



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Guaporé
GABINETE DO PREFEITO

DECRETO Nº 8095/2025, DE 01 DE SETEMBRO DE 2025.

INSTITUI NORMAS TÉCNICAS E INSTRUÇÕES
NORMATIVAS REFERENTES AO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M. NO ÂMBITO
DO MUNICÍPIO DE GUAPORÉ.

O PREFEITO MUNICIPAL DE GUAPORÉ, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica Municipal e considerando as disposições da Lei Municipal nº 3855, de 7 de dezembro de 2017, e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 8090/2025 que regulamenta o S.I.M, DECRETA:

Art. 1º Ficam instituídas as Instruções Normativas relativas ao serviço de inspeção sanitária e industrial de origem animal:

Art. 2º ANEXO I: Instrução Normativa 01 - Institui carimbos oficiais de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal;

Art. 3º ANEXO II: Instrução Normativa 02 - Institui as normas oficiais para rotulagem e embalagem de produtos de origem animal; e

Art. 4º ANEXO III: Instrução Normativa 03 - Institui os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento para determinar a frequência mínima de fiscalização e coletas oficiais;

Art. 5º ANEXO IV: Instrução Normativa 04 - Institui normas para realização de análises laboratoriais de produtos fatiados;

Art. 6º Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 7º Este Decreto entra em vigor nesta data.

Gabinete do Prefeito Municipal de Guaporé, em 01 de setembro de 2025.

Odair André Rossetto
Prefeito

Registre-se e Publique-se

Dorival Chiodi

Secretário da Administração

Publicado no informe oficial eletrônico www.guapore.rs.gov.br/pagina/informes-oficiais-meio-eletronico e no Diário Oficial Eletrônico do Município



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Guaporé
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO I

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 01 DE SETEMBRO DE 2025.

INSTITUI CARIMBOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO
SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL.

O PREFEITO MUNICIPAL DE GUAPORÉ, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica Municipal e considerando as disposições da Lei Municipal nº 3855, de 7 de dezembro de 2017, e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 8090/2025, que regulamenta o S.I.M, RESOLVE:

Art. 1º O carimbo do Serviço de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do SIM de GUAPORÉ, é a garantia de que o produto é inspecionado pela autoridade competente e está registrado e aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. Todas as carcaças, partes de carcaças, cortes armazenados e produtos de origem animal, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre, cujos moldes serão avaliados pelo SIM e atenderão ao padrão da legislação vigente.

Art. 2º Os carimbos do SIM devem obedecer fielmente a descrição e os modelos determinados nesta Instrução Normativa e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 3º O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M." e a palavra "INSPECIONADO", tendo na parte superior a palavra "GUAPORÉ" representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados nesta Instrução Normativa.

Parágrafo único. As iniciais "S.I.M." traduzem "Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 4º Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM, obedecerão às especificações constantes no Anexo I desta normativa.

Parágrafo Único. Quando constatadas irregularidades na confecção dos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 5º Fica expressamente revogada qualquer legislação em contrário.

Art. 6º Esta instrução normativa entra em vigor nesta data.

Odair André Rossetto
Prefeito



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Guaporé
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO I DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01 DE 01 DE SETEMBRO DE 2025

A) MODELO I – Carimbagem de carcaças:

I - Dimensões: 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro;

II - Forma: circular;

III - Dizeres: As iniciais S.I.M colocadas horizontalmente e centralizadas seguidas logo abaixo do número de registro do estabelecimento; Em cima, acompanhando a curva superior do círculo, o dizer “GUAPORÉ/RS” e, embaixo, acompanhando a curva inferior do círculo, a palavra "INSPECIONADO";

IV - uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos, em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça).

§ 1º No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta;

§ 2º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

B) MODELO II - carimbagem de produtos:

I - dimensões: 3,00 cm (três centímetros) de diâmetro ou 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro;

II - forma: circular;

III - dizeres: As iniciais SIM colocadas horizontalmente e centralizadas seguidas logo abaixo do número de registro do estabelecimento; em cima, acompanhando a curva superior do círculo, o dizer “GUAPORÉ/RS” e, embaixo, acompanhando a curva inferior do círculo, a palavra "INSPECIONADO";

IV - uso: embalagens, selos, etiquetas ou similares, de produtos de origem animal (leite carne, mel, ovos e seus derivados).

§ 1º Quando os carimbos de identificação forem impressos por balanças poderão ser admitidas variações milimétricas no tamanho do carimbo impresso.

C) MODELO III - carimbagem de documentos analisados pelo SIM:

I - dimensões: 3 (três) centímetros de altura por 6 (seis) centímetros de largura, ou 2 (dois) centímetros de altura por 4 (quatro) centímetros de largura ou à critério do SIM.

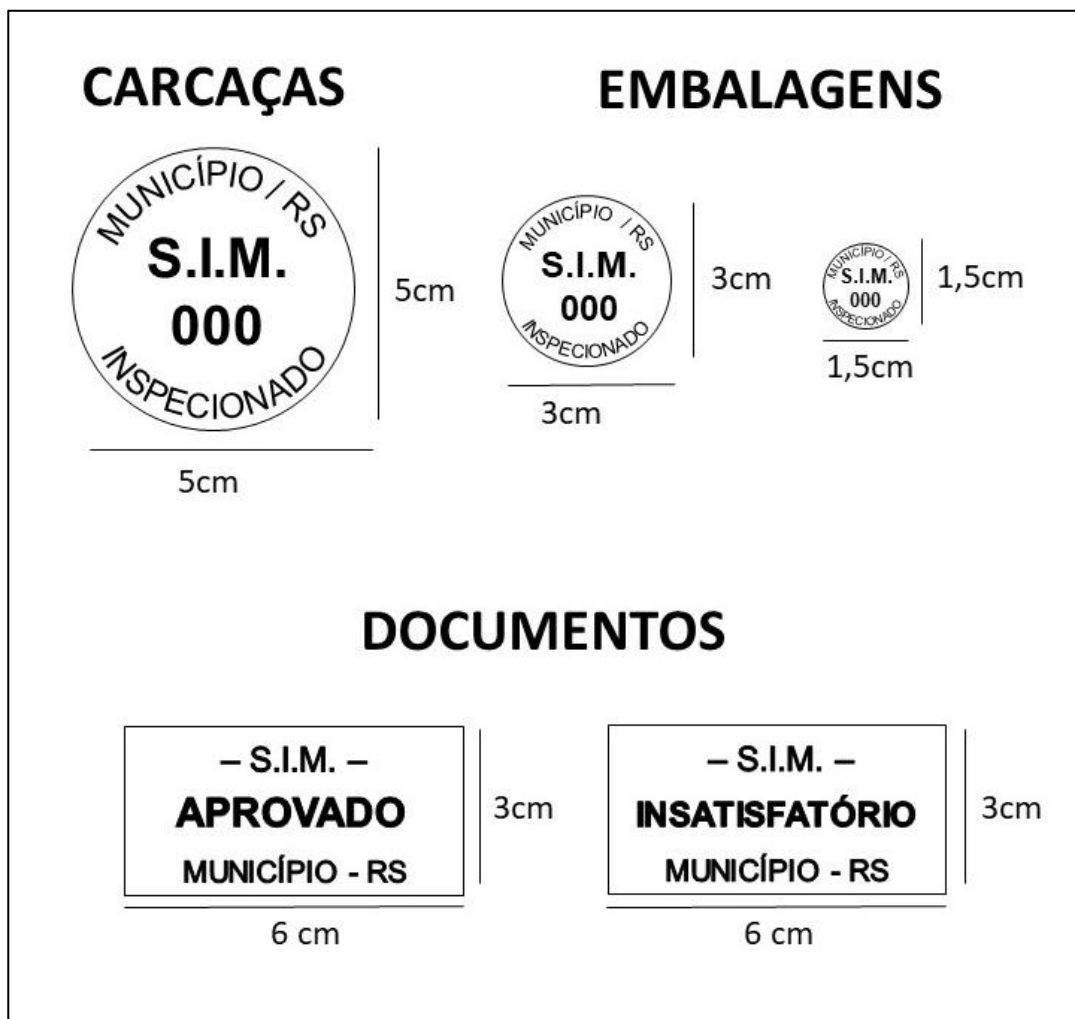
II - forma: retangular;



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Guaporé
GABINETE DO PREFEITO

III - dizeres: as iniciais SIM colocadas horizontalmente e na parte superior, o dizer “APROVADO” ou “INSATISFATÓRIO” centralizado e seguindo logo abaixo o dizer “GUAPORÉ/RS” centralizado e na parte inferior;

IV - uso: para aprovação de documentos, plantas, rotulagens e outros.



Orientações/sugestões para a confecção dos carimbos			
Fonte: Arial	5 cm	3 cm	1,5 cm
S.I.M Negrito	Tamanho de letra 28	Tamanho de letra 18	Tamanho de letra 9,5
MUNICÍPIO/ INSPECIONADO	Tamanho de letra 18	Tamanho de letra 10	Tamanho de letra 6



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Guaporé
GABINETE DO PREFEITO

ANEXO II

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 01 DE SETEMBRO DE 2025.

INSTITUI AS NORMAS OFICIAIS PARA
ROTULAGEM E EMBALAGEM DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL.

O PREFEITO MUNICIPAL DE GUAPORÉ, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica Municipal e considerando as disposições da Lei Municipal nº 3855, de 7 de dezembro de 2017, e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 8090/2025, que regulamenta o S.I.M, RESOLVE:

Art. 1º Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no órgão competente. A nível municipal, o órgão regulador é o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo único. Cabe à empresa fabricante registrada no SIM o atendimento à legislação vigente em matéria de rotulagem e industrialização de produtos de origem animal, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.

Art. 2º Os processos de registro de rotulagem deverão ser protocolados no sistema de protocolo da Prefeitura e endereçados ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e/ou Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. Para a solicitação do registro de produto (rotulagem) é necessário preencher as informações solicitadas, de acordo com Formulário Específico de Registro de Produtos (ANEXO I) e anexar o(s) croqui(s) do(s) rótulo(s). Em alguns casos poderão ser anexados documentos pertinentes à avaliação do processo, como a certificação para produtos orgânicos, autorização de uso de marca de terceiros, laudos de análise, tabelas nutricionais, fichas técnicas, etc.

Art. 3º Todos os processos de aprovação de rótulos de produtos de origem animal deverão, obrigatoriamente, receber parecer do SIM que tomará a decisão com base na legislação vigente.

Art. 4º Os croquis dos rótulos serão avaliados mediante aplicação do Check-list para registro de rótulos de produtos de origem animal (ANEXO II).

Art. 5º Os rótulos de produtos de origem animal registrados no SIM deverão apresentar a expressão: “Registro na Secretaria de Agricultura sob nº xxx/xxx”, onde serão indicados primeiro o número de registro do produto, seguido do número de registro do estabelecimento, ambos com 3 casas decimais.

Parágrafo único. Na rotulagem de produtos isentos de registro, deverá constar a expressão “Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Municipal”, em substituição à informação de que trata o artigo 5º.

Art. 6º Para a elaboração dos rótulos, os estabelecimentos de produtos de origem animal deverão seguir as seguintes legislações: Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022, Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, Instrução normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020, regulamentos técnicos de identidade e qualidade de cada produto, demais legislações pertinentes do Ministério



Estado do Rio Grande do Sul
Município de Guaporé
GABINETE DO PREFEITO

da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Metrologia - INMETRO e outras que vierem a complementá-las, alterá-las e/ou substituí-las.

Art. 7º Esta instrução normativa se aplica aos produtos de origem animal embalados na ausência do consumidor, registrados no Serviço de Inspeção Municipal, destinados ao comércio, inclusive aqueles destinados exclusivamente ao processamento industrial e aos serviços de alimentação.

Art. 8º Esta Instrução normativa entra em vigor nesta data.

Odair André Rossetto
Prefeito

	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPORÉ – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –	
--	--	--

ANEXO I

FORMULÁRIO E MEMORIAL DESCRITIVO PADRONIZADO PARA INSTRUÇÃO DE PROCESSO DE REGISTRO E SUAS ALTERAÇÕES PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
Sr(a). RESPONSÁVEL PELO SIM: A empresa abaixo qualificada, através do 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.
<i>Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com o DIPOA.</i>

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Nº do S.I.M.:	Nº sequencial do produto:
Razão social:	
CNPJ/CPF:	Classificação do estabelecimento:
Endereço:	
Tel. (s):	E-mail:

SOLICITAÇÃO

☐ Registro ☐ Alteração de razão Social e/ou Categoria ☐ Cancelamento	☐ Alteração de processo de fabricação ☐ Alteração de composição de produto	☐ Acréscimo de rótulo ☐ Alteração de croqui de rótulo
---	---	--

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto:	
Marca Comercial:	Tipo de Embalagem:
Forma de indicação do lote, validade e prazo estipulado de validade:	

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



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPORÉ
– SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –



COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

FÓRMULA FECHADA		
Ingredientes/Aditivos (mencionar em ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima, ingredientes e aditivos)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)

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



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPORÉ
– SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –



FÓRMULA ABERTA

Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)

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



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPORÉ
– SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –



PROCESSO DE FABRICAÇÃO

(Descrever todas as operações realizadas para a fabricação do produto desde a recepção da matéria-prima até a estocagem para expedição do produto pronto, discriminando equipamentos, temperaturas e tempo utilizado)

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



CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPORÉ
– SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –



CONTROLE DE QUALIDADE

(Descrever os procedimentos adotados pela empresa visando o monitoramento e controle dos processos a fim de garantir que o produto mantenha sua qualidade)

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

(Descrever processos e equipamentos utilizados desde o estoque do produto final, expedição do mesmo e a forma que se realiza o transporte)

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

	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPORÉ – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –	
--	--	--

Localizada no painel principal, com caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, altura mínima de 1mm, caracteres legíveis e cor contrastando com o fundo, próximo à marca do produto;			
F – LISTA DE INGREDIENTES (não necessária quando há apenas 1 ingrediente)	C	NC	NA
Precedida da expressão: “Ingredientes:” ou “Ingr.:”;			
Descreve na sequência: matéria-prima, ingredientes e aditivos, cada classe em ordem decrescente de proporcionalidade na formulação;			
Os aditivos são citados com função principal e nome completo e/ou número de INS.			
A água adicionada aos produtos cárneos está declarada em % na lista de ingredientes e quando superior a 3%, o percentual está informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.			
G – CONTEÚDO LÍQUIDO	C	NC	NA
Declarado no painel principal, em cor contrastante com o fundo e de forma que possa transmitir ao consumidor fácil, fiel e satisfatória informação sobre a quantidade comercializada;			
Quando o peso for variável, consta a expressão “Deve ser pesado em presença do consumidor” ou “Peso: vide etiqueta anexa” e o peso da embalagem no painel principal do rótulo.			
H – IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM	C	NC	NA
Nome (razão social) do fabricante ou produtor;			
Quando terceirizado consta a expressão “Fabricado por” seguida da identificação do fabricante e a expressão “Para” seguida da identificação do estabelecimento contratante;			
Quando ocorrer apenas o fracionamento ou embalagem de produto, consta a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.			
Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado;			
CNPJ/CPF;			
Endereço completo, com município e estado;			
Especificação “Indústria Brasileira”;			
Marca comercial do produto.			
I – CARIMBOS E REGISTROS	C	NC	NA
Carimbo oficial da inspeção municipal;			
Carimbos de programas ao qual fazem parte (SUSAF, SISBI, SELO ARTE, SELO ARTESANAL);			
Expressão: Registro na Secretaria de Agricultura e Pecuária – SIM sob nº XXX/XXX			
Expressão: “Produto isento de registro no Serviço de Inspeção Municipal”, nos casos de produtos isentos de registro.			
J – IDENTIFICAÇÃO DO LOTE	C	NC	NA
Apresenta um código chave precedido da letra “L”;			
Utiliza a data de fabricação/embalagem/validade como lote, com dia e mês ou mês e ano.			

	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPORÉ – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –	
--	--	--

K – PRAZO DE VALIDADE	C	NC	NA
Consta pelo menos dia e mês para produtos com prazo de validade menor ou igual a três meses ou mês e ano para aqueles que tenham prazo de validade superior a três meses;			
Precedido das expressões: “consumir ante de”, “válido até”, “validade”, “val”, “vence”, “vencimento”, “vto”.			
L – INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO DO PRODUTO	C	NC	NA
Consta a conservação do produto: “Mantenha sob temperatura ambiente em ambiente seco e arejado”, “Mantenha refrigerado de ..° a ...°” ou “Mantenha congelado de ...° a ...°”;			
Consta a conservação e validade após aberto: “Após aberto, manter a x° e consumir em até xx dias”;			
Constam as Instruções sobre o preparo e uso do produto, quando necessário;			
M – ALERTAS / INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS ESPECÍFICAS	C	NC	NA
A advertência “ CONTÉM GLÚTEN ” ou “ NÃO CONTÉM GLÚTEN ” está presente em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura, podendo estar em qualquer lugar do rótulo;			
Para produtos com lactose, consta: “ CONTÉM LACTOSE ” imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes, com caracteres legíveis, em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo e altura mínima de 2mm, nunca inferior à lista de ingredientes;			
Ovos: constar a alegação: “O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde. Manter os ovos preferencialmente refrigerados”;			
Carnes cruas de suíno/frango: constam as alegações de conservação do anexo IV da RDC 727/22;			
Mel: Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade			
Pescado descongelado: Consta na designação do produto a palavra “descongelado”, e, apresenta no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, em caixa alta e em negrito, a expressão “ NÃO RECONGELAR ”			
N – ALERGÊNICOS	C	NC	NA
Caso contenha alimentos listados na RDC ° 26/2015 ou quando não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada apresenta as expressões: “ <i>Alérgicos: Contém (nome comum do alimento)</i> ” ou “ <i>Alérgicos: Contém derivados de (nome comum do alimento)</i> ” / “ <i>Alérgicos: pode conter (nome comum do alimento)</i> ” logo após ou abaixo da lista de ingredientes, com caracteres legíveis, caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo e altura mínima de 2mm, nunca inferior à lista de ingredientes.			
O – OUTRAS ADVERTÊNCIAS/ DENOMINAÇÕES DE QUALIDADE	C	NC	NA
Quando utiliza gordura vegetal na composição - Expressão “Contém Gordura Vegetal”;			
Quando utiliza aromas para definir/conferir sabor ao alimento: Naturais - Denominação de venda: “Sabor...”/ Painel principal: “Contém aromatizante” Artificiais - Denominação de venda: “Sabor artificial de...”/ Painel principal: “Aromatizado Artificialmente”; Idêntico ao natural - Denominação de venda: “Sabor...”/ Painel principal: “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural”			

	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPORÉ – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –	
--	--	--

Quando utiliza aromas para reforçar ou reconstituir sabor de um alimento: Naturais - Painel principal: “Contém aromatizante” Artificiais - Painel principal: “Aromatizado Artificialmente”; Idêntico ao natural - “Contém aromatizante sintético idêntico ao natural”			
Quando utiliza corantes artificiais indica a expressão “Colorido artificialmente”.			
As declarações de "nova fórmula"/"nova composição"/"nova receita" estão no painel principal em caixa alta, negrito, cor contrastante com a do fundo do rótulo e fonte de no mínimo 2mm.			
As Referências a prêmios ou a menções honrosas foram comprovadas e foi inserido texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios			
Informações de Sistemas de produção ou características específicas de produção possuem texto explicativo na rotulagem com características do sistema, em local de fácil visualização;			
Expressões de qualidade na rotulagem presentes em RTIQ específico ou seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição			
P – TABELA NUTRICIONAL E ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS – IN 75/2020	C	NC	NA
Os dados inseridos na tabela nutricional correspondem aos dados declarados pelo profissional responsável pela elaboração da tabela;			
A tabela nutricional foi devidamente assinada pelo responsável pela sua elaboração;			
Apresenta a informação nutricional de acordo com os modelos do anexo IX;			
Apresenta escrita e linha em preto com fundo branco e utiliza as unidades corretas (kcal, g e mg);			
Apresenta o número de Porções por embalagem, quando exigido;			
Apresentam sua porção e medida caseira, quando exigido;			
Apresenta coluna de 100 g/ml, de porção e de VD, quando exigidos;			
Valor energético, Carboidratos, Açúcares totais, Açúcares adicionados, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras trans, Fibras alimentares e Sódio estão declarados nesta ordem;			
Possui indentação necessária em açúcares totais, açúcares adicionados, gorduras saturadas, gorduras trans e em qualquer outro nutriente, vitamina ou mineral que tenha esta exigência;			
Declara vitaminas e minerais somente se presentes em quantidade igual ou maior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada e na ordem definida no ANEXO XI;			
No caso de embalagem individual, a porção é referente a todo conteúdo, sem indicação de Porções por embalagem;			
Caso necessite de preparo a coluna de 100g é referente ao alimento pronto para o consumo e a coluna da porção está de acordo com a quantidade necessária para produzir uma porção.			
Q – ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL - IN 75/2020	C	NC	NA
O alimento não faz parte dos itens que tem Rotulagem nutricional frontal vedada ANEXO XVI;			
Em caso de alimentos sólidos, apresenta quantidades maiores que 15g de açúcares adicionados, 6g de gorduras saturadas e/ou 600mg de sódio por 100g;			
A FOP segue os modelos do ANEXO XVII e está declarada na parte superior do painel principal.			

	CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA SERRA GAÚCHA - CISGA PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPORÉ – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –	
--	--	--

R – PAINEL PRINCIPAL	C	NC	NA
Os dados referentes a Denominação de venda, alterações de conteúdo, denominação geográfica, denominação de qualidade, gordura vegetal, colorido artificialmente, aromas, nova fórmula e adição de água (>3%) estão no painel principal.			
Parecer Técnico: ☐ O rótulo está de acordo com a legislação vigente e, portanto, seu registro foi DEFERIDO. ☐ O rótulo não está de acordo com a legislação vigente e, portanto, seu registro foi INDEFERIDO.			

OBSERVAÇÕES: -

Em XX de XXX de XXXX.

CARIMBO E ASSINATURA

ANEXO III
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 01 DE SETEMBRO DE 2025.

INSTITUI OS PROCEDIMENTOS PARA O CÁLCULO
DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO
ESTABELECIMENTO PARA DETERMINAR A
FREQUÊNCIA MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO E
COLETAS OFICIAIS.

O PREFEITO MUNICIPAL DE GUAPORÉ, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica Municipal e considerando as disposições da Lei Municipal nº 3855, de 7 de dezembro de 2017, e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 8090/2025, que regulamenta o S.I.M, RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização e de análises laboratoriais oficiais em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º A frequência das fiscalizações permanentes não sofrerá alteração, aplicando-se o RE para a determinação das frequências de análises laboratoriais oficiais.

§ 2º O cálculo de risco será realizado apenas em estabelecimentos que tiverem ao menos 12 meses de registro no S.I.M. e o Título de Registro, devidamente emitido pelo SIM.

§ 3º Novos estabelecimentos ou estabelecimentos com Título de Registro Provisório terão a caracterização do RE igual a 3 (três) para análises laboratoriais conforme Anexo IV desta IN, ficando a frequência de inspeção determinada a seguir:

I - quinzenal, quando classificados nas áreas de carne, leite, pescado e derivados;

II - mensal, quando classificados na área de ovos e derivados; e

III - bimestral, quando classificados na área de mel e derivados.

Art. 2º O RE será obtido pela caracterização dos seguintes riscos:

I - Risco associado ao Volume de produção (RV);

II - Risco associado ao Produto (RP); e

III - Risco associado ao Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD).

Art. 3º O RE de cada estabelecimento será reavaliado anualmente, utilizando como base os dados dos últimos 12 (doze) meses.

Parágrafo único. Quando houverem interdições e/ou à critério do SIM, o mesmo poderá reavaliar o cálculo do RE do estabelecimento em períodos ou épocas distintas ao disposto no caput deste artigo.

Art. 4º Nos estabelecimentos, sempre que houver indício de operação irregular, de sonegação de informação ou de problemas graves no processo produtivo, será implantado Regime Especial de Fiscalização (REF), salvo a critério do S.I.M.

§ 1º Entende-se por Regime Especial de Fiscalização (REF) a situação em que as atividades de determinado estabelecimento sob inspeção serão acompanhadas pelos técnicos do S.I.M, na frequência e pelo período que o SIM julgar necessário.

§ 2º O SIM determinará os dias e horários em que poderão ser realizadas atividades no estabelecimento.

§ 3º Qualquer descumprimento da rotina pelo estabelecimento em REF acarretará em auto de infração.

Art. 5º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 3 (três).

Art. 6º O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

Parágrafo único. O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção entregues pelo estabelecimento através da produção total do estabelecimento nos últimos 12 meses de atividade, a contar da data da avaliação do risco.

Art. 7º O Risco associado ao Produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º Os produtos fabricados pelo estabelecimento deverão ser relacionados de acordo com a Norma Interna no 6/2014/SDA, de 10 de dezembro de 2014, para a associação à categoria a que pertencem.

§ 2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 8º O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

I - as reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

II - Relatório de Não Conformidades (RNC) como adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local em matéria-prima e produto final;

III - Relatório de Não Conformidades (RNC) como adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local em atendimento aos autocontroles do estabelecimento;

IV - Relatório de Não Conformidades (RNC) como adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local em Boas Práticas de Fabricação e pela identificação de risco iminente à saúde pública por não conformidades higiênico-sanitário, entre outras;

V - os Autos de Infração por violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos e/ ou de limites de resíduos e/ ou contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais e pela identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos, entre outras;

VI - os autos de infração por violações das Boas Práticas de Fabricação e pela identificação de risco iminente à saúde pública por não conformidades higiênico-sanitário, entre outras;

VII - os autos de infração por violações aos autocontroles do estabelecimento; e

VIII - os resultados das análises laboratoriais de coletas oficiais do período analisado.

Art. 9º Serão avaliadas e pontuadas conforme Anexo III as Ações Fiscais dos seguintes itens:

I - Ação Fiscal 1 (AF1): as reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores referentes a violações dos padrões de identidade, qualidade higiênico-sanitária dos produtos, entre outras relacionadas ao estabelecimento;

II - Ação Fiscal 2 (AF2): o número de emissões de Relatório de Não Conformidades (RNC) ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;

III - Ação Fiscal 3 (AF3): o número de autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;

IV - Ação Fiscal 4 (AF4): o número de laudos laboratoriais de coletas oficiais que apresentarem não conformidade no período analisado.

§ 1º Para a avaliação do RD será aplicada a seguinte fórmula: $RD = (AF1 + AF2 + AF3 + AF4) / 4$.

§ 2º Quando não for violada a pontuação da Ação Fiscal será considerada zero (0).

Art. 10. O estabelecimento totalmente interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 3 (três), até a primeira fiscalização subsequente, ficando sujeito ao Regime Especial de Fiscalização (REF) pelo período que o SIM julgar necessário ou até nova estimativa de Risco associado ao Estabelecimento.

Art. 11. Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula: $RE = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$.

§ 1º Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I - se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou

II - se o algarismo decimal seguinte for maior ou igual a 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade;

Art. 12. As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo IV desta norma interna.

Parágrafo único. Frequências superiores ao estabelecido nesta norma interna poderão ser realizadas, à critério do SIM.

Art. 13. Caberá ao SIM:

I - realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos registrados no S.I.M.;

II - definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III - verificar as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou em notificações relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos; e

IV - verificar informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros relacionados a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

Art. 14. Esta Instrução Normativa entra em vigor nesta data, fixado o prazo de 6 meses para adequação do Serviço de Inspeção Municipal a este ato normativo.

Odair André Rossetto

Prefeito

ANEXO I

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV):

ÁREA	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
CARNE (kg)	ATÉ 18.000	P	1
	DE 18.001 a 72.000	M	2
	DE 72.001 a 144.000	G	3
	ACIMA de 144.000	GG	4
LEITE (kg)	ATÉ 18.000	P	1
	DE 18.001 a 72.000	M	2
	DE 72.001 a 144.000	G	3
	ACIMA de 144.000	GG	4
LEITE (L)*	ATÉ 180.000	P	1
	DE 180.001 a 720.000	M	2
	DE 720.001 a 1.440.000	G	3
	ACIMA DE 1.440.000	GG	4
MEL (kg)	ATÉ 18.000	P	1
	ACIMA DE 18.000	M	2
OVOS	-	P	1
PESCADO (kg)	ATÉ 18.000	P	1
	DE 18.001 a 72.000	M	2
	DE 72.001 a 144.000	G	3
	ACIMA de 144.000	GG	4

* O volume de leite em litros (L) corresponde ao volume de leite (em litros) recebido pelo estabelecimento para o processamento e não ao produto pronto expedido pelo estabelecimento.

ANEXO II

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

ÁREA	CATEGORIA DE PRODUTOS	RP
CARNE	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
LEITE	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
	Molho Lácteo	3
	Permeado	1
	Petisco de Queijo	3
	Produto Lácteo Concentrado	2
	Produto Lácteo Cru	2
	Produto Lácteo Em Pó	2
	Produto Lácteo Esterilizado	2
	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Produto Lácteo UHT	2
	Queijo maturado	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Não Maturado	3
	Queijo Ralado	2
	Queijo ultrafiltrado	3
	Ricota	3
	Sobremesa Láctea	2
MEL	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1
	Compostos de Produtos Das Abelhas	1

	Derivados Da Própolis (Em Massa)	1
	Derivados Da Própolis (Em Volume)	1
	Derivados de Pólen Apícola	1
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Pólen	2
	Pólen Desidratado	2
	Própolis	1
OVOS	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2
PESCADOS	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3

ANEXO III

Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD):

AÇÃO FISCAL	CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO	N
AF1	Nenhuma reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;	0
	Uma (1) reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;	1
	Duas (2) ou três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação;	2
	Acima de três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação;	3
AF2	Nenhum Relatório de Não Conformidade (RNC) ou documento de notificação emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;	0
	Um (1) a dois (2) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;	1
	Três (3) a cinco (5) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;	2
	Seis (6) ou mais Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;	3
AF3	Nenhum auto de infração lavrado em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	0
	Um (1) a dois (2) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	1
	Três (3) a cinco (5) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	2
	Seis (6) ou mais autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	3
AF4	Nenhum laudo laboratorial de coleta de produto (microbiológicas e físico-químicas) oficial apresentando não conformidade;	0
	Um (1) a dois (2) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	1
	Três (3) a quatro (4) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	2
	Cinco (5) ou mais laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	3

ANEXO IV

Tabela para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

RISCO ESTIMADO	ESTIMATIVA	INSPEÇÃO	FQ ÁGUA	MO ÁGUA	FQ PRODUTO	MO PRODUTO*	FQ LEITE
1	Muito baixo	Trimestral	Anual	Semestral	Anual	Quadrimestral	Anual
2	Baixo	Mensal	Anual	Quadrimestral	Semestral	Trimestral	Anual
3	Médio	Quinzenal	Semestral	Trimestral	Semestral	Bimestral	Semestral
4	Alto	Semanal	Semestral	Mensal	Trimestral ou todos no ano	Mensal	Trimestral

* Os produtos amostrados deverão priorizar a análise do produto com maior volume de produção e/ou do com maior risco associado, sendo o número de produtos a serem coletados para análises microbiológicas, na frequência estipulada pelo risco do estabelecimento, especificado na tabela abaixo conforme o número de produtos registrados.

ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS		ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	
Número de produtos registrados	Produtos a serem coletados	Número de produtos registrados	Produtos a serem coletados
01 (um) a 08 (oito)	Um (1) produto	01 (Um) a 20 (vinte)	01 (Um) produto
Nove (9) a dezesseis (16)	Dois (2) produtos diferentes	Acima de 20 (vinte)	02 (Dois) produtos diferentes
Dezessete (17) a trinta e um (31)	Três (3) produtos diferentes		
Acima de 31 (Trinta e um)	Quatro (4) produtos diferentes		

ANEXO V

FORMULÁRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)

FORMULÁRIO Nº ____/____
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
1.1 RAZÃO SOCIAL:
1.2 CNPJ/CPF:
1.3 NÚMERO DE REGISTRO:
1.4 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
1.5 PERÍODO AVALIADO: / / a / /

2. RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV) - Caracterizar pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido. Calcular o volume total produzido nos últimos 12 meses, a contar da data da avaliação do risco. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.	
PRODUÇÃO ANUAL DO ESTABELECIMENTO:	Kg ou Litros
RESULTADO (RV)	() 1 () 2 () 3 () 4

3. RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP) – caracterizar pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na norma interna no 06/2014/SIM/SDA, de 10 de dezembro de 2014, relacionar com a planilha do Anexo II desta IN e selecionar o RP mais elevado dentre os produtos fabricados pelo estabelecimento.	
PRODUTOS REGISTRADOS	
RESULTADO (RP)	

4. RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À FISCALIZAÇÃO (RD) – Caracterizar pelo levantamento de diversas situações conforme indicado a seguir, selecionar o N correspondente e aplicar fórmula indicada ao final deste item 4.		
Para avaliar estes itens, considerar o período de avaliação definido no item 1.5 deste formulário.		
AÇÃO FISCAL	CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO	N
AF1	Nenhuma reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;	0

	Uma (1) reclamação, denúncia ou demanda de consumidor formalizada ou recebida no Serviço de Inspeção Municipal relativa ao estabelecimento em avaliação;	1
	Duas (2) ou três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação;	2
	Acima de três (3) reclamações, denúncias ou demandas de consumidor formalizadas ou recebidas no Serviço de Inspeção Municipal relativas ao estabelecimento em avaliação;	3
AF2	Nenhum Relatório de Não Conformidade (RNC) ou documento de notificação emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;	0
	Um (1) a dois (2) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;	1
	Três (3) a cinco (5) Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;	2
	Seis (6) ou mais Relatórios de Não Conformidades (RNCs) ou documento de notificações emitidos ao estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Municipal e/ou SIM;	3
AF3	Nenhum auto de infração lavrado em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	0
	Um (1) a dois (2) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	1
	Três (3) a cinco (5) autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	2
	Seis (6) ou mais autos de infração lavrados em decorrência de infração cometida pelo estabelecimento;	3
AF4	Nenhum laudo laboratorial de coleta de produto (microbiológicas e físico-químicas) oficial apresentando não conformidade;	0
	Um (1) a dois (2) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	1
	Três (3) a quatro (4) laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	2
	Cinco (5) ou mais laudos laboratoriais de coletas de produtos (microbiológicas e físico-químicas) oficiais apresentando não conformidade;	3
RESULTADO (RD)	AF1=	AF3=
	AF2=	AF4=
	RD= (AF1+AF2+AF3+AF4) / 4	RD=
5. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE) - Calcular a partir da fórmula indicada para riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto, ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação e aos autocontroles implantados, conforme fórmula abaixo:		
RE = (RV+RP+2xRD)/4		
RV:	RE =	
RP:	RE =	
RD:	RE =	
Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento: - se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou - se o algarismo decimal seguinte for igual ou maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade.		

6. DETERMINAÇÃO DAS FREQUÊNCIA APLICÁVEIS AO RISCO - Após o cálculo do RE assinalar a linha correspondente abaixo conforme definido na Tabela do Anexo IV desta IN.							
RISCO ESTIMADO	ESTIMATIVA	INSPEÇÃO	FQ ÁGUA	MO ÁGUA	FQ PRODUTO*	MO PRODUTO*	FQ LEITE

() 1	Muito baixo	Trimestral	Anual	Semestral	Anual	Quadrimestral	Anual
() 2	Baixo	Mensal	Anual	Quadrimestral	Semestral	Trimestral	Anual
() 3	Médio	Quinzenal	Semestral	Trimestral	Semestral	Bimestral	Semestral
() 4	Alto	Semanal	Semestral	Mensal	Trimestral ou todos no ano	Mensal	Trimestral
DATA DE AVALIAÇÃO: ____/____/____				Carimbo e assinatura do Coordenador do SIM			



ANEXO IV

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04, DE 01 DE SETEMBRO DE 2025.

INSTITUI AS NORMAS PARA REALIZAÇÃO DE ANÁLISES LABORATORIAIS EM PRODUTOS FATIADOS

O PREFEITO MUNICIPAL DE GUAPORÉ, no uso de suas atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica Municipal e considerando as disposições da Lei Municipal nº 3855, de 7 de dezembro de 2017, e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 8090/2025, que regulamenta o S.I.M, RESOLVE:

Art. 1º As análises laboratoriais realizadas em Estabelecimentos que se enquadram como Unidade de Beneficiamento de Produtos de Origem Animal no que diz respeito aos produtos fatiados se darão da seguinte forma:

§ 1º Será analisada uma amostra aleatória de um produto Fatiado de derivados Lácteos e um produto Fatiado de derivados cárneos, a cada 3 meses, não importando o número de produtos registrados, obedecendo ao cronograma de análises estabelecido pelo SIM.

§ 2º Em caso de não conformidade da análise a produção/fatiamento será obedecido o previsto no Decreto Municipal em relação ao produto analisado.

Art. 2º Quando houver a nova coleta, esgotados os prazos legais previstos, será coletado além de uma amostra do produto que apresentou a não conformidade, um ou mais SWABs a critério do Coordenador do SIM, de equipamentos utilizados para a função e analisado para o parâmetro não conforme da amostra.

Art. 3º Nos casos omissos da presente Instrução Normativa serão adotados os procedimentos previstos na Legislação Municipal, Estadual e Federal, no que couber.

Art. 4º Esta instrução normativa entra em vigor nesta data.

Odair André Rossetto
Prefeito



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 8546-DA7D-4B83-A28F

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ODAIR ANDRÉ ROSSETTO (CPF 915.XXX.XXX-87) em 01/09/2025 11:23:07 GMT-03:00

Papel: Prefeito

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



DORIVAL CHIODI (CPF 917.XXX.XXX-72) em 01/09/2025 11:23:26 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://guapore.1doc.com.br/verificacao/8546-DA7D-4B83-A28F>