congelada de suíno com osso	Nº 010/001
Carne resfriada de suíno com osso	Nº 011/001
Carne resfriada de suíno sem osso	Nº 012/001
Carne congelada de suíno sem osso	Nº 013/001
Carne resfriada de bovino sem osso	Nº 014/001
Carne congelada de bovino sem osso	Nº 015/001
Carne congelada de bovino com osso	Nº 016/001
Carne resfriada de bovino com osso	Nº 017/001
Carne moída congelada de bovino	Nº 018/001
Carne moída resfriada de bovino	Nº 019/001
Linguiça de carne bovina congelada	Nº 020/001
Linguiça mista campeira com bacon congelada	Nº 021/001
Linguiça mista campeira com bacon e queijo congelada	Nº 022/001
Linguiça mista (linguiçinha) congelada	Nº 023/001
Linguiça de pernil suíno congelada	Nº 024/001
Carne moída congelada de suíno temperada	Nº 025/001
Miúdos congelados de suíno rim temperado recheado	Nº 026/001
Carne resfriada de frango temperada	Nº 027/001
Carne congelada de frango temperada	Nº 028/001
Carne congelada de suíno com osso temperada	Nº 029/001
Carne resfriada de suíno com osso temperada	Nº 030/001
Salame tipo italiano	Nº 031/001



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

Linguiça de carne suína defumada	Nº 032/001
Carne congelada de ovino com osso temperada	Nº 033/001
Carne resfriada de ovino com osso temperada	Nº 034/001
Carne resfriada de bovino sem osso temperada recheada (matambre recheado)	Nº 035/001
Carne congelada de bovino sem osso temperada recheada (matambre recheado)	Nº 036/001
Carne congelada de frango sem osso temperado recheado (medalhão de frango com bacon)	Nº 037/001
Carne resfriada de frango sem osso temperado recheado (medalhão de frango com bacon)	Nº 038/001
Carne congelada de suíno sem osso temperada recheada (medalhão suíno)	Nº 039/001
Carne resfriada de suíno sem osso temperada recheada (medalhão suíno)	Nº 040/001
Miúdos congelados de frango temperado (coração)	Nº 041/001
Miúdos resfriados de frango temperado (coração)	Nº 042/001
Carne congelada de frango temperada recheada com bacon (coxa e sobrecoxa com bacon)	Nº 043/001
Carne resfriada de frango temperada recheada com bacon (coxa e sobrecoxa com bacon)	Nº 044/001
Linguiça de lombo suíno resfriada - camponesa	Nº 045/001
Linguiça de lombo suíno congelada - camponesa	Nº 046/001
Miúdos resfriados de suíno	Nº 047/001
Miúdos congelados de suíno	Nº 048/001
Miúdos congelados de bovino	Nº 049/001



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

Miúdos resfriados de bovino	Nº 050/001
Carne congelada de bovino com osso temperada	Nº 051/001
Carne resfriada de bovino sem osso temperada	Nº 052/001
Carne resfriada de bovino com osso temperada	Nº 053/001
Carne congelada de bovino sem osso temperada	Nº 054/001

003 - CADASTRO DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SIM

NOME DO ESTABELECIMENTO: GRANJA AVÍCOLA DAKLI

(X) EM ATIVIDADE

() DESATIVO TEMPORARIAMENTE

() DESATIVO DEFINITIVAMENTE

79

REGISTRO NO SIM: 003

ATIVIDADE REALIZADA: PRODUÇÃO DE OVOS IN NATURA

PROPRIETARIO: GLADEMIR JOSÉ DAVID

CPF/ CNPJ: 476.514.150-00

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 170103715-4

REGISTRO DO RT: CARINE PAGNUSSAT

REGISTRO NO CRMV: 13511

CLASSIFICAÇÃO: GRANJA AVÍCOLA

PEAF: SIM, CADASTRADA SOB O Nº 13.292/21

ENDEREÇO: LINHA 5 BARÃO DE COTEGIPE- INTERIOR

MUNICÍPIO: BARÃO DE COTEGIPE

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA: - 27623531°
- 52366918°

DATA DO REGISTRO NO SIM: JULHO /2018

LICENÇA AMBIENTAL: LU Nº1/2022

PRODUTOS REGISTRADOS:

Produto	Registro de rótulo
Ovo Grande Vermelho	Nº 002/003
Ovo Extra Vermelho	Nº 003/003



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

Ovo Jumbo Vermelho	Nº 004/003
Ovo Médio Vermelho	Nº 005/003

004 - CADASTRO DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SIM

NOME DO ESTABELECIMENTO: MEL AUTO URUGUAI

(X) EM ATIVIDADE

() DESATIVO TEMPORARIAMENTE

() DESATIVO DEFINITIVAMENTE

REGISTRO NO SIM: 004

ATIVIDADE REALIZADA: estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados oriundos de vários estabelecimentos.

PROPRIETARIO: ALVIZE CADORE

CPF/ CNPJ:135.138.000-10

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 170/1024290

REGISTRO DO RT: CARLOS ALBERTO CADORE

REGISTRO NO CRMV: RS-21403-PJ

CLASSIFICAÇÃO: UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHA

PEAF: CADASTRADO SOB O Nº 13.071/13

ENDEREÇO: LINHA SARACURA

MUNICÍPIO: BARÃO DE COTEGIPE

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA: - 27525968°
- 52369088°

DATA DO REGISTRO NO SIM: DEZEMBRO DE 2010

LICENÇA AMBIENTAL: DECLARAÇÃO DE ISENÇÃO DE LICENCIAMENTO AMBIENTAL –
Nº9 PROCESSO: 46

PRODUTOS REGISTRADOS:

Produto	Registro de rótulo
MEL	Nº 001/004

005 - CADASTRO DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SIM

NOME DO ESTABELECIMENTO: FABIAN LÁCTEOS

X) EM ATIVIDADE

() DESATIVO TEMPORARIAMENTE

() DESATIVO DEFINITIVAMENTE



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

REGISTRO NO SIM: 005

ATIVIDADE REALIZADA: DESTINA SE A RECEPÇÃO, AO PRÉ-BENEFICIAMENTO, AO BENEFICIAMENTO, A ENVASE, AO ACONDICIONAMENTO, A ROTULAGEM, A ROTULAGEM, A ARMAZENAGEM E A EXPEDIÇÃO DE LEITE PARA O CONSUMO HUMANO DIRETO.

PROPRIETARIO: EDINÉIA WZIONTEK FABIAN

CPF/ CNPJ: 981.256.130-72

INSCRIÇÃO ESTADUAL: 170 102 1371

REGISTRO DO RT: CARINE PAGNUSSAT KRONEFELD

REGISTRO NO CRMV: RS-13511-VP

CLASSIFICAÇÃO: GRANJA LEITEIRA

PEAF: CADASTRADO SOB O N° 13.072/13

ENDEREÇO: LINHA 5

MUNICÍPIO: BARÃO DE COTEGIPE

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA: - 27609864°
- 52375350°

DATA DO REGISTRO NO SIM: DEZEMBRO DE 2010

LICENÇA AMBIENTAL: LO N° 21/2020

81

PRODUTOS REGISTRADOS:

Produto	Registro de rótulo
Queijo Colonial Artesanal	N° 001/005
Leite Pasteurizado Integral	N° 002/005
Queijo de Coalho	N° 009/005
Queijo de Coalho com Oregano	N° 011/005
Bebida Láctea Fermentada Sabor Morango	N° 012/005
Bebida Láctea Fermentada Sabor Salada de Frutas	N° 014/005

008- CADASTRO DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SIM

NOME DO ESTABELECIMENTO: MERCADO KAMMLER LTDA

☒ **EM ATIVIDADE**

☐ **DESATIVO TEMPORARIAMENTE**

☐ **DESATIVO DEFINITIVAMENTE**

REGISTRO NO SIM: 008

ATIVIDADE REALIZADA: assim denominado o estabelecimento destinado à produção exclusivamente de produtos frescos, necessariamente localizado em anexo a açougue ou entreposto de carnes e derivados.



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

RAZÃO SOCIAL: MERCADO KAMMLER LTDA

CNPJ: 14.466.381/0001-03

INSCRIÇÃO ESTADUAL: -----

ENDEREÇO: RUA JOSE BONIFACIO Nº 596

MUNICÍPIO: BARÃO DE COTEGIPE

LOCALIZAÇÃO GEOGRÁFICA: -27.622396°
- 52377663°

PROPRIETARIO: TATIANE CARLA KAMMLER

CPF: 028162010-58

RG: 3104190867

ENDEREÇO: RUA JOSE BONIFACIO Nº 596

MUNICÍPIO: BARÃO DE COTEGIPE

REGISTRO DO RT: ANGELICA ZANIN

REGISTRO NO CRMV: 15360

CLASSIFICAÇÃO: UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

PEAF: NÃO

DATA DO REGISTRO NO SIM: OUTUBRO /2018

LICENÇA AMBIENTAL: ISENTA DE LICENÇA AMBIENTAL Nº 11/2028

82

PRODUTOS REGISTRADOS

PRODUTO	REGISTRO DO RÓTULO
Linguiça Mista - Resfriada	Nº 001/008
Linguiça Mista Campeira - Resfriada	Nº 002/008
Linguiça Mista Campeira - Congelada	Nº 003/008
Carne Resfriada Frango Sem Osso Temperada e Recheada	Nº 004/008
Carne Resfriada de Frango Com Osso Temperada	Nº 005/008
Miúdos Resfriados de Frango Temperados: Corações	Nº 006/008
Carne Resfriada de Bovino Com Osso Temperada	Nº 007/008
Carne Resfriada de Suíno Com Osso Temperada	Nº 008/008
Hambúrguer de Carne Bovina Temperado	Nº 009/008
Carne Temperada Empanada Resfriada de Bovino sem Osso	Nº 010/008



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

8. **Comentários Adicionais**

Em anexo estará os modelos

REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO

MEMORIAL ECONOMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

TÍTULO DE REGISTRO



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

ANEXO

REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO

Ilmo. Sr . Prefeito

Município de Áurea – RS

Empresa/pessoa física Tal, CNPJ/CPF nº Tal, Inscrição Estadual no Tal, vem por meio deste, solicitar o REGISTRO e/ou a aprovação do projeto, junto a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, no Serviço de Inspeção Municipal, para a "DIZER ATIVIDADE", localizada na rua Tal, município Áurea, Cep., possuindo o telefone 0000 0000, anexando para tanto, os documentos necessários

84

Certos de sua atenção, despedimo-nos cordialmente,

Em Áurea, dede 20.....

Assinatura

Responsável pela empresa tal



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

ANEXO

MEMORIAL ECONOMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO		
1. ESTABELECIMENTO		
1.1. Razão Social/Nome		
1.2. Nome Fantasia		
1.3. CNPJ/CPF		
1.4. Inscrição Estadual		
1.5. Endereço comercial completo		
1.6. Coordenadas geográficas		
1.7. Cidade/CEP		
1.8. Telefone comercial		
1.9. E-mail comercial		
1.10. Tipo de vínculo com o imóvel	1.10.1. Próprio	
	1.10.2. Arrendado – Proprietário	
	1.10.3. Outros, especifique.	
1.11. N.º de registro no SIE, quando houver		
2. RESPONSÁVEL LEGAL		
2.1. Nome		
2.2. CPF		
2.3. RG		



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

2.7. Telefone	
2.8. E-mail	
3. RESPONSÁVEL TÉCNICO	
3.1. Nome	
3.2. CPF	
3.3. RG	
3.6. Telefone	

7. VERSÃO DO MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

86

9.1. Espécies que pretende abater, para pescados informar a apresentação (vivo/fresco)	9.2. Procedência	9.3. Locais de recepção (currais, pocilgas, tanques etc.)	9.4. Velocidade de abate (unidade de medida/hora)	9.5. Capacidade máxima de abate (unidade de medida/dia)	9.6. Método de insensibilização

10. MATÉRIA-PRIMA

10.1. Matéria-prima recebida	10.2. Procedência	10.3. Forma de apresentação (tipo e volume das embalagens)	10.4. Intervalo de temperatura permitida	10.5. Local de armazenamento (silos, câmaras etc.)	10.6. Capacidade máxima de armazenagem

11. PRODUTOS



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

11.1. Produtos quepretende fabricar (denominaçã o de venda do RTIQ)	11.2. Forma de conservação (temperatura)	11.3. Tratamento térmico ou não	11.4. Embalage mprimária	11.5. Embalagem secundária	11.6. Capacidade máxima de produção permitida (unidade de medida/dia)
12. MEIOS DE TRANSPORTE					
12.1. Matéria-prima					
12.2. Produto pronto					
13. ÁGUA DE ABASTECIMENTO					
13.1. Fonte produtora (poço/rede pública/água de superfície)					
13.2. Vazão (m³/hora)					
13.3. Captação (bomba etc.)					
13.4. Sistema de tratamento					
13.5. Reservatórios com as respectivas capacidades em litros					
13.6. Tipo de acesso aos reservatórios					



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

13.7. Distribuição	
14. ÁREAS INDUSTRIAIS	
14.1. Área do terreno (m²)	
14.2. Área construída ou a	

ser construída (m²)	
14.3. Informar o afastamento das vias públicas (a distância das construções da empresa em relação às vias públicas), o afastamento das pocilgas/currais etc. e o afastamento do tratamento de efluentes	

15. INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS							
15.1. Instalações industriais das seções e anexos (consultar tabela)	15.2. Capacidade ou dimensão	15.3. Unidade de medida	15.4. Pé-direito	15.5. Material e declividade do piso	15.6. Revestimento das paredes	15.7. Material das portas, janelas, óculos e esquadrias	15.8. Material do forro/teto e da cobertura



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

15.9. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa. Informar a inclinação dos parapeitos chanfrados das janelas	
15.10. Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre os trilhos; entre o piso e o trilho; entre o trilho e as paredes/columnas). Descrever a localização dos trilhos	
15.11. Descrever sobre as plataformas de recepção de matéria-prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso); tipo de acoplamento	
15.12. Observações gerais	

89

16. EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

16.1. Equipamentos e mobiliários das seções e	16.2. Legenda (correlacionar com a planta)	16.3. Local instalado (seção e/ou	16.4. Quantidade	16.5. Material do equipamento	16.6. Capacidade ou dimensão (quando não possuir	16.7. Faixa de temperatura, quando aplicável
--	--	---	---------------------	-------------------------------	--	--



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

anexos		anexo)		capacidade)	
17. SEÇÕES CLIMATIZADAS E CÂMARAS					
17.1. Listar as seções climatizadas, câmaras frigoríficas, fábrica de gelo etc. (nome da seção e número, correlacionado com a planta)	17.2. Finalidade (esclarecer qual a etapa realizada e forma de acondicionamento do produto)	17.3. Temperaturas (mínima e máxima)	17.4. Indicação do sistema (mostrador) de controle de tempo, temperatura e umidade das seções, equipamentos e câmaras, quando for o caso	17.5. Capacidade	
18. OUTRAS INFORMAÇÕES					
18.1. Sistema de ventilação das seções e exaustão, quando aplicável					
18.2. Tipo de iluminação, proteção utilizada nas luminárias e a intensidade luminosa (lux) de cada seção					
18.3. Sistema de produção de água quente					



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

18.4. Descrição dos esterilizadores de facas eserras, informando temperatura da água, quantidade, localização etc.	
18.5. Indicação dos sistemas de aquecimento dos tanques de higienização, escaldagem, cozimento, fusão etc. (informando localização, temperatura permitida e capacidade)	

91

18.6. Indicação do sistema de produção de água gelada e/ou gelo e condução deste ao local de estocagem e utilização	
18.7. Características do sistema de coleta e remoção (ralos sifonados, canaletas etc.) das águas residuais/servidas do interior da indústria, anexos e currais/pocilgas/apriscos em direção ao tratamento de efluentes	
18.8. Indicação do sistema de remoção dos animais e/ou produtos dos tanques de escalda, cozimento, resfriamento, salga etc., quando for o caso	



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

18.9. Indicação do sistema de remoção e armazenamento dos produtos não comestíveis (resíduos, ossos, sangue, chifres, casca de ovos, escamas, sebo, soro etc.) e condenados (carcaças, leite etc.), quando for o caso, das seções de abate e/ou produção para a seção de resíduos		
18.10. Indicação do tipo de tratamento aplicado aos produtos não comestíveis e condenados	18.10.1. Couros	
	18.10.2. Resíduos	
	18.10.3. Leite	
	18.10.4. Soro	
	18.10.5. Outros	
18.11. Local de armazenamento dos produtos impróprios para consumo (produtos com defeitos que retornam do varejo, produtos vencidos etc.)		
18.12. Forma de armazenamento e envio para as seções das embalagens primárias e		

92

secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados ou outros)	
18.13. Barreira sanitária: descrição do lava-botas, lavatório de mãos, dispensador de detergentes e álcool, lixeiras etc.	



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

18.14. Tipo de pavimentação externa (detoda a área destinada à circulação de pessoas e veículos)	
18.15. Tipo de delimitaçãoda área externa para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento	
18.16. Indicação de existência nas proximidades de estabelecimentos ou propriedades que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto	
18.17. Descrição dos vestiários e sanitários. Informar o número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de torneiras, tipo de secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquido e álcool, lixeira com tampa de acionamento não manual, tipo de armários individuais, bem como a quantidade de sanitários disponíveis por sexo	
18.18. Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, local de higienização e frequência da troca de uniformes	
18.19. Descrever como é	

93



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

realizado o Controle Sanitário das Aves e qual a periodicidade destes, no caso de produção de ovos	
18.20. Programas de autocontroles que serão implantados para garantia da inocuidade alimentar	
18.21. Descrever as barreiras físicas contra pragas	
18.22. Descrição da Sede da Inspeção e a metragem	
18.23. Observações complementares (laboratórios, análises etc.)	
19. PROCESSOS DE ABATE/PRODUÇÃO (Descrição dos processos, fluxo por espécie/linhas de produção e seções utilizadas)	

94

20. DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA			
• Declaro que o projeto atende à legislação sanitária, ambiental e municipal vigentes. • Declaro que o presente Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento está compatibilizado com o projeto identificado no início desse documento. • Declaro que estou ciente e concordo com o teor desse Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento.			
Assinatura e carimbo do Responsável Legal pelo estabelecimento			
Local		Data	



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

Assinatura e carimbo do responsável pelo projeto			
Local		Data	
22. DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE E COMPATIBILIDADE			
Declaro que este Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento foi compatibilizado com as plantas do projeto identificado no início e foi planejado adequadamente, de modo a atender à legislação sanitária, ambiental e municipal vigentes; bem como inexistem contrafluxos ou outros impedimentos técnico-sanitários que possam por em risco a inocuidade dos produtos citados.			
Assinatura e carimbo do Responsável Técnico pelo estabelecimento			
Local		Data	

95

23. PARECER DA FISCALIZAÇÃO (somente no caso de Reforma e Ampliação)			
Item 6.3. – Parecer			
Item 6.4. – Parecer			
Item 19. – Parecer			
Assinatura e carimbo do responsável pela fiscalização do estabelecimento			
Local		Data	



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

ANEXO

**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 2 material toial especialmente das câmaras frias)
- 16) Revestimento geral
- 17) Pavimentação



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

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.

97

Áurea,dede 20..

Assinatura do Engenheiro ou Arquiteto responsável

CREA ou CAU no



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

ANEXO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁUREA
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a **TAL**, de propriedade DE TAL, localizada TAL– Áurea/RS, CPF TAL, I.E. TAL, está registrada no Departamento de Inspeção de Origem Animal – DIPOA de Áurea conforme Lei Municipal Nº 2.019/2019, de 28 de outubro de 2019, sob o registro no S.I.M nº _____, como Micro Usina de Beneficiamento e Industrialização de Leite e Derivados, atendendo os dispositivos regulamentares em vigor.

98

Este registro é valido até ____ de _____ de 202__.

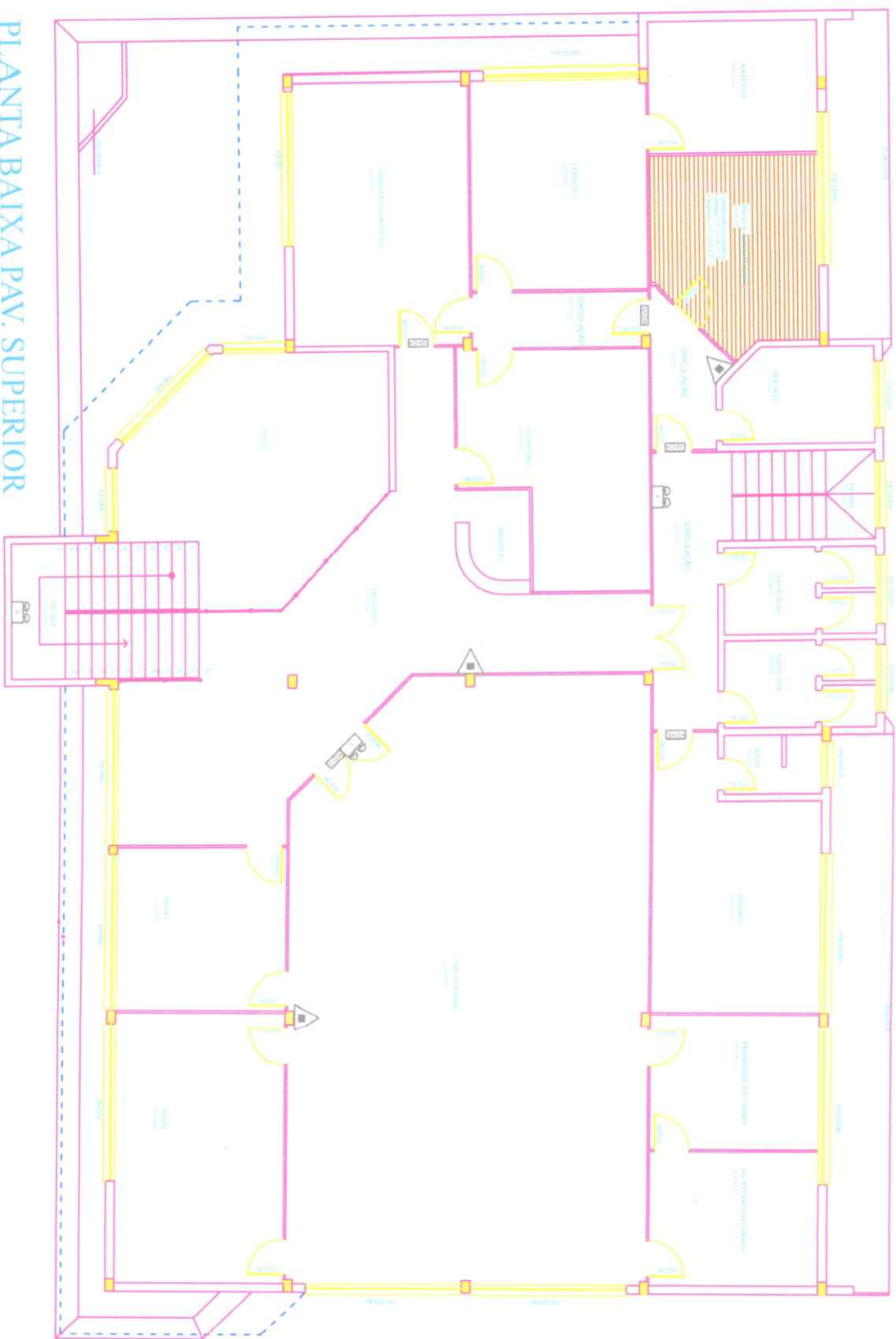
Áurea, ____ de 202__.



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



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



PLANTA BAIXA PAV. SUPERIOR
ÁREA=438,62m²