

**SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
INSTRUÇÃO NORMATIVA SIM PELOTAS Nº08**

**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE PELOTAS  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA DO SERVIÇO MUNICIPAL DE  
INSPEÇÃO – IN/SIM Nº 8**

**NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA CONTROLE  
FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DA  
INDÚSTRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.**

**REVOGA A IN/SIM Nº1**

Idemar Barz, atual Secretário de Desenvolvimento Rural, no uso das atribuições que lhe confere, faz publicar a presente Instrução Normativa, tendo por objetivo estabelecer as normas técnicas para controle físico-químico e microbiológico para: os produtos industrializados, as matérias-primas, a água de consumo na indústria e da planta industrial.

Artigo 1º. Os estabelecimentos que pretendam se habilitar ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que faz parte do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA) devem adequar a Instrução Normativa SEAPDR nº 36/2021 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento (SEAPDR), ou outra que a suceder.

Artigo 2º. Os estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM devem obrigatoriamente apresentar, análises de rotina a serem informadas em cronograma anual divulgado pelo SIM e análises de caráter extraordinário quando notificados.

Artigo 3º. Serão objeto de coleta de materiais para análises de forma rotineira:

- I . os produtos industrializados;
- II . as matérias-primas, e;
- III. a água de consumo na indústria.

Parágrafo único. As análises extraordinárias serão requeridas, a qualquer momento, sempre que houver parecer fundamentado do Corpo Técnico do SIM e/ou Coordenação, apontando para a possibilidade de risco sanitário oferecido pelo produto ou estabelecimento, podendo a critério do SIM serem exigidas:

- I . Análises mais criteriosas ou diferentes das solicitadas de rotina.
- II. Coletas para análises em materiais inerentes ao processo:
  - a. da planta industrial com seus maquinários, equipamentos e superfícies;
  - b. dos uniformes, equipamentos e EPIs dos manipuladores de alimentos/matérias-primas.

Artigo 4º. O material coletado será encaminhado para execução das análises em laboratório credenciado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e que esteja em conformidade com as legislações atualizadas para laboratórios oficiais.

Artigo 5º. O estabelecimento que se negar a fornecer amostras do produto solicitado ou amostra de água será autuado, podendo ser descredenciado do SIM.

Artigo 6º É de responsabilidade do estabelecimento registrado no SIM o acompanhamento da liberação dos resultados das análises oficiais, bem como como a elaboração de um plano de ação a ser apresentado ao SIM no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados apartir da data da liberação dos resultados, a fim de corrigir as não conformidades quando observadas.

Artigo 7º. Constatando-se não conformidade no resultado das análises, o estabelecimento será notificado para adotar as medidas cabíveis, cabendo ao SIM adotar de forma isolada ou cumulada as seguintes ações sanitárias.

I – Notificar o estabelecimento para apresentar um plano de ação, no prazo de até 10 (dez) dias, da data de notificação, visando sanar as não conformidades apontadas na notificação.

II - Inutilizar o lote em desacordo.

III – Interditar total ou parcialmente da planta industrial.

Artigo 8º - Em caso de interdição, a planta de produção somente será liberada para fabricação, parcialmente ou totalmente, após apresentar análise de conformidade com os parâmetros com a legislação vigente.

Artigo 9º. Em caso de interdição total ou parcial o SIM deverá exigir análises extraordinárias para acompanhar o funcionamento da planta, visando acompanhar a correção das não conformidades das análises.

Artigo 10º. A coleta de material destinado às análises será de responsabilidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Durante a coleta de amostra o representante do estabelecimento será acompanhado por agente fiscal do SIM, que o orientará sobre a forma correta de proceder a coleta.

Artigo 11. Sendo caracterizada adulteração, fraude ou falsificação, a empresa estará sujeita as sanções previstas na Lei Municipal nº 6.751/2019, ou outra que a suceder.

Artigo 12. Para registro de novos produtos junto ao SIM deverão ser apresentadas as análises Físico-Químicas e Microbiológicas dos mesmos, realizados por laboratório oficial cadastrado no SIM, além dos demais documentos exigidos para o registro.

Parágrafo único. Os parâmetros a serem analisados estão previstos nos Regulamentos Técnicos de cada produto e outras legislações equivalentes.

Artigo 13. Os estabelecimentos arcarão de forma obrigatória com os custos das análises físico-químicas, microbiológicas e de outras análises que se fizerem necessárias.

Artigo 14. Os estabelecimentos deverão encaminhar os resultados das análises para o SIM pelo e-mail **inspecaomunicipalpelotas@gmail.com** ou entregar no SIM mediante protocolo.

Parágrafo único. O encaminhamento do resultado das análises deverá ser realizado em até 48 (quarenta e oito) horas após a liberação do resultado laboratorial.

Artigo 15. Mensalmente serão tabulados e acompanhados os laudos das análises, por um agente do SIM, para que haja controle interno.

Artigo 16. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Artigo 17. Esta instrução normativa revoga a IN-SIM 01 de 10/05/2022.

Pelotas, 19 de Junho de 2023

**Idemar Barz**

Secretário de Desenvolvimento Rural

**Ângela Leitzke Cabana**

Médica Veterinária, Dra,

Coordenadora Serviço de Inspeção Municipal

**Publicado por:**

