

DECRETO Nº 068, DE 23 DE ABRIL DE 2024

"Estabelece os procedimentos de avaliação dos registros de produtos enviados ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada."

O Presidente do Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, o Sr. Diego Álvaro dos Santos Silva, no uso de suas atribuições legais e estatutárias,

DECRETA:

Art. 1º Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM-CISREC quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Art. 2º A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

Parágrafo único. Entende-se como registro de produtos a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos.

Art. 3º O produtor deve preencher o Requerimento de Registro de Produto (ANEXO I) e todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através do Memorial Descritivo de Fabricação e Rotulagem (ANEXO II) juntamente com o croqui do rótulo em cores e com as indicações das dimensões do rótulo e do carimbo de inspeção, devendo ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM em 02 vias de acordo com a Resolução SIM CISREC 026 de 23 de abril de 2024 Art. 439.

Art. 4º Além de outras exigências previstas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível a seguinte frase: "Registro SIM X-000/111", onde o X se refere à classificação do estabelecimento seguido do seu número de Registro do estabelecimento e o segundo número se refere ao número de registro do produto no SIM-CISREC.

Parágrafo único. As letras referentes aos estabelecimentos são: A-000 Produtos Cárneos, D-000 Produtos de Abelhas, E-000 Produtos Lácteos, F-000 Ovos e Derivados.

Art. 5º Os rótulos dos produtos registrados no SIM-CISREC devem ser identificados com a denominação do consórcio, endereço, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), logomarca oficial do Consórcio Cisrec e a expressão com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do Serviço de Inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca.



§ 1º Os rótulos devem conter a relação dos municípios/UF consorciados ou a expressão “LISTA DE MUNICÍPIOS DISPONÍVEL NO SITE DO CONSÓRCIO CISREC”.

§ 2º O Consórcio CISREC manterá em seu endereço eletrônico, de forma clara, objetiva e na página principal a relação atualizada dos municípios integrantes do consórcio.

§ 3º Os rótulos dos produtos devem contar a data de cadastro do consórcio público junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária e o código de barras do produto, na forma que estabelece esse órgão.

Art. 6º O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente especificada através do checklist de rotulagem (conforme Anexo I da Resolução 025/2024), considerando os RTIQ específicos, e dará o parecer final quanto ao registro do produto.

§ 1º Depois de avaliados e aprovados as cópias serão distribuídas uma na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as cópias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa e pelo SIM.

§ 2º Após aprovados, os produtos recebem um Laudo Técnico com aprovação e autorização para impressão dos rótulos (ANEXO III), o qual deverá ser atualizado sempre que um novo produto for registrado ou alterado.

Art. 7º Para aprovação de produto não regulamentado nos empreendimentos registrados no SIM deverá ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com o laudo de análise microbiológica, que atesta a inocuidade e análise físico-química estabelecendo o padrão que deverá ser mantido.

Art. 8º Para aprovação de produto não regulamentado nos empreendimentos registrados no SIM e que possuam selo SISBI, a documentação será encaminhada para avaliação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA.

Art. 9º Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

Art. 10 O controle de estoque de rótulos e embalagens deve ser realizado pelas empresas, as quais devem preencher mensalmente planilha de controle de rotulagem, ficando disponível para a verificação do SIM quando solicitado.

Art. 11 O Serviço de Inspeção efetua o controle dos rótulos aprovados através da verificação *in loco* na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos sem uso são idênticos aos aprovados no SIM.

§1º Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC.

§ 2º Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.





Art. 12 O registro de produto poderá ser cancelado a pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento ou ainda quando houver descumprimento do disposto na legislação e se fará por meio da emissão do Termo de Cancelamento de Produto (ANEXO IV).

Art. 13 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Matozinhos, 23 de abril de 2024.

Diego Álvaro dos Santos Silva

Presidente do CISREC



ANEXO I

REQUERIMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO

1) DADOS DO REQUERENTE			
NOME:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:
2) DADOS DO ESTABELECIMENTO			
Nome/Razão Social:			
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):	
Endereço:			
Distrito/Bairro:	CEP:		
Município:		UF:	
Complemento:			
3) VENHO REQUERER REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SIM DO ESTABELECIMENTO CLASSIFICADO COMO:			
Estabelecimento de Carnes e Derivados: <input type="checkbox"/> Abatedouro Frigorífico <input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos			
Estabelecimento de Pescado e Derivados: <input type="checkbox"/> Abatedouro Frigorífico de Pescado <input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado			
Estabelecimento de Ovos: <input type="checkbox"/> Granja Avícola <input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de ovos e derivados			
Estabelecimento de Leite: <input type="checkbox"/> Granja Leiteira <input type="checkbox"/> Queijaria <input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados			
Estabelecimento de Produtos de Abelhas: <input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas			



4) O QUE IRÁ PRODUZIR:

5) AÇÃO REQUERIDA:

- () Requerimento de Registro de produto
() Alteração de Croqui de Rótulo
() Alteração de Memorial de Produto.
() Cancelamento de Registro de Produto

Assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de _____ e demais legislações pertinentes.

Declaro para os devidos fins e efeitos legais que as informações acima descritas são verdadeiras e que todos os documentos ora anexados são verídicos e conferem com os originais.

_____, ____ de _____ de _____.

Representante legal do estabelecimento



ANEXO II

MEMORIAL DESCritivo DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM

1) DADOS DO REQUERENTE			
NOME:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

2) DADOS DO ESTABELECIMENTO			
Nome/Razão Social:			
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal	(quando houver):
Endereço:			
Distrito/Bairro:		CEP:	
Município:		UF:	
Complemento:			

3) SOLICITAÇÃO			
<input type="checkbox"/> Registro de produto <input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação/composição do produto <input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo			

4) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO			
Nome do produto:			
Número do rótulo:	Marca:		
Validade:	Forma de conservação:		
Tipo de embalagem:	Peso líquido/volume:		



5) COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (em ordem decrescente, matéria-prima/ingredientes/aditivos)

MATÉRIA-PRIMA	Kg ou L	%
É recomendado que sejam adicionadas as quantidades referentes a uma batelada de		
produção para maior precisão das informações. Inserir o nome dos ingredientes e o		
quantitativo utilizado em valores numéricos;		
No caso de aditivos ou mix de produtos, descrever o mix e todos os ingredientes que o		
compõem, exemplo: preparado de polpa de morango (polpa de morango, açúcar, água,		
estabilizante pectina cítrica, conservador sorbato de potássio e aroma natural de morango)		
Para os aditivos comercializados na forma de mistura pré-elaborada (mix), deve-se descrever		
A concentração (o percentual) deste no mix, por exemplo:		
NOME FANTASIA (sal refinado – 90%, nitrito de sódio – 4% e nitrato de sódio 6%)		
APAGAR TODAS AS LINHAS ANTES DE PREENCHER A TABELA		
TOTAL	0,0	0,0

6) PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever detalhadamente todas as etapas da fabricação do produto – recepção da matéria-prima, sistema de embalagem, até a expedição do produto final)

Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.

Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc

Exemplos:

Para produtos lácteos, descrever:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnatado, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação, fermentação, maturação entre outros, sempre citando equipamentos, tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes do processo.

Para produtos cárneos, descrever:



- Desde a origem da carne (estabelecimentos com SIM, SIE ou SIF);
- A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento;
- Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.

Para pescados descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, posteamento, glazamento etc), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem

7) TRANSPORTE DO PRODUTO (tipo de veículo, modo de acondicionamento, temperatura)

8) ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS (parâmetros, legislação de referência (quando houver) e frequência)

_____, ____ de _____ de 20____

Assinatura do Responsável pelo Estabelecimento



ANEXO III

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE RÓTULO

1) DADOS DO REQUERENTE

NOME:

RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:
-----	------	-----------	---------

2) DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:

CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
-----------	-----------------	----------------------------------

Classificação:

Endereço:

Distrito/Bairro:	CEP:
------------------	------

Município:	UF:
------------	-----

Complemento:

3) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto:

Número do rótulo:	Marca:
-------------------	--------

Validade:	Forma de conservação:
-----------	-----------------------

Tipo de embalagem:	Peso líquido/volume:
--------------------	----------------------

4) CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS



5) OBSERVAÇÕES FINAIS

6) CONCLUSÃO

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, emite parecer:

() APROVADO () INDEFERIDO

7) AUTORIZAÇÃO PARA IMPRESSÃO DE RÓTULOS

O Serviço de Inspeção Municipal diante de suas competências legais () autoriza / () não autoriza, a impressão de rótulos conforme as especificações do produto _____ descrito acima, conforme a solicitação do estabelecimento _____, CPF/CNPJ _____.

_____, ____ de _____ de 20____.

Médico Veterinário Oficial
Assinatura e carimbo do responsável SIM



ANEXO IV

TERMO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ de _____, o(a) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal de Saúde e de Políticas de Desenvolvimento da Região do Calcário – CISREC, abaixo nominado(a) e assinado, de acordo com o Decreto 067.2024, vem **CANCELAR O REGISTRO DO PRODUTO** _____, registrado sob o número _____, produzido pelo estabelecimento _____, CNPJ _____, registrado no SIM CISREC sob o número _____, localizado na _____, no município de _____, devido a _____.

Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Ao responsável:

Estabelecimento: _____

Nome: _____

Assinatura: _____

CPF: _____

Ciente em: _____

