



INSTRUÇÃO DE SERVIÇO – IS 05/2024 PROCEDIMENTOS E MODELOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS

Rev. 01 – 27/12/2024

Identificação do Serviço de Inspeção

1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI	CNPJ
SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE SÃO JOSÉ DO SUL – SIM/SJS	04.208.358/0001-65
E-mail: sim@saojosedosul.rs.gov.br	
Localização	
Rua Edmundo Lothário Kunrath, 221. Centro. São José do Sul/RS. CEP: 95748-000	
Coordenadas Geográficas: 29.537746,-51.484230	
Plus Code Google Maps: FG68+V8R São José do Sul, Rio Grande do Sul, Brasil	
Telefone: 51-99754.2399	

PROCEDIMENTOS E MODELOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS

- Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

É obrigação da inspeção conhecer o processo de todos os produtos de cada estabelecimento sob sua inspeção devendo, para tanto, acompanhar e avaliar rotineiramente seus processos. Deve ter conhecimento e controle sobre matéria prima e insumos. A critério do SIM, poderá acompanhar análises laboratoriais e controlará temperatura, embalagem e rotulagem, validade, consumo e qualidade desses dificultando, assim, a ocorrência de problemas sanitários e de fraude econômica.

Sobre rastreabilidade, é ítem auditável conferir a rotulagem de todas as matérias-primas e insumos utilizados na indústria, bem como suas datas de fabricação e validade. Em relação aos procedimentos do estabelecimento, é observado e cobrado que os Manuais de Boas Práticas de Fabricação tenham planilha de rastreabilidade para os produtos elaborados.

O Decreto regulamentador do Serviço de Inspeção (Decreto nº1135 de 28 de fevereiro de 2023), em seu CAPÍTULO VI – DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM, DAS ANÁLISES LABORATORIAIS define os regramentos gerais do rito de para registro e rotulagem de produtos, conforme pode ser visualizado a seguir:

“Art. 55. Qualquer produto de origem animal, principalmente os derivados de carnes ou de leite deverão ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

§ 1º. Somente poderá haver aprovação na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos, incluindo alteração de croqui, sendo também disponibilizado em meio físico e digital.

(...)



Art. 56. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de São José do Sul deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual ou municipal devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

§ 1º. Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

§ 2º. As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, estadual (DIPOA) ou federal (SIF), respectivamente.

Art. 57. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

§ 1º. A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de REGISTRO DE PROCEDIMENTOS DIVERSOS PARA ESTABELECIMENTOS, constante no anexo 14 deste Decreto, incluindo registro de memoriais descritivos de processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal de acordo com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para cada produto, se houver, podendo o coordenador do SIM exigir que seja anexada ficha técnica de insumos e/ou aditivos utilizados.

§ 2º. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I** – Nome do produto;
- II** – Nome empresarial, categoria e endereço do estabelecimento produtor;
- III** – Carimbo oficial do SIM;
- IV** – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V** – Marca comercial do produto, quando houver;
- VI** – Data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VII** – Prazo de validade e identificação do lote;
- VIII** – Lista de ingredientes e aditivos;
- IX** – Indicação do número de registro do produto no SIM;
- X** – Instruções sobre a conservação do produto;
- XI** – Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XII** – Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário;

§ 3º. Fica estabelecido o formato de "dia - mês - ano" (DD/MM/AAAA) para fins de impressão da validade do produto, bem como número de lote, podendo, a critério do SIM, ser solicitado estudo de vida de prateleira em laboratórios credenciados, caso haja incoerências ou dúvidas nas informações definidas pela empresa em relação ao assunto.

Art. 58. Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela legislação vigente, ou as que vierem as substituir.

Art. 59. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos de rotina ou no momento de registro de novos produtos, definidos os parâmetros de referência conforme Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) específicos, se houverem, devendo seguir os RTIQ's, RIISPOA e outras legislações pertinentes.

Art. 68. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento e constarem no Formulário de registro de procedimentos diversos para estabelecimentos do SIM.

Parágrafo único. Em relação aos Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia, deverão ser observadas as regulamentações vigentes, ou as que vierem as substituir:

Art. 69. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão criados pelo SIM no momento oportuno.

Parágrafo único. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.



Art. 70. O carimbo oficial do SIM terá formato circular com os dizeres "Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente" acima e "São José do Sul" abaixo, onde deverá trazer ao centro a palavra SIM seguida do número de registro do estabelecimento inspecionado e terá tamanhos padronizados de 3 cm de diâmetro (\emptyset) e 1,5 cm de diâmetro (\emptyset), conforme modelo exposto no anexo 13.

§ 1º. Os rótulos aprovados até a data desta padronização poderão ser utilizados normalmente até findarem seu estoque, onde, após, deverão ser confeccionados de acordo com a padronização ora definida.

§ 2º. Para estabelecimentos com adesão ao SUSAF ou SISBI/POA deverão ser observados os Manuais de Identidade dos selos, sendo a critério do SIM, posicionados lateralmente ou abaixo do carimbo municipal.

§ 3º. Ficam instituídos, outrossim, carimbos para uso administrativo para uso em "NÚMERO DE PROTOCOLO" e "RECEBIDO", terão tamanhos padronizados de 2,5 cm por 6 cm e 1,5 cm por 5 cm, respectivamente, no formato retangular, com local específico para assinatura do Coordenador do "SIM" e número de protocolo ou recebido, conforme modelos definidos no anexo 16.

Art. 71. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente."

Identificação do Responsável e Data de Elaboração

São José do Sul, 27 de dezembro de 2024.

Cláudio Eduardo da Costa Alves
Médico Veterinário
CRMV RS: 08554 VP
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM
Matrícula: 372

Registros das Alterações e Revisões

REVISÃO	DATA	DESCRIÇÃO
00	13/08/2024	Geração do documento
01	27/12/2024	Revisão conforme pendências elencadas pelo MAPA/SISBI-POA: uso de referências legais desatualizadas.



PROCESSO DE FABRICAÇÃO
(descrever todas as operações)

Empty space for describing the manufacturing process.

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



CONTROLE DE QUALIDADE

--

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

--

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



ANEXO II – INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO PARA REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS DE ORIGEM ANIMAL

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

O formulário deverá ser preenchido à máquina ou por computador.

➤ **IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:**

SIM DO ESTABELECIMENTO – Colocar o número de registro do SIM do estabelecimento. Se o estabelecimento ainda não tiver número estabelecido, deixar em branco.

Nº DE REGISTRO SEQUENCIAL DO PRODUTO – Número do produto com 3 dígitos começando pelo 001 e seqüencial. Se o produto ainda não tiver número de registro, deixar em branco. A numeração do produto é definida pelo SIM.

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

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

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO –

A classificação do estabelecimento será determinada em função do tipo de atividade exercida. A classificação será definida após estudo técnico do SIM. As classificações possíveis que podem ser usadas num preenchimento preliminar são:

a) Os de carnes e derivados:

I – Abatedouro frigorífico

II – Unidade de beneficiamento de carne e derivados

III – Unidade de beneficiamento e/ou Fatiamento em Supermercados e similares

b) Os de leite e derivados:

I – Granja leiteira

II – Unidade de beneficiamento de leite e derivados

III – Queijaria

c) Os de pescado e derivados:

I – Abatedouro frigorífico de pescado;

II – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado



d) Os de ovos e derivados:

I – Granja avícola

II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados

e) Os de produtos de abelhas e seus derivados:

I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

ENDEREÇO:

Mencionar rua ou estrada, n° ou km.

TELEFONE(S):

Mencionar telefones fixos e/ou celulares

E-MAIL:

Mencionar e-mails, se houver.

➤ **SOLICITAÇÃO:**

Assinalar conforme o caso (não poderá ser assinalado mais de um item no mesmo formulário. Caso seja necessária mais de uma solicitação deverá ser em outro formulário).

➤ **IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:**

NOME DO PRODUTO:

Mencionar o nome do produto conforme a nomenclatura oficial. Se existirem dúvidas quanto à nomenclatura, entrar em contato com o setor de Registro de Produtos e Rótulos para esclarecimentos. Uma listagem correspondente à nomenclatura de alguns tipos de produtos consta no site do MAPA.

MARCA COMERCIAL:

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

TIPO DE RÓTULO:

Mencionar o tipo de rótulo: impresso na própria embalagem, na forma de etiqueta, etc.

TIPO DE EMBALAGEM:

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



CONTEÚDO:

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

FORMA DE INDICAÇÃO, VALIDADE E LOTE:

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

➤ **COMPOSIÇÃO:**

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

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

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

➤ **AUTENTICACÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

➤ **PROCESSO DE FABRICAÇÃO – CONTROLE DE QUALIDADE – ESTOCAGEM E TRANSPORTE:**

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

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



do mondongo, se for o caso. No caso de aves mencionar todas as etapas incluindo as temperaturas de escaldagem e de resfriamento, teste de absorção de água etc.

- **Conservas cárneas:** mencionar todas as etapas desde a moagem da carne, ordem de adição dos aditivos, tempo das fases de cura, defumação etc.
- **Leite e derivados:** mencionar tempo e temperatura de pasteurização do leite, tipo e tempo de salga de queijos, tempo de maturação, temperatura na sala de fatiamento (se for o caso) etc...

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

➤ **AUTENTICACÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

➤ **CONTROLE DE QUALIDADE:**

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

➤ **ESTOCAGEM E TRANSPORTE:**

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

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

➤ **AUTENTICACÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

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

➤ **Legislações específicas sobre rotulagem estão disponíveis nos seguintes documentos oficiais, ou os que vierem os substituir:**

- Resolução nº 259 de 23/09/2002 da ANVISA (aspectos gerais da rotulagem).



- Instrução Normativa nº 22, do MAPA, de 24/10/2005 (aspectos gerais da rotulagem de produtos de origem animal).
- Instrução Normativa nº 14, do MAPA, de 03/06/2019 (Adota a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 272, de 14 de março de 2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que incorpora ao ordenamento jurídico nacional a Resolução GM/MERCOSUL nº 63/18 e dispõe sobre os aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos, e revoga a Instrução Normativa MAPA nº 51, de 29 de dezembro de 2006.)
- Portaria nº 744 MAPA, de 25/01/2023 (Aprova a nomenclatura de produtos de origem animal, não formulados, em natureza e comestíveis, para as espécies de açugue.).
- Portaria INMETRO nº 19, de 07/03/1997 (conteúdo líquido de produtos cárneos).
- Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/2002 (forma de indicação do conteúdo líquido e unidades de medida).
- Decreto Estadual nº 39.688 (rotulagem específica da CISPOA).
- Res. RDC's 429 da ANVISA, de 08/10/2020 (Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados).
- Portaria n.º 27 da ANVISA, de 13/01 1998 – Informação nutricional complementar.
- Lei 10.674 da Presidência da República, de 16/05/2007 (prod. lácteos).
- Lei 11.265 da Presidência da República, de 03/01/2006 (prod.lácteos).
- RDC 222 da ANVISA de 05/08/2002 (prod. lácteos).
- Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA.
- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (MAPA).

NOTA: As empresas poderão ser autuadas pelos órgãos normatizadores das legislações citadas em caso de descumprimento das mesmas. Os Responsáveis Técnicos das empresas deverão manter-se atualizados quanto às eventuais mudanças na legislação pertinente.

CONFECÇÃO DO RÓTULO.

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

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