



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH

Criado pela Lei Estadual nº 5036 de 22.09.1965 - Instalada em 13 de maio de 1966



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 11, DE 17 DE MARÇO DE 2025.

ESTABELECE O PROCEDIMENTO DE SUPERVISÃO NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL:

O Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico e Agropecuário e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, de SELBACH, 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 3.578/2021 e Decreto nº 092/2021 ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1º. Estabelecer as normas para procedimentos;

1- REFERÊNCIA LEGAL

- Lei Municipal 3.578/2021
- Decreto Municipal 92/2021

2- OBJETIVOS

Orientar a execução das atividades de supervisão das atividades de inspeção e fiscalização no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, para fins de promover a uniformidade dos procedimentos executados pelos fiscais do SIM.

Realizar verificações dos procedimentos, da estrutura física e operacional no estabelecimento, assim como a verificação documental

3- APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se ao Serviço de Inspeção Municipal-SIM e aos seus estabelecimentos registrados no SIM.

4- PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO

A inspeção ante e post mortem é essencial para garantir a segurança alimentar, envolve a avaliação dos animais antes e depois do abate, com foco em identificar doenças e condições que possam comprometer a qualidade da carne. Procedimentos Ante Mortem são recepção e avaliação, observação do comportamento, abate de emergência e segregação, enquanto os procedimentos post mortem se referem a avaliação das carcaças e vísceras e são exame visual e palpação, cortes e análises, linhas de inspeção e correspondência entre as partes.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH

Criado pela Lei Estadual nº 5036 de 22.09.1965 - Instalada em 13 de maio de 1966



5- PROCEDIMENTO DE COLETA DE AMOSTRAS

Referesse á periodicidade, tipo e quantidade está descrito na Instrução normativa 06/2021.

6- PROCEDIMENTO DE SUPERVIÇÃO

Referente ao SIM deve ser realizado uma vez ao ano, pelo secretário responsável e a equipe do SIM aonde será avaliado estrutura física e pessoal, esta avaliação será registrada em ata, não conformidades serão apresentadas em plano de ação afim de saná-las

- 7- Em estabelecimento com vistoria periódica será realizada anualmente, a critério do SIM, já aonde temos vistoria permanente será mensal conforme descrito no decret0 92/2021 levando como base check list (anexo 1)

Selbach/RS, 17 de Março de 2025

Airton Prediger

Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico e Agropecuário

Fábio Rogério Rizzi

Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal - SIM

22/09

1965

SELBACH



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E AGROPECUÁRIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CHECK LIST DE ESTABELECIMENTO					
ANEXO 1					
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Proprietário:					
Inscrição Estadual					
Nome Fantasia:					
CNPJ					
Endereço (Rua):					
Compl.:					
Distrito/Bairro:			Município:		
CEP:			UF:		
Telefone:			E-		
2. ATIVIDADE					
Classificação do Estabelecimento/SIM					
3. DADOS DO ESTABELECIMENTOS					
Registro na Secretaria Municipal da Agricultura,					
Responsável Técnico		☐	Não	Sim. Nome:	
Produção mensal					
Número de Pessoas que Trabalham na Atividade:					
Número de Turnos:					
B. MOTIVO DA INSPEÇÃO					
☐ Laudo de Inspeção Sanitária.					
☐ Outros:					
C. LISTA DE VERIFICAÇÃO – AVALIAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES					
1.1. ÁREA EXTERNA			*C	*NC	*NA
1.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, vias de acesso da expedição com superfície adequada ao trânsito sobre rodas.					
1.2. ACESSO			*C	*NC	*NA
1.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).					
1.3. ÁREA INTERNA			*C	*NC	*NA
1.3.1. Área interna livre de objetos estranhos e planta arquitetônica e lay out de equipamentos conforme.					
1.4. PISO			*C	*NC	*NA

*C= Conforme, NC = Não Conforme, NA = Não se Aplica, RNC= Relatório de Não Conformidade.

Handwritten signatures and initials in blue ink.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E AGROPECUÁRIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

1.4.1 Material de fácil higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável)			
1.5. TETO	*C	*NC	*NA
1.5.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			S/FORO
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS	*C	*NC	*NA
1.6.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização. De cor clara.			
1.7. PORTAS	*C	*NC	*NA
1.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	*C	*NC	*NA
1.8.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento, existência de proteção contra insetos e roedores (tela milimétrica ou outro sistema)			
1.9. ESCADAS E ESTRUTURAS AUXILIARES	*C	*NC	*NA
1.9.1. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES	*C	*NC	*NA
1.10.1. Instalações sanitárias, com vaso sanitário, mictório e lavatórios íntegros, com torneiras de acionamento automático, dispensador de sabonete líquido, lixeira com pedal e papel toalha.			
1.11. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO	*C	*NC	*NA
1.11.1. Existência de lavatórios com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.12. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA	*C	*NC	*NA
1.12.1. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação, instalações elétricas em bom estado de conservação.			
1.13. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO	*C	*NC	*NA
1.13.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
2.1 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	*C	*NC	*NA
2.1.1. Higiene das instalações adequada, existência de registro de higienização, produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.2 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS	*C	*NC	*NA
2.2.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
2.3. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	*C	*NC	*NA
2.3.1. Existe controle da qualidade da água, registro de controle é feito em planilha, potabilidade da água atestada por meios laboratoriais, periodicamente.			

*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC= Relatório de Não Conformidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E AGROPECUÁRIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

2.4. MANEJO DOS RESÍDUOS	*C	*NC	*NA
2.4.1. Resíduos da área de processamento removidos, e armazenados adequadamente, existência de local adequado para estocagem de resíduos.			
2.5. ESGOTAMENTO SANITÁRIO	*C	*NC	*NA
2.5.1. Fossas, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.6. FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO	*C	*NC	*NA
2.6.1 Lay out adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependência de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
2.7. EQUIPAMENTOS	*C	*NC	*NA
2.7.1 Em quantidade, variedade e adequado estado de conservação e funcionamento, existência de planilhas de registros.			
2.8. MÓVEIS	*C	*NC	*NA
2.8.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistente, impermeável, em adequado estado de conservação e com superfícies íntegras.			
2.9. UTENSÍLIOS	*C	*NC	*NA
2.9.1.1 Material não contaminante, resistente à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização, em adequado de conservação.			
2.10. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS	*C	*NC	*NA
2.10.1 Frequência e registros de higienização adequados, com planilha de registro, disponibilidade dos produtos de higienização necessários, identificados e guardados em local adequado.			
2.11. VESTUÁRIO	*C	*NC	*NA
2.11.1 Uniforme de cor clara adequado, limpos e em adequados estado de conservação.			
2.12. ESTADO DE SAÚDE	*C	*NC	*NA
2.12.1 Manipuladores hígidos e registro das condições de saúde, registros.			
2.13. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	*C	*NC	*NA
2.13.1 Matéria-prima, ingredientes e embalagens armazenados de modo adequado, a rotulagem atende a legislação.			
2.14. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL	*C	*NC	*NA
2.14.1 Diretrizes de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente, armazenamento em local limpo e adequado, rede de frio conforme a produção, controle de expedição registrado em planilhas.			
2.15. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	*C	*NC	*NA
2.15.1 Operação executadas nos estabelecimentos estão de acordo com o manual de Boas Práticas de Fabricação, a registros das operações dos POPs.			
CONSIDERAÇÕES FINAIS:			

*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC= Relatório de Não Conformidade.

47



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E AGROPECUÁRIO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

F. RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO	
Assinatura e Carimbo	Assinatura e Carimbo
Matrícula:	Matrícula:

G. RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO	
Nome:	
Assinatura:	Recebido em: ____/____/20____.

*C= Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não se Aplica; RNC= Relatório de Não Conformidade.