INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 004, DE 17 DE JULHO DE 2025 NORMAS PARA SERVIÇOS DE EQUIVALÊNCIA

O Secretário de Desenvolvimento Econômico, no uso de suas atribuições as que lhe são conferidas pelo DECRETO nº 2326 de 05 de novembro de 2024 e tendo em vista o disposto da Lei Municipal nº 1.599/2019, de 11 de março de 2019, o qual institui o Serviço de Inspeção Municipal no município de Campos Borges/RS, sobre os produtos de origem animal,

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer as normas para procedimentos indicação ou integração ou habilitação de estabelecimentos aos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, em sendo SUSAF – Sistema Unificado de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno porte ou SISBI –POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA).

§ É facultado ao SIM, a adesão do Serviço de Inspeção Municipal a um, ou outro ou a ambos os sistemas, nos termos de cada um dos seus regulamentos.

§Para obter o status equivalente, o SIM deve atender o disposto nas normas vigentes de cada um dos sistemas.

§Uma vez aderido ou integrado ou habilitado para a equivalência o Serviço, poderá indicar ou habilitar ou integrar os estabelecimentos, atendendo aos critérios de eleição previstos em cada regulamento, além de apresentar resultado satisfatório sem pendências em Relatório Auditoria para habilitação de estabelecimento (anexo I) aplicado pelos fiscais do SIM. Quando houver pendências verificadas no relatório de habilitação o estabelecimento terá até 90 dias para sua correção, mediante aprovação de plano de ação.

§ O estabelecimento que deseja se habilitar no SUSAF ou SISBIPOA, deverá consultar previamente se o SIM, possui habilitação para o escopo pretendido.

Art. 2º Para indicação de estabelecimento ao SUSAF:

a. Devidamente registrado no SIM, com os procedimentos e documentos atualizados e em conformidade com as normas vigentes do SIM, atendendo integralmente as exigências higiênico sanitárias e de funcionamento do estabelecimento;

b. Apresentar ao SIM, cópia dos documentos comprobatórios de que o estabelecimento atende os critérios de habilitação ao SUSAF do RS;

c. Ser vistoriado com relatório de auditoria, com resultado satisfatório de vistoria, sem pendências;

d. Apresentar laudo técnico do responsável técnico com levantamento fotográfico que comprove a capacidade técnica instalada do estabelecimento;

e. Apresentar lista de produtos que pretende para a equivalência, como os devidos croquis de rótulos para a aprovação.

Art. 3º Para indicação de estabelecimento ao SISBI:

a. Devidamente registrado no SIM, com os procedimentos e documentos atualizados e em conformidade com as normas vigentes do SIM;

b. Apresentar ao SIM, cópia dos documentos comprobatórios de que o estabelecimento atende os critérios de habilitação ao SISBI;

c. Ser vistoriado com relatório de auditoria, com resultado satisfatório de vistoria, sem pendências;

Art. 4ª Para a manutenção da habilitação ou integração do estabelecimento:

a. Atender as demandas higiênico-sanitárias e de funcionamento do estabelecimento junto ao SIM;

b. Apresentar resultado satisfatório no relatório de auditoria aplicado ao menos uma vez ao ano pelo SIM e em casos de pendências ter cumprido plano de ação de saneamento apresentado para sanar as pendências, relatadas em Relatórios de Não Conformidade ou em outros procedimentos do SIM;

Art. 5º Para a desabilitação:

a. Será desabilitado o estabelecimento que uma vez habilitado, não atender as demandas higiênico-sanitárias e de funcionamento do estabelecimento, bem como não executar o saneamento de não conformidades apontadas em expedientes do SIM, como RNC, e outros expedientes do SIM, nos prazos estabelecidos.

b. O SIM poderá desabilitar o estabelecimento uma vez, que constate que o mesmo deixou de possuir o enquadramento necessário, para qualquer dos sistemas de equivalência.

c. O SIM deve comunicar de ofício que os estabelecimentos não mais podem comercializar produtos com as chancelas dos referidos sistemas de equivalência, a partir da data da desabilitação.

d. Poderá o estabelecimento ser desabilitado quando deixar de atender as legislações e normas vigentes.

e. Quando constatado adulteração, fraude ou falsificação do(s) produto(s).

Art. 6º Os estabelecimentos deverão ser comunicados de ofício, sobre a habilitação, manutenção ou desabilitação dos sistemas de equivalência, bem como

dos resultados da aplicação do Relatório de Auditoria e da planilha de fiscalização – programas de autocontrole.

Art. 7º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 8º Revogam-se as disposições contrarias

Campos Borges/RS,17 de julho de 2025.

_____

João Carlos Toledo
Secretário de Desenvolvimento Econômico
Prefeitura de Campos Borges/RS

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO I

RELATÓRIO DE ATIVIDADES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – RASI

SIM N.°		**RELATÓRIO N.°**	
		DATA/PERÍODO	

ATIVIDADE		**ANEXOS**		**REALIZADO**
		Obrigatório	**Facultativo**	
01	**Vistoria para Registro**	**I**	**II**	
02	**Liberação de Seção**	**I**	**II**	
03	**Liberação de Atividades**	**I**	**II**	
04	**Avaliação de Aspectos Gerais (IL)**	**II**	**-**	
05	**Avaliação de Programas de Autocontrole (IL)**	**III**	**-**	
06	**Avaliação de Produtos Registrados (IL)**	**VI**	**-**	
07	**Conferência de Plano de Ação**	**I**	**II ou III ou IV**	
08	**Auditoria Periódica do SIM**	**IV**	**I**	
11	**Solicitação do Ministério Público**	**I**	**II ou III ou IV**	
12	**Outros. Descreva:**	**I**	**II ou III ou IV**	

Legenda: IL – Inspeção Local; **SIM** – Serviço de Inspeção Municipal; **I** – Considerações/Parecer; **II** – Avaliação do Estabelecimento; **III** – Avaliação dos Programas de Autocontrole; **IV** – Avaliação da Equipe de Inspeção Local - IL; **VI** – Avaliação de Produtos Registrados

FISCAL (IS) MUNICIPAL (IS) RESPONSÁVEL (IS) PELA ATIVIDADE	
01	
02	

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
RAZÃO SOCIAL			
ENDEREÇO			
MUNICÍPIO	CAMPOS BORGES	**CNPJ / CPF**	
RESPONSÁVEL LEGAL		**PRESENTE NA ATIVIDADE?**	
RESPONSÁVEL TÉCNICO		**PRESENTE NA ATIVIDADE?**	
CLASSIFICAÇÃO			
LICENÇA OPERACIONAL N.°		**VALIDADE**	

IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE DE INSPEÇÃO LOCAL							
MÉDICO VETERINÁRIO							
MÉDICO VETERINÁRIO							
TÉCNICO							

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO I – CONSIDERAÇÕES / PARECER

DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

PARECER CONCLUSIVO (FAVORÁVEL OU DESFAVORÁVEL) EM RELAÇÃO À AVALIAÇÃO

DOCUMENTOS EMITIDOS

FISCAL RESPONSÁVEL PELA ATIVIDADE	ASSINATURA / CARIMBO
FISCAL DA INSPEÇÃO LOCAL	**ASSINATURA / CARIMBO**
ESTABELECIMENTO	**ASSINATURA / CARIMBO**

LOCAL		DATA	

ANEXO II – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1	RELATÓRIO ANTERIOR	C	CR	NC	NA	NO
1.1	Data da última avaliação do estabelecimento					
1.2	Situação do último plano de ação					
COMENTÁRIOS						

Legenda: C – Conforme; **CR** – Conforme com Restrições; **NC** – Não Conforme; **NA** – Não se Aplica; **NO** – Não Observado.

2	ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO	C	CR	NC	NA	NO
2.1	A pavimentação da área externa impede a formação de poças de água, barro e poeira e permite a sua limpeza?					
2.2	A área industrial é totalmente delimitada de forma que impeça a entrada de animais indesejáveis?					
2.3	As áreas adjacentes ao estabelecimento não oferecem riscos higiênico-sanitários e são livres de odores indesejáveis?					
2.4	Os pisos apresentam boas condições de higiene e conservação e possuem caimento em direção aos ralos e canaletas, quando necessário?					
2.5	Os ralos são sifonados e se encontram em boas condições de higiene e conservação?					
2.6	Quando há presença de grades protetoras nas canaletas, essas são removíveis?					
2.7	As paredes apresentam boas condições de higiene e conservação, com impermeabilização quando necessário?					
2.8	Os equipamentos apresentam boas condições de higiene e conservação?					
2.9	Todos os equipamentos que entram em contato direto ou indireto com os produtos são de inox ou outro material adequado?					
2.10	Os materiais dos equipamentos/utensílios permitem uma higienização eficiente?					
2.11	O teto/forro apresenta boas condições de higiene e conservação?					
2.12	As aberturas (janelas, óculos, exaustores e portas) apresentam boas condições de higiene e conservação?					
2.13	As aberturas (janelas, óculos, exaustores e portas) apresentam fechamento automático das portas ou telas de proteção quando necessário?					
2.14	A iluminação é adequada, possui proteção (contra queda e estilhaçamento) e é suficiente nas diversas áreas, em especial nas áreas de inspeção, bem como a fiação elétrica da iluminação e dos equipamentos está protegida?					
2.15	A ventilação e a exaustão são adequadas nas diferentes seções?					
2.16	Há pias e higienizadores de utensílios em todos os locais necessários?					
2.17	Há renovação constante de água nos higienizadores?					
2.18	As pias e equipamentos possuem canalização adequada, de forma que não se acumulem águas residuais nos equipamentos e no piso?					
2.19	A disposição dos equipamentos, calhas e canalizações permite a adequada circulação de pessoas e produtos?					
2.20	Os lubrificantes utilizados em rolamentos ou demais equipamentos, caso houver risco de contato com os produtos, são de grau alimentício apropriado?					
2.21	Existe estrutura adequada para higienização de caixas/formas e para seu armazenamento após higienizadas?					
2.22	A área de expedição possui estrutura adequada para a proteção das operações nela realizadas (acoplagem de veículos transportadores ou óculo adequado com projeção de cobertura)?					

2.23	Os resíduos industriais e o lixo produzido são acondicionados em local adequado, com boa organização e livre de odores indesejáveis, até seu descarte?					
2.24	A fonte produtora de calor (caldeira) é adequada e seu entorno está organizado e livre de entulhos?					
2.25	O nível de cloro está de acordo com a legislação vigente?					
2.26	Os reservatórios de água são mantidos em boas condições de higiene e conservação (com proteção adequada)?					
2.27	Não há pragas ou vestígios de pragas nas áreas interna e externa?					
2.28	Há barreiras sanitárias completas e funcionais em todos os acessos de pessoal às seções de produção/manipulação de produtos?					
2.29	Os funcionários utilizam uniformes limpos e completos?					
2.30	Os uniformes são diferenciados conforme a função do funcionário?					
2.31	Os manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados, utilizam a barreira sanitária, apresentam-se barbeados e sem uso de maquiagem, adornos ou perfumes?					
2.32	Os vestiários e sanitários são suficientes, funcionais e apresentam boas condições de higiene, conservação e organização?					
2.33	Os equipamentos de proteção individual (EPIs) utilizados apresentam boas condições de higiene e conservação e são guardados em local adequado?					
2.34	Possui local adequado para higienização e armazenamento dos uniformes ou contrato com empresa terceirizada?					
2.35	Existe água quente e/ou vapor disponível para a higienização e para a execução de processos quando necessária?					
2.36	O estabelecimento possui dependências e equipamentos mínimos para realizar o processamento a que se dispõe e estão em número suficiente para a atividade executada, incluindo os anexos?					
2.37	As dependências são utilizadas para o fim que se destinam?					
2.38	Há ausência de contrafluxo e outras fontes de contaminação?					
2.39	Há ausência de trânsito/armazenamento de material estranho no interior da indústria?					
2.40	A matéria-prima (inclusive as destinadas ao aproveitamento condicional) está devidamente acondicionada?					
2.41	Existem depósitos (almoxarifados), devidamente segregados, de acordo com a natureza do que é armazenado, em boas condições de higiene, conservação e organização?					
2.42	Não há manipulação de embalagens secundárias na área de produção?					
2.43	A produção de frio é adequada conforme a legislação vigente nas seções obrigatoriamente climatizadas (desossa, carne moída, fatiamento, produção, embalagem de queijos, seção de ralagem e toalete de queijos)?					
2.44	As câmaras e túneis apresentam boas condições de higiene, conservação e organização?					
2.45	Há prateleiras, estrados e paletes para adequada estocagem?					
2.46	As temperaturas dos produtos estão de acordo com a legislação vigente nas diferentes etapas de produção?					

2.47	As datas de produção e validade e os lotes estão identificados de forma correta, clara e indelével nos respectivos rótulos ou embalagens dos produtos?					
2.48	Há local apropriado para acondicionamento dos produtos recolhidos (vencidos, de recall) e/ou devolvidos até sua destinação final?					
2.49	Os pisos dos currais e pocilgas estão adequadamente conservados e impedem que os animais escorreguem?					
2.50	As cercas, muretas e/ou muros dos currais e pocilgas estão adequadamente conservados e não apresentam materiais perfurocortantes?					
2.51	Os bebedouros estão limpos e são funcionais e suficientes para a quantidade de animais alojados?					
2.52	A capacidade de lotação dos currais e pocilgas está sendo respeitada?					
2.53	É realizada a segregação de animais, com sinais de sofrimento ou com alguma restrição para o abate normal, no seu recebimento?					
2.54	A insensibilização e a sangria são eficientes?					
2.55	Os locais de ocorrência de um Ponto Crítico de Controle (PCC) estão identificados visualmente?					
2.56	A remoção, segregação e destinação do MER estão sendo realizadas conforme preconizado?					
2.57	O estabelecimento respeita a capacidade máxima de produção estabelecida pelo órgão ambiental?					
2.58	As instalações, equipamentos e capacidade de produção estão de acordo com o projeto aprovado (Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento)?					
COMENTÁRIOS						
Ações fiscais imediatas (se aplicável)						

3	CONCLUSÕES	AVALIAÇÃO
3.1	*O estabelecimento apresenta condições **satisfatórias** higiênico-sanitárias, estruturais e documentais, conforme legislação vigente.*	
3.2	*O estabelecimento apresenta **deficiências** nas condições higiênico-sanitárias, estruturais e/ou documentais, conforme legislação vigente.*	
3.3	*O estabelecimento apresenta **graves deficiências** nas condições higiênico-sanitárias, estruturais e/ou documentais, conforme legislação vigente, com possível risco à saúde e/ou aos interesses do consumidor.*	
COMENTÁRIOS		

Para os itens 3.1 e 3.2, o estabelecimento deve elaborar PLANO DE AÇÃO para correção das não conformidades apontadas, no prazo definido abaixo de acordo com a gravidade e/ou complexidade, o qual deve ser apresentado para avaliação e acompanhamento da Inspeção Local.
PRAZO: dias

Para o item 3.3, além do disposto no parágrafo anterior, o relatório deverá ser encaminhado à DIPOA, que acompanhará e emitirá documento com prazo para correção das não conformidades.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

FISCAL RESPONSÁVEL		ASSINATURA / CARIMBO	
ESTABELECIMENTO		**ASSINATURA / CARIMBO**	
LOCAL		**DATA**	

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPOS BORGES
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO II

PLANILHA DE FISCALIZAÇÃO – PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

ATIVIDADE	DATA	DATA	DATA	DATA	OBSERVAÇÕES
PAC 01 – Manutenção dos equipamentos e instalações					
PAC 02 - Iluminação e Ventilação					
PAC 03 - Água de abastecimento					
PAC 04 - Águas residuais					
PAC 05 - Controle Integrado de pragas					
PAC 06 - Limpeza e Sanitização					
PAC 07 - Higiene, hábitos higiênicos dos funcionários e Treinamentos dos Operários					
PAC 08 - Procedimentos sanitários das Operações – PSO					
PAC 09 - Controle de Matéria-prima, ingredientes e material de embalagens					
PAC 10 - Controle de Temperaturas					
PAC 11 - Calibração e aferição dos Instrumentos					
PAC 12 - Testes microbiológicos e físico-químicos					
PAC 13 - Abate Humanitário					
PAC 14 - Rastreabilidade e *recall*					
PAC 15 - Controle de formulação de produtos e combate à fraude					
PAC 16 - APPCC					
PAC 17 -Material de Especifico de Risco – MER					
ANÁLISE DE ROTULAGEM					

MENSAL	JAN	FEV	MAR	ABRIL	MAI	JUN	JUL	AGOS	SET	OUT	NOV	DEZ
AVALIAÇÃO DOS MAPAS DE PRODUÇÃO												
LAUDOS DE ANÁLISES												