



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DO SOBRADO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003, DE 18 DE JULHO DE 2025
PERIODICIDADE DAS INSPEÇÕES E INSTRUMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

O Secretário da Agricultura e Meio Ambiente, no uso de suas atribuições as que lhe são conferidas pelo Decreto nº 120 de 11 de dezembro de 2024, e tendo em vista o disposto da Lei Municipal nº 1.721/17, de 28 de novembro de 2017, o qual institui o Serviço de Inspeção Municipal no município de Passo do Sobrado/RS, sobre os produtos de origem animal,

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer a periodicidade das Inspeções do Serviço de Inspeção Municipal, nos estabelecimentos registrados sob fiscalização permanente e periódica, as quais serão:

§ 1º. Inspeções permanentes: realizadas em abatedouro-frigoríficos que abatem as diversas espécies de animais, podendo ser diária, semanal, quinzenal, ou seja, sempre que houver abate de animais.

§ 2º. Frequência mínima das inspeções periódicas:

CARNES E DERIVADOS	FREQUÊNCIA MÍNIMA
Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos	SEMANAL
OVOS E DERIVADOS	FREQUÊNCIA
Granjas avícolas	QUINZENAL
Unidade de beneficiamento de ovos e derivados	QUINZENAL
LEITE E DERIVADOS	FREQUÊNCIA
Unidade de beneficiamento de leite e derivados	SEMANAL
PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS	FREQUÊNCIA
Unidade de beneficiamento de mel, cera de abelha e derivados	QUINZENAL (Época produtiva e envase)
PESCADO E DERIVADOS	FREQUÊNCIA
Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado	SEMANAL



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DO SOBRADO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 2º Estabelecer os registros documentais da inspeção e fiscalização. A realização das inspeções fica a cargo do SIM.

Art. 3º As atividades de inspeção são realizadas pelo médico veterinário do SIM, onde este realizará inspeção *in loco* nos estabelecimentos registrados no SIM e/ou equivalentes. Podendo também verificar e/ou apurar denúncias entre outros.

Art. 4º As periodicidades estabelecidas nesta Instrução Normativa, são consideradas mínimas, ficando a cargo do SIM a necessidade de realizar inspeções e/ou supervisões com frequência menores do que as estabelecidas.

Art. 5º A cada Inspeção realizada, deverá ser preenchido o relatório de inspeção. Nos estabelecimentos de inspeção permanente deve ser realizado o preenchimento toda vez que houver atividade (planilha de *ante mortem*, *post mortem*, liberação das atividades e planilha de fiscalização *in loco*), nos estabelecimentos periódicos deverá ser feita a planilha de fiscalização *in loco*, podendo a critério do SIM, realizar a planilha de liberação das atividades desta Instrução Normativa, além de outros documentos pertinentes e de interesse da fiscalização.

Art. 6º Nos estabelecimentos de inspeção periódica e permanente deverá ser realizado a avaliação de todos os Programas de autocontroles durante o ano, conforme Planilha de Fiscalização Programas de autocontrole, a frequência a critério do SIM desde que contemplados todos os programas no decorrer do ano.

Art. 7º Realizar no mínimo uma vez no ano, supervisão nos estabelecimentos de inspeção periódica e permanente, conforme ANEXO VI.

Art. 8º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 9º Revogam-se as disposições contrárias.

Passo do Sobrado/RS, _____ de _____ de 20__

Secretário da Agricultura e Meio Ambiente

Prefeitura de Passo do Sobrado/RS



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
 PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DO SOBRADO
 SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CABEÇA	ABSCESSO																			
	ACTINOBACIOSE																			
	ACTINOMICOSE																			
	ADENITE																			
	CONTAMINAÇÃO																			
	OUTROS																			
LÍNGUA	ABSCESSO																			
	ACTINOBACIOSE																			
	ACTINOMICOSE																			
	ADENITE																			
	CONTAMINAÇÃO																			
	OUTROS																			
INTESTINO	ABSCESSO																			
	ADENITE																			
	ESOFAGOSTOMOSE																			
	OUTROS																			
BAÇO	CONTAMINAÇÃO																			
	HIDATIDOSE																			
	OUTROS																			
ÚTERO	PRENHEZ																			
DESTINO DAS CARCAÇAS	CONDENADAS																			
	LIBERADAS																			
	APROV. CONDICIONAL																			
TOTAL ANIMAIS ABATIDOS																				

EM ____/____/____

Assinatura e carimbo do Méd. Veterinário SIM



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DO SOBRADO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO V

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 - Procedimentos Padrão de Higiene Operacional Limpeza e Sanitização - PPHO												
PAC 07 - Procedimentos sanitários das Operações – PSO												
PAC 08 - Controle de Matéria-prima, ingredientes e materiais embalagens												
PAC 09 - Treinamento dos operários												
PAC 10 - Abate Humanitário e bem-estar animal (para abatedouros)												
PAC 11 - Rastreabilidade e <i>recall</i>												
ANÁLISE DE ROTULAGEM												
MENSAL	JAN	FEV	MAR	ABRIL	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
AVALIAÇÃO DOS MAPAS DE PRODUÇÃO												
LAUDOS DE ANÁLISES												

Médico Veterinário SIM:
(assinatura e carimbo)

Estabelecimento:
(CQ/RT/responsável legal)



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DO SOBRADO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO VI

RELATÓRIO DE ATIVIDADES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – RASI

SIM Nº		RELATÓRIO Nº	
		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	PASSO DO SOBRADO/RS	CNPJ / CPF	
RESPONSÁVEL LEGAL		PRESENTE NA ATIVIDADE?	
RESPONSÁVEL TÉCNICO		PRESENTE NA ATIVIDADE?	
CLASSIFICAÇÃO			
LICENÇA OPERACIONAL Nº		VALIDADE	

IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE DE INSPEÇÃO LOCAL

MÉDICO VETERINÁRIO							
MÉDICO VETERINÁRIO							
TÉCNICO							

ANEXO I – CONSIDERAÇÕES / PARECER

DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE

--



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DO SOBRADO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

--

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	N O
---	------------------------------------	---	----	----	----	--------



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DO SOBRADO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

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, ou fluxo descrito para higienização de caixas 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?					



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DO SOBRADO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

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 toaleta 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?								



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DO SOBRADO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

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	<i>O estabelecimento apresenta condições satisfatórias higiênico-sanitárias, estruturais e documentais, conforme legislação vigente.</i>	
3.2	<i>O estabelecimento apresenta deficiências nas condições higiênico-sanitárias, estruturais e/ou documentais, conforme legislação vigente.</i>	
3.3	<i>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.</i>	
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 ao SIM, que acompanhará e emitirá documento com prazo para correção das não conformidades.

FISCAL RESPONSÁVEL	ASSINATURA / CARIMBO
ESTABELECIMENTO	ASSINATURA / CARIMBO



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE PASSO DO SOBRADO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

LOCAL		DATA	