

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

DECRETO Nº 13.260, DE 30 DE MARÇO DE 2023.

Regulamenta o art. 19 da Lei nº 10.750/2018.

O PREFEITO MUNICIPAL DE LAJEADO, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, em conformidade ao que dispõe o art. 46, VII da Lei Orgânica do Município e às disposições da Lei nº 10.750/2018 e atendendo a solicitação contida no expediente nº 24943/2022,

DECRETA:

Art. 1º Fica regulamentado o art. 19 da Lei nº 10.750/2018.

Art. 2º Para efeito deste Decreto são adotadas as seguintes definições:

I – alimento semielaborado: alimento proveniente da indústria de alimentos que não requer adição de outros ingredientes para seu consumo, e para o qual há indicação, previamente ao consumo, da necessidade de tratamento térmico efetivo ou outro processo de eliminação, ou de redução de micro-organismos de preocupação à saúde humana a níveis seguros;

II – ingrediente: toda substância empregada na fabricação ou preparo de alimentos, não incluindo os aditivos alimentares, que está presente no produto final;

III – SIMplifica: regime simplificado de fiscalização que busca adesão ao Serviço de Inspeção Municipal de estabelecimentos que se enquadrem a unidades de beneficiamento de produtos de origem animal que fabriquem produtos com baixa industrialização e de venda direta para o consumidor, que está amparado no art. 6º e art. 29 do Decreto Municipal 12.436 de 06 de dezembro de 2021;

IV – baixa industrialização: produtos fabricados prioritariamente manualmente, sem aditivos químicos para aumentar vida de prateleira, mantidos resfriados com prazo de validade máximo de 5 dias, não ultrapassando a validade original da matéria-prima;

V – análise fiscal: amostra(s) de produtos coletada(s) por membro da equipe do SIM Lajeado e enviadas para rede laboratorial credenciada pelo SIM/DIPOA para verificação de conformidade dos processos e produtos do estabelecimento registrado;

VI – Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

VII – higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, de limpeza e de sanitização;

VIII – limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

IX – sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, após limpeza, com objetivo de assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

Art. 3º O estabelecimento poderá solicitar adesão ao SIMplifica mediante apresentação dos seguintes documentos iniciais:

I – Termo de Solicitação de Adesão e de Livre acesso, conforme Anexo I e Anexo II;

II – croqui do estabelecimento com os equipamentos, fluxo de produtos e pessoas (tamanho 1:50);

III – memorial econômico sanitário, conforme Anexo III;

IV – inclusão do CNPJ de CNAE—Fabricação de produtos de Carne (1013-9/01);

§ 1º Para início das atividades deverá apresentar também:

I – Formulário de Avaliação de registros do(s) rótulo(s) de produtos, conforme Anexo IV;

II – Certificado de Treinamento ou curso de Boas Práticas de Fabricação do Responsável Legal ou do Manipulador responsável;

III – Registro dos Autocontroles, no mínimo dos seguintes itens:

a) temperatura ambiental e de produtos;

b) higiene pré-operacional;

c) Controle de Cloro e pH.

§ 2º No prazo de 01 (um) ano após o início das atividades, o estabelecimento deverá elaborar e implementar o Programa de Autocontrole e seus respectivos registros, com no mínimo, os seguintes itens:

a) controle de matéria-prima, ingredientes e embalagens;

b) controle de temperatura ambiental e de produtos;

c) controle de higiene pré-operacional e operacional;

d) controle de hábitos higiênicos dos funcionários;

e) controle da qualidade de água;

f) controle de Integrado de Pragas.

Art. 4º Poderão aderir ao SIMplifica as unidades de beneficiamento de produtos de origem animal abaixo elencadas:

I – carne e derivados;

II – pescado e derivados.

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

Art. 5º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos cárneos passíveis de enquadramento no SIMplifica os estabelecimentos dotados de instalações com dimensões e equipamentos adequados para manipulação, elaboração, preparo, fracionamento e conservação das carnes de animais de abate, devendo possuir instalações de frio compatível.

Parágrafo único. As unidades de beneficiamento de produtos cárneos deverão observar o seguinte regramento:

I – as unidades de beneficiamento poderão dividir espaço com o comércio varejistas de carnes (açougues) em todas as suas dependências, com a devida identificação de espaço e horários de produção diferenciados;

II – os produtos deverão estar embalados e rotulados, previamente registrados;

III – a comercialização deverá ocorrer exclusivamente na unidade, diretamente ao consumidor, proibida a expedição dos produtos para terceiros;

IV – essas unidades poderão fracionar produtos congelados respeitando as informações de rotulagem de origem e em sala com temperatura de até 16 °C;

V – é permitido o descongelamento técnico da matéria-prima para produção dos manipulados, desde que identificado a data de início de degelo, sendo utilizado no máximo em 5 dias ou conforme normas do fabricante e conservado em temperatura não superior a 5 °C.

Art. 6º Entende-se por unidade de beneficiamento de pescados passíveis de enquadramento no SIMplifica os estabelecimentos dotados de instalações com dimensões e equipamentos adequados para manipulação, elaboração, preparo, fracionamento e conservação de pescado, devendo possuir instalações de frio compatível:

Parágrafo único. As unidades de beneficiamento de pescados deverão observar o seguinte regramento:

I – as unidades de beneficiamento poderão dividir espaço com o comércio varejistas de pescado (peixarias) em todas as suas dependências, com a devida identificação de espaço e horários de produção diferenciados;

II – os produtos deverão estar embalados e rotulados, previamente registrados;

III – a comercialização deverá ocorrer exclusivamente na unidade, diretamente ao consumidor, proibida a expedição dos produtos para terceiros;

IV – essas unidades poderão fracionar produtos congelados respeitando as informações de rotulagem de origem e em sala com temperatura de até 16 °C;

V – é permitido o descongelamento técnico da matéria-prima para produção dos manipulados, desde que identificado a data de início de degelo, sendo utilizado no máximo em 5 dias ou conforme normas do fabricante e conservado em temperatura não superior a 4 °C;

Art. 7º Os estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Fabricação de Produtos de Origem Animal, através de seu responsável legal ou funcionário indicado.

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

Parágrafo único. Os programas de educação continuada observarão as seguintes diretrizes:

I – a educação continuada poderá ser ministrada por profissionais com expertise na área de alimentos, instituições educacionais públicas ou privadas;

II – os treinamentos de educação continuada poderão ser ministrados pelo Responsável Técnico (RT);

III – o Responsável Técnico (RT) poderá ser profissional de nível técnico ou superior com conhecimento na área de alimentos conforme registro no seu conselho.

Art. 8º São considerados produtos de origem animal de baixa industrialização e semielaborados:

I – produtos moldados (hambúrguer, almôndegas, quibes e similares);

II – produtos temperados (cortes de bovino, de suínos, de ovinos e de frangos, seus miúdos e produtos mistos);

III – produtos recheados (cortes de bovino, de suínos, de ovinos e de frangos);

IV – produtos empanados (cortes de bovino, de suínos, de ovinos e de frangos);

Parágrafo único. É proibida a fabricação de produtos embutidos, dessecados, salgados tipo charque e maturados.

Art. 9º Não é permitido na produção dos semielaborados ou de baixa industrialização a utilização de:

I – ovos em natureza;

II – carne mecanicamente separada (CMS);

III – aditivos químicos, tais como conservantes, realçador de sabor, corantes artificiais, entre outros.

Art. 10 No primeiro ano poderá ser utilizado o apoio através de cooperação técnica com instituições de ensino técnico e/ou superior, bem como com organizações de entidades corporativas, tais como a rede 5 S, para assessorar, elaborar e implementar os programas de auto-controle, rotulagem, formulações e as adequações de interesse sanitário das agroindústrias de produtos de origem animal no âmbito do SIMplifica do Serviço de Inspeção Municipal, após esse período deverá agregar o Responsável Técnico.

Art. 11 As análises que versam o presente Decreto compreendem as seguintes informações:

I – serão realizadas análises fiscais para parâmetros microbiológicos, no mínimo anualmente por grupo de acordo com a IN ANVISA 161/2022 ou que vierem substituir;

II – serão realizadas análises fiscais para parâmetros físico-químicos, no mínimo anualmente por grupo, conforme RTIQ do produto ou para controle de fraude;

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

III – as análises fiscais poderão ser utilizadas como análises de autocontrole, desde que solicitado pela empresa.

Art. 12 A fabricação ou manipulação de qualquer produto de origem animal está condicionada à prévia aprovação da rotulagem, que será estabelecida através do parecer do SIM, apresentada em formulário de registro de rótulo.

Art. 13 Será autorizado o funcionamento de estabelecimento que esteja suficientemente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme documentos e croqui apresentado ao SIM/DIPOA que após vistoria final receberá um número de registro através do título de registro liberando o início das atividades.

Art. 14 Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados a fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no SIM/DIPOA, desde que não haja prejuízo das condições higiênic-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada a avaliação dos perigos associados a cada produto e delimitação de área devidamente identificada.

Art. 15 O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I – dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

II – ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

III – equipamentos e utensílios, preferencialmente que permitam desmontagem, resistentes a corrosão, de fácil higienização e atóxicos;

IV – barreiras sanitárias compostas por, no mínimo, lava botas e pia nos acessos à área de produção, pia dotada de acionamento não manual com itens conforme o inciso V, compatível em número de funcionários que utilizam ao mesmo tempo a barreira sanitária;

V – pias, dotadas de acionamento não manual, para a higienização de mãos nas áreas de produção em número compatível, dotadas de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual;

VI – dispor de abastecimento de água potável, com instalações para armazenamento e distribuição, em quantidade e pressão adequadas a atender suficientemente as necessidades de trabalho do estabelecimento, das dependências sanitárias e anexos, incluindo os trabalhos de higienização;

VII – a sala de produção deve permanecer em temperatura de até 16 °C durante a produção de alimentos. A câmara fria deve permanecer em até 4 °C ambiental, com sua matéria-prima resfriada conforme indicações do fabricante.

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

Art. 16 Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco a saúde, a segurança e ao interesse do consumidor.

Paragrafo único. O proprietário do estabelecimento responde, nos termos legais, por todas infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 17 Todas as dependências, equipamentos e utensílios, incluindo áreas anexas, deverão ser mantidos em condições de higiene adequadas, antes, durante e após a manipulação das matérias-primas e/ou elaboração produtos.

§1º Os procedimentos de higienização deverão ser realizados regularmente e sempre que necessário, devendo ser respeitadas as particularidades de cada setor industrial, desde que os procedimentos preconizados sejam capazes de prevenir e evitar a contaminação dos produtos.

§2º Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deverá permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação.

§3º Os produtos utilizados na limpeza, higienização e/ou sanitização deverão possuir registro de aprovação pelo órgão de saúde competente.

Art. 18 Os casos omissos ou dúvidas pertinentes à implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIM/DIPOA, ficando o Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimentos interno do Serviço.

Art. 19 O descumprimento às disposições deste Decreto e as normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração, de acordo com a Lei Municipal nº 10.750/2018 regulamentada pelo Decreto nº 12.436, de 06 de dezembro de 2021.

Art. 20 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

LAJEADO, 30 DE MARÇO DE 2023.

MARCELO CAUMO
PREFEITO

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

Elisângela Hoss de Souza,
Secretária de Administração.

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

ANEXO I

	MUNICÍPIO DE LAJEADO SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO E AGRICULTURA - SEDETAG DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA	
---	---	---

ANEXO I

REQUERIMENTO SOLICITAÇÃO DE ADESÃO

Ao Sr. Coordenador Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. Município de Lajeado – RS.

A Empresa, localizada na rua/av, Município de Lajeado, CEP, Telefone (DDD), CPF/CNPJ Nº, Inscrição Estadual nº....., vem através de seu proprietário(a)....., solicitar adesão ao SIMplifica. O objetivo da empresa será desenvolver a atividade de (especificar a classificação pretendida conforme Art. 15º do Decreto Municipal nº 12.436, de 06 de Dezembro de 2021).

Sem mais para o momento.

Cordialmente

Em Lajeado, dd de mm de aaaa.

Nome e Assinatura do Responsável legal

Nome da Empresa Requerente.

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

ANEXO II

	MUNICÍPIO DE LAJEADO SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO E AGRICULTURA - SEDETAG DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA	
---	---	---

ANEXO II

TERMO DE RESPONSABILIDADE E LIVRE ACESSO

Eu,, responsável pelo ESTABELECIMENTO, CPF/CNPJ Nº, Inscrição Estadual nº, Inscrição Municipal nº:, venho por meio deste Termo de Responsabilidade, atestar ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de Lajeado, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas, de acordo com o elencado no Decreto nº 13.047, de 220 de março de 2023.

Autorizo para os devidos fins, a entrada e LIVRE ACESSO a todas as dependências relacionadas à produção de alimentos de origem animal, a qualquer dia e em qualquer horário de funcionamento, dos inspetores médicos veterinários e da equipe técnica do S.I.M. para atividades de fiscalização e inspeção, ficando os mesmos autorizados a realizar registros fotográficos ou outros que sejam de importância para o desempenho das atividades de fiscalizações, inspeções e/ou visitas.

Sem mais para o momento.

Cordialmente

Em Lajeado, dd de mm de aaaa.

Nome e Assinatura do Responsável legal

Nome da Empresa Requerente.

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

ANEXO III

	PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO E AGRICULTURA – SEDETAG DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA	Elaborado em: Janeiro/2018 Revisado: Outubro/2022 Nº revisão: 04 MESE	
---	---	---	---

ANEXO III			
MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO - MESE			
1 - IDENTIFICAÇÃO			
Razão Social			
Número de registro no SIM			
2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO			
NOVO REGISTRO		REFORMA / AMPLIAÇÃO / ALTERAÇÃO	
DATA DO PEDIDO	Nº DO PROCESSO	DATA DO PEDIDO	Nº DO PROCESSO
3 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
CNPJ/CPF			
TIPO DE PROPRIEDADE	PRÓPRIA ()		ARRENDADA ()
NOME FANTASIA			
4 - LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
ENDEREÇO			
BAIRRO	CEP		
TELEFONE COMERCIAL	E-MAIL COMERCIAL		
5 – REPRESENTANTE LEGAL			
NOME			
CPF			
E-MAIL			
TELEFONE			
6 – RESPONSÁVEL TÉCNICO			
NOME			
CPF			CRMV
E-MAIL			TELEFONE
7 – NÚMERO ESTIMADO DE FUNCIONÁRIOS			
MASCULINO		FEMININO	
8 - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
CLASSIFICAÇÃO 1			
CLASSIFICAÇÃO 2			
CLASSIFICAÇÃO 3			
9 – DIAS E HORÁRIOS PREVISTOS PARA FUNCIONAMENTO			
DIA	HORÁRIOS		
() SEGUNDA-FEIRA			
AUTENTICAÇÃO			
DATA	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL	

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

	PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO E AGRICULTURA – SEDETAG DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA	Elaborado em: Janeiro/2018 Revisado: Outubro/2022 Nº revisão: 04 MESE	
---	---	---	---

() TERÇA-FEIRA	
() QUARTA-FEIRA	
() QUINTA-FEIRA	
() SEXTA-FEIRA	
() SÁBADO	
() DOMINGO	

10 – PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA (SIM, SIE(CISPOA), SUSAF, SIF ou SISBI)

11 – PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR

Nº DE REG. DE RÓTULO	NOME	PRODUÇÃO DIÁRIA	UND. DE MEDIDA

12 – PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA (SIM, SIE(CISPOA), SUSAF, SIF ou SISBI)

13 – PRÉ- BENEFICIAMENTO E BENEFICIAMENTO (Matéria-prima de Terceiros aptas para transformação)

Nº DE REG. DE RÓTULO	NOME	CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DIÁRIA (KG/DIA)

14 – MEIO DE TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA E PRODUTOS ACABADOS

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

	PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO E AGRICULTURA – SEDETAG DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA	Elaborado em: Janeiro/2018 Revisado: Outubro/2022 Nº revisão: 04 MESE	
---	---	---	---

TIPO DE VEÍCULO				
TIPO DE ISOLAMENTO TÉRMICO				
SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO				
15 – MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS				
TIPO MÁQUINA/EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	CAPACIDADE	UND. MEDIDA	
16 – EQUIPAMENTOS E SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO (geladeiras, freezer, ar-condicionado, bateria de frio)				
TIPO DE EQUIPAMENTO	CAPACIDADE DE REFRIGERAÇÃO DO EQUIPAMENTO (m³)	TEMPERATURA DE TRABALHO DO EQUIPAMENTO	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS A SEREM ARMAZENADOS	FAIXA DE TEMPERATURA DO PRODUTOS
17 – CAPACIDADE INSTALADA				
SETOR	TEMPERATURA AMBIENTE	CAPACIDADE (kg) e/ou CAPACIDADE EM CARCAÇAS (UN)		

AUTENTICAÇÃO		
DATA	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

	PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO E AGRICULTURA – SEDETAG DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA	Elaborado em: Janeiro/2018 Revisado: Outubro/2022 Nº revisão: 04 MESE	
---	---	---	---

18 – ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER

ESPÉCIE	CAPACIDADE/DIA	VELOCIDADE DE ABATE/ HORA

19 a – DESCRIÇÃO OU FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE ABATE

19 b – DESCRIÇÃO OU FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE INDUSTRIALIZAÇÃO DE CADA CATEGORIA DE PRODUTO

19 c – DESCRIÇÃO OU FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PRE BENEFICIAMENTO OU BENEFICIAMENTO DE CADA CATEGORIA DE PRODUTO

20 – DEPENDÊNCIAS PARA ALOJAMENTO DE ANIMAIS VIVOS (CURRAIS, POCILGAS, APRISCOS E RECEPÇÃO DAS AVES E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO, PLATAFORMA DE RECEPÇÃO E SALA DE NECRÓPSIA)

21 – DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES

NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

TETO DAS SALAS DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS

NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS, CONSTRUÇÃO E REVESTIMENTO INTERNO DOS TANQUES DE SALGA

JANELAS/ ABERTURAS (sistema de fechamento, telas, cortinas de ar e molas, exaustão)

SISTEMA DE ÁGUA QUENTE (descrever os equipamentos utilizados para obtenção de água quente, ex.: caldeira, aquecedor a gás, aquecimento elétrico)

VESTIÁRIO PARA FUNCIONÁRIOS

Descrever tipo de piso, tetos e paredes. Listar número de chuveiros, armários, quantidade de vestiários e tipo de iluminação.

BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (separados dos vestiários)

Descrever tipo de piso, tetos e paredes. Listar número de vasos sanitários e pias. Descrever tipo de iluminação

REFEITÓRIO Descrever local, ou se usa empresa terceirizada.

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

	PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO E AGRICULTURA – SEDETAG DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA	Elaborado em: Janeiro/2018 Revisado: Outubro/2022 Nº revisão: 04 MESE	
---	---	---	---

22 – ÁGUA DO ESTABELECIMENTO

PROCEDÊNCIA (POÇO PRÓPRIO OU REDE PÚBLICA)

VOLUME DA VAZÃO (ou pela outorga m³/hora) (se for rede pública através do hidrômetro)

SISTEMA DE TRATAMENTO (CLORAÇÃO OU OUTRO SISTEMA)

RESERVATÓRIO (MATERIAL E SUA CAPACIDADE)

DISTRIBUIÇÃO

23 – ÁGUAS RESIDUAIS (ÁGUA RESIDUAL INDUSTRIAL, ÁGUA RESIDUAL SANITÁRIA (CLOACAL/ BANHEIROS) E DEJETOS (ESTRUME): COLETA E DESTINO

Descrever meios empregados para depuração das águas servidas antes de serem lançadas na rede pública de esgotos ou nos recursos hídricos naturais.

24 – SEPARAÇÃO ENTRE ÁREA SUJA E LIMPA

Descrever de que forma é feita a separação entre área suja e área limpa (se é parede inteira ou meia parede, óculo, portas ou operações de abate).

25 – CONTROLE DE PRAGAS

26 – INDICAÇÃO DE EXISTÊNCIA NAS PROXIMIDADES DE PONTOS PRODUTORES DE MAU CHEIRO

27 – OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES

LEGENDA: Nos itens que o estabelecimento não se enquadrar, utilizar a legenda: **NA** – não aplicado.

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

ANEXO IV

	PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO E AGRICULTURA – SEDETAG DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA	Elaborado em: Janeiro/2018 Revisado/Nº da revisão: out.22 / 05	
---	---	---	---

ANEXO IV
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
Sr(a). Coordenador(a) do SIM/SEDETAG: A firma abaixo qualificada, através de seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada. Obs.: A aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com o SIM.

01. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL			
CNPJ/ CPF		CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:	
		ESPÉCIE	
ENDEREÇO		TELEFONE	
BAIRRO:	CEP:	MUNICÍPIO: LAJEADO	UF - RS
N.º DE REGISTRO DA EMPRESA NO SIM/DIPOA	N.º DE REGISTRO DO RÓTULO	DATA DE ENTRADA NO SIM/DIPOA	
		/ /	

02. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

1	ALTERAÇÃO RAZÃO SOCIAL	2	REGISTRO	3	CANCELAMENTO
4	ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DE PRODUTO	5	ALTERAÇÃO DE LAYOUT DE RÓTULO	6	OUTRO: (descrever resumidamente neste campo)

03. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO:
MARCA E NOME COMERCIAL DO PRODUTO:

04. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

RÓTULO					
1	IMPRESSO	2	EMBALAGEM-RÓTULO	3	IMPRESSO ADESIVO
4	ETIQUETA ADESIVA	5	ETIQUETA-LACRE	6	OUTRO

AUTENTICAÇÃO:

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

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

	PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO E AGRICULTURA – SEDETAG DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA	Elaborado em: Janeiro/2018 Revisado/Nº da revisão: out.22 / 05	
---	---	---	---

EMBALAGEM					
1	ENVOLTÓRIO NATURAL	2	PAPEL	3	PLÁSTICO
4	ENVOLTÓRIO ARTIFICIAL	5	BANDEJA	6	USO DE VÁCUO () SIM () NÃO
					OUTRO

05. QUANTIDADE E FORMA DE INDICAÇÃO DE FABRICAÇÃO, LOTE E VALIDADE

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO /UNIDADE DE MEDIDA	LOTE / DATA DE FABRICAÇÃO OU EMBALAGEM (LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO) E DATA VALIDADE

06. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

MATÉRIA PRIMA		Kg ou L	%
DESCRIÇÃO:			
SUB TOTAL			
INGREDIENTES / ADITIVOS		Kg ou L	%
DESCRIÇÃO:			
TOTAL			

07. PROCESSO DE FABRICAÇÃO (Descrever todas as Operações)

DESCRIÇÃO:

08. SISTEMA DE EMBALAGEM

DESCRIÇÃO:

AUTENTICAÇÃO:

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

DIÁRIO OFICIAL

ANO VIII

LAJEADO, QUARTA-FEIRA, 05 DE ABRIL DE 2023

EDIÇÃO Nº 1787

	PREFEITURA MUNICIPAL DE LAJEADO SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO E AGRICULTURA – SEDETAG DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA	Elaborado em: Janeiro/2018 Revisado/Nº da revisão: out.22 / 05	
---	---	---	---

13. RÓTULO:

--

AUTENTICAÇÃO:

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