

## **INSTRUÇÃO NORMATIVA SMAP-SIM NÚMERO 001/2022**

A Diretora do Serviço de Inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal e Vegetal – SIM, da Prefeitura Municipal de Nossa Senhora da Glória/SE, estabelece a presente Instrução Normativa, que dispõe sobre a determinação oficial do envio mensal dos dados de recepção de matéria prima, produção e comercialização das empresas e estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

### **O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), no uso de suas atribuições, RESOLVE:**

Art. 1º - Os dados de recepção de matéria prima, produção, nosográficos (quando aplicável) e comercialização, deverão ser encaminhados mensalmente ao Serviço de Inspeção Municipal, em até no máximo o quinto dia útil do mês subsequente.

**PARÁGRAFO ÚNICO:** As informações mínimas que mensalmente deverão ser enviadas, são de:

I- Dados de Matéria Prima: Quantidade(s) adquirida(s) com sua(s) respectiva(s) unidade de medida e o fornecedor;

II- Dados de Produção: Quantidade(s) produzida(s) com sua(s) respectiva(s) unidade de medida, de cada produto registrado;

III- Dados Nosográficos: Registros das ocorrências das doenças que resultaram em condenações nas inspeções ante e pós morte;

IV- Dados de Comercialização: quantidade(s) comercializada(s) com sua(s) respectiva(s) unidade(s) de medida, de cada produto comercializado, incluindo o local de destino, para facilitar a rastreabilidade do produto.

Art. 2º- As empresas e estabelecimentos registrados no SIM ficam autorizadas a enviarem as informações solicitadas no Art. 1º, acrescidas de outros dados que se fizerem necessários para facilitar o controle de produção, comercialização e rastreabilidade de seus produtos.

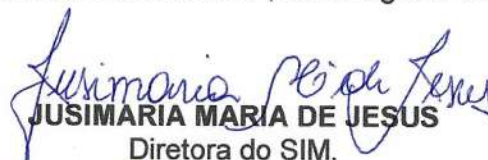
Art. 3º- As empresas e estabelecimentos registrados deverão entregar as informações solicitadas no Art. 1º, no Setor de Protocolo do SIM na sede da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 4º- Para uma efetiva garantia de qualidade dos produtos registrados no SIM, inclusive no auxílio em possíveis necessidades de recolhimento desses produtos caso haja alguma necessidade, as informações solicitadas no Art. 1º também deverão estar contidas nos programas de autocontrole da empresa ou estabelecimento.

Art. 5º- O não cumprimento dessa Instrução Normativa configura Infração Sanitária, podendo acarretar sanções previstas na Lei Municipal 1.141 de 08 de junho de 2022.

Art. 6º- Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Nossa Senhora da Glória/SE, 08 de agosto de 2022.

  
**JUSIMARIA MARIA DE JESUS**  
Diretora do SIM.

  
**DJALCI FERREIRA DE ARAGÃO**  
Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária

**Jusimaria Maria de Jesus**  
DIRETORA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO  
MUNICIPAL - SIM/GLÓRIA  
Portaria nº 151/2022

**DJALCI FERREIRA DE ARAGÃO**  
Secretário Municipal de Agricultura  
e Pecuária  
Decreto nº 004 de 04/01/2021

## INSTRUÇÃO NORMATIVA SMAP-SIM NÚMERO 002/2022

A Diretora do Serviço de Inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal– SIM, da Prefeitura Municipal de Nossa Senhora da Glória/SE, resolve estabelecer a presente Instrução Normativa, que dispõe sobre os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento, para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), RESOLVE:

Art. 1º- Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal-SIM, sujeitos à inspeção periódica.

Art. 2º- O Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I-Volume de Produção;

II-Produto; e

III-Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização.

Art. 3º- O Risco Associado ao Volume de Produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.

§ 1º O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção constantes nos sistemas de informação disponíveis.

§ 2º Em caso de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 4º- O padrão da nomenclatura dos produtos de origem animal é composto, dos seguintes elementos: componente principal, processo tecnológico, método de conservação, espécie animal e característica, quando aplicável.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem estar dispostos na ordem estabelecida no caput para o padrão de nomenclatura dos produtos cárneos e derivados, pescados e derivados e ovos e derivados.

Art. 5º- Para composição da nomenclatura dos produtos de origem animal ficam estabelecidas as seguintes definições:

I-Componente principal: é o elemento básico que compõe o produto;

II-Processo tecnológico: é todo procedimento aplicado aos produtos de origem animal que levem a alteração de suas características originais;

III-Método de conservação: é a forma de conservação aplicada ao produto visando preservar sua inocuidade até a sua utilização;

IV-Espécie animal: é o elemento que caracteriza a espécie animal da qual provem a matéria prima utilizada na elaboração do produto;

V-Característica: é a particularidade da composição do produto que o distingue de outros semelhantes.

Art. 6º- A categoria visa agrupar as nomenclaturas dos produtos de origem animal que possuam processos tecnológicos ou características semelhantes.

§ 1º- No caso dos produtos de origem animal submetidos a várias etapas de fabricação, os mesmos são associados à categoria que reflete o processo tecnológico ou característica de maior relevância para a sua segurança e estabilidade microbiológica e físico-química.

§ 2º- Cada padrão de nomenclatura é vinculado a uma única categoria dos produtos de origem animal.

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 pelos estabelecimentos, de acordo com os padrões de nomenclaturas e categorias, serão obtidos a partir dos dados constantes na tabela disposta no anexo III.

§ 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 atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizada conforme tabela disposta no Anexo IV, considerando:

I-As violações dos padrões dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;

II-As reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

III-Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e

IV-A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

Parágrafo único - A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última supervisão, fiscalização ou auditoria realizada no estabelecimento.

Art. 9º- Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.

Art. 10º- O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 11º - O estabelecimento totalmente interdito pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta Instrução Normativa.

Parágrafo único – O estabelecimento que tenha sido interdito, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4 (quatro), até a primeira fiscalização subsequente.

Art. 12º - Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:  $RE = (RV+RP+2xRD)/4$ .

§ 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 que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou

III – Se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

Art. 13º - As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo VI desta Instrução Normativa.

§ 1º - A frequência mínima de fiscalização de entrepostos-frigoríficos será anual.

§ 2º - Frequências superiores ao estabelecido nesta Instrução Normativa poderão ser definidas pela Direção do SIM.

Art. 14º - Caberá à Direção do SIM:

I – Realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o Risco Estimado Associado aos Estabelecimentos localizados no município de Nossa Senhora da Glória/SE;

II – Definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III – Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou relativas aos padrões de identidade e qualidade microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos contaminantes nos produtos previamente à fiscalização do estabelecimento por meio do relatório disposto no Anexo V; e

IV – Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos de terceiros relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária de produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento.

Art. 15º - Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Nossa Senhora da Glória-SE, 08 de agosto de 2022.



Jusimaria Maria de Jesus  
DIRETORA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO  
MUNICIPAL - SIM/GLÓRIA  
Portaria nº 154/2022

**JUSIMARIA MARIA DE JESUS**  
Diretora do S.I.M.

DJALCI FERREIRA DE ARAGÃO  
Secretário Municipal da Agricultura  
e Pecuária  
Decreto nº 004 de 04/01/2021



**DJALCI FERREIRA DE ARAGÃO**  
Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária

## **ANEXO I**

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do Risco Associado ao Volume de Produção Mensal (RV):

Área do  
Produto  
Volume Produzido Classificação do  
Estabelecimento  
RV  
Carne Até 5.000 Kg P 1  
5.000 – 10.000 Kg M 2  
Acima de 10.000Kg G 3  
Leite (Kg) Até 2.000 P 1  
2.000 – 6.000 Kg M 2  
Acima de 6.000 Kg G 3  
Leite (L) Até 25.000 L P 1  
25.000 – 50.000 L M 2  
Acima de 50.000 L G 3  
Mel Até 5.000 Kg P 1  
Acima de 5.000 Kg M 2  
Ovos - P 1  
Pescado Até 5.000 Kg P 1  
Acima de 5.000 Kg M 2

## ANEXO II

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do Risco Associado ao Produto (RP):

- Área do Produto Categoria 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 a tratamento térmico 2
- Produtos submetidos a tratamento térmico - cocção 3
- Leite Manteiga 2
- Produto lácteo cru 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
- Geleia real 2
- Geleia real liofilizada 2
- Mel 1
- Mel de Abelhas Indígenas 1
- Pólen 2
- Pólen Desidratado 2
- Propolis 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
- Pescado 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 2
- Produtos processados termicamente – esterilização comercial 1

## INSTRUÇÃO NORMATIVA SMAP-SIM NÚMERO 003/2022

A Diretora do Serviço de Inspeção Municipal dos Produtos de Origem Animal- SIM, da Prefeitura Municipal de Nossa Senhora da Glória/SE, resolve estabelecer a presente Instrução Normativa,

Art. 1º Aprovar o **REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO**, em anexo.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Nossa Senhora da Glória/SE, 08 de agosto de 2022

  
JUSIMARIA MARIA DE JESUS  
Diretora do SIM.

Jusimaria Maria de Jesus  
DIRETORA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO  
MUNICIPAL - SIM/GLÓRIA  
Portaria nº 1511/2022

  
DJALCI FERREIRA DE ARAGÃO  
Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária

DJALCI FERREIRA DE ARAGÃO  
Secretário Municipal da Agricultura  
e Pecuária  
Decreto nº 004 de 04/01/2021