



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

PERÍODO DE EXECUÇÃO DO PROGRAMA	
DATA DE INÍCIO	02/01/2026
DATA DE FIM	31/12/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1. Identificação do Serviço

Nome do Serviço cadastrado no e-SISBI	CNPJ
Serviço de Inspeção Municipal de Rosário do Sul- SIM	88.138.292.0001-74

1.2- Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios.

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF

1.3. Área de atuação

Área de atuação que interessa a avaliação e habilitação no SISBI-POA	
I – Abatedouro frigorífico	
<input checked="" type="checkbox"/>	a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
<input type="checkbox"/>	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e Derivados
II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento	
<input checked="" type="checkbox"/>	a) Carne e derivados
<input checked="" type="checkbox"/>	b) Leite e derivados
<input type="checkbox"/>	c) Mel e produtos apícolas
<input type="checkbox"/>	d) Ovos e derivados
<input type="checkbox"/>	e) Pescado e derivados



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

2. Organização Administrativa

2.1. Organograma do Serviço de Inspeção Municipal de Rosário do Sul - RS



2.1.1. Sistemas de Informação.

Os sistemas de informações do Serviço de Inspeção Municipal são compostos por análise de processos, (registro de estabelecimentos, rotulagem e produtos) dados de produção e comercialização, dados nosográficos.

2.1.2. Controle de documentos

Os documentos encaminhados ao setor administrativo são protocolados por data de recebimento, analisados e arquivados.

A documentação referente aos pedidos de registros, rotulagens e adequações são protocoladas e guardadas em pastas específicas.

A saída e entrada de documentos são registradas em protocolo específico de correspondência, sendo suas cópias arquivadas.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

3. Infraestrutura Administrativa

3.1. Estrutura Física

Sala de 6x3m².

3.2. Materiais e Equipamentos

Mesas, cadeiras, armário, arquivo, prateleira, microcomputador e materiais de papelaria diversos.

Veículo Renault Sandeiro Placas IWZ 2718.

3.3. Laboratórios

As análises laboratoriais são executadas em laboratório terceirizado, com frequência de coleta para estabelecimentos possuidores de registro SIM/SISBI com frequência mensal para produtos cárneos (microbiológico), trimestral (químico físico) e água (bimestral).

Para estabelecimentos possuidores de registro SIM a frequência é bimestral para (microbiológico) e semestral (químico físico) para produtos cárneos. As análises de água quando provenientes de abastecimento da rede pública serão isentos, mediante apresentação de laudo da companhia responsável pela sua distribuição.

4. - Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

4.1. Inspeção e Fiscalização de Rotina

4.1.1. Inspeção Permanente

Para a realização das atividades de inspeção permanente o Serviço conta com uma equipe técnica composta por dois médicos veterinários e cinco auxiliares de inspeção.

São realizadas as inspeções ante e post mortem, inspeção das carcaças e vísceras, assim como a análise e acompanhamentos dos procedimentos operacionais.

Os registros das atividades desenvolvidas são arquivados em pastas, assim como são lançados no sistema informações sobre as patologias e lesões identificadas.

As planilhas de controle são arquivadas em sistema próprio do serviço para futuras auditorias e comparação de dados agrupados, as não conformidades apontadas são notificadas através de formulários específicos, sendo suas cópias arquivadas a fim de verificar-se o atendimento das mesmas, bem como seus prazos.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

4.1.2. INSPEÇÃO PERIÓDICA

As inspeções periódicas são realizadas semanalmente, conforme o cálculo de risco associado é verificado vinte e oito itens elencados em planilha própria.

Atualmente este controle é realizado em nove unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos.

São realizadas pelo médico veterinário que após o encerramento das atividades encaminha os registros para arquivamento junto ao setor administrativo do Serviço de Inspeção Municipal, onde são organizados em pastas específicas para cada estabelecimento.

As não conformidades apontadas nas ações de inspeção são elencadas em formulário próprio e encaminhadas ao estabelecimento a fim de que se manifestem acerca das correções e ou prevenções.

4.1.3. INOCUIDADE, IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS.

Os resultados das análises laboratoriais são avaliados através dos referenciais de limite de tolerância apresentados pelo laboratório terceirizado, acreditado pelo Serviço, que uma vez encontrando-se em conformidade com a legislação, são rubricados pelo médico veterinário e arquivados em pastas específicas junto ao setor administrativo, sendo encaminhada cópia para o estabelecimento.

Em caso de desconformidade é solicitada a realização de análise de contra prova, ficando suspensa a produção temporariamente até que seja recebido o resultado da contraprova.

4.1.4. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Os estabelecimentos realizam o registro de seus autocontroles através de planilhas específicas, conforme o Programa de Autocontrole (PAC) preenchidas diariamente por seus colaboradores e suas cópias são entregues mensalmente para apreciação do Serviço de Inspeção, sendo posteriormente arquivadas.

Os autocontroles referentes à rastreabilidade são realizados por meio da análise da Guia de Transito Animal (GTA), das notas fiscais e da data de produção, validade e lote.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

4.1.5. AUTUAÇÃO E APLICAÇÃO DE PENALIDADES

No último ano de exercício foram aplicadas notificações em sua grande maioria referentes às condições estruturais, não sendo necessária a aplicação de penalidades, uma vez que todos os apontamentos foram prontamente corrigidos dentro do prazo estipulado.

Os registros das notificações são arquivados em pastas específicas e suas cópias entregues aos estabelecimentos para arquivamento em seu sistema de controle interno.

4.2. SUPERVISÕES

O programa de supervisão é realizado com um cronograma semestral em todos os estabelecimentos cadastrados, através de formulário específico (constante nos anexos), gerando relatórios que são assinados pelos supervisores, suas cópias, acompanhadas de seus cronogramas de atendimento às não conformidades são arquivadas no Serviço de Inspeção e no estabelecimento.

4.3. COLETA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE LABORATORIAL

A avaliação das análises microbiológicas e físico-químicas da água de abastecimento e dos produtos é realizada nos termos da Portaria MS nº 2914 de 12 de dezembro de 2011, que estabelece os procedimentos de controle e os padrões de potabilidade da água para consumo humano.

A análise de água contempla os padrões físico-químicos e microbiológicos, sendo exigida a análise anual das empresas registradas no SIM e análise semestral das empresas registradas no SIM/SISBI com os seguintes requisitos físico-químicos: pH; Cloretos; matéria orgânica; Dureza; sólidos dissolvidos totais e Turbidez.

No caso das empresas registradas no SIM utilizarem água fornecida por sistema público de abastecimento, será exigido somente o laudo de qualidade da água fornecido pela companhia, de acordo com o Decreto 5440 de 4 de maio de 2005.

Para monitorar a qualidade dos produtos de origem animal são exigidos os seguintes processos:

a) O atendimento aos critérios estabelecidos pelos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto ou caso não possua, poderá ser definido pelo Serviço de Inspeção.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

b) A realização de análises físico-química e microbiológica conforme cronograma estabelecido pelo Serviço, baseado no RTIQ, as mesmas devem contemplar os requisitos estabelecidos na resolução nº 001/2015 de 11 de novembro de 2015, artigo terceiro, da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul e que sejam feitas por laboratórios acreditados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) ou reconhecidos na Associação Rede de Metrologia e Ensaio do Rio Grande do Sul (Rede Metrológica), conforme Instrução Normativa nº05- SMA/SIM de outubro de 2017.

4.4. PREVENÇÃO E COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA

As atividades de prevenção e combate à fraude econômica são executadas através de fiscalizações em parceria com a vigilância sanitária em supermercados, açougues, armazéns, feiras, barreiras sanitárias e demais estabelecimentos produtores de produtos de origem animal, de acordo com a Lei 3320 de 13 de julho de 2012, com periodicidade semanal.

4.5. COMBATE À ATIVIDADE CLANDESTINA

As ações de combate às atividades clandestinas são realizadas em parceria com a brigada militar, entidades civis e o Grupo de Apoio ao Combate à Informalidade de Produtos de Origem Animal, são realizadas reuniões periódicas conforme chamamento através de carta convite.

4.6. EDUCAÇÃO SANITÁRIA

As atividades de educação sanitária são executadas em escolas, centros comunitários e eventos direcionados à comunidade em geral, com cronograma constante nos anexos.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

5. PROGRAMAÇÃO DE CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

Nome do evento	Público Alvo			Modalidade			Ano 1	Ano 2
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi Presencial	EAD		
Boas Práticas de Fabricação/ Programas de Autocontrole	02	03	02			X	01	01
Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	02	03	02	X			01	01
Rotulagem de alimentos de origem animal	02	03	02	x			01	01
Verificação oficial e Auditoria em Boas Práticas de Fabricação.	02					X	01	01
Organização Técnica e Administrativa Serviço de Inspeção Municipal (SIM)	02	03				X	01	01

6. RELAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS INTERESSADOS EM REALIZAR COMÉRCIO INTERESTADUAL

NÚMERO	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº Registro no Serviço	Classificação



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

7. DECLARAÇÃO

Declaramos a ciência da necessidade de manter atualizado este Programa de Trabalho e as informações prestadas no Cadastro Geral do SISBI-POA, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, através do sistema eletrônico e-SISBI, para avaliação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sob risco de comprometer o processo de avaliação de equivalência e adesão ao SISBI-POA deste Serviço a qualquer momento.

8. IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL E DATA DE ELABORAÇÃO.

Rosário do Sul, 14 de janeiro de 2026.

Marlon Martins
Diretor do Serviço de Inspeção Municipal

MARLON MARTINS
DIRETOR DO SIM
Portaria nº 363/2024





Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

9. ANEXOS

ANEXO I – Programa de Supervisões

Controle Semanal de Agroindústria

ESTABELECIMENTO:

RESPONSÁVEL:

SIM:

ENDEREÇO:
FORMULÁRIO N°:

DATA: ____ / ____ / ____

Higienização das instalações, equipamentos, móveis, utensílios e produtos.	C	NC	Observações
1- As instalações estão em perfeitas condições de utilização?			
2- Os ralos possuem proteção?			
3- A iluminação possui calhas protetoras?			
4- As calhas protetoras atendem as condições de higiene?			
5- Os cestos de resíduo possuem tampas, acionamento por pedal. e são abastecidos com sacos plásticos diariamente?			
6- O piso e o forro encontram-se limpos?			
7- As paredes e portas encontram-se limpas?			
8- As janelas possuem proteção?			
9- As janelas encontram-se limpas?			
10- As câmaras frias possuem iluminação adequada?			
11- As paredes das câmaras frias estão limpas?			
12- O piso das câmaras frias está limpo?			
13- Existem cartazes educativos para os colaboradores e visitantes nas áreas de acesso aos ambientes de processamento, vestiários e sanitários?			

14- Os equipamentos estão devidamente higienizados?			
15- Os equipamentos encontram-se em condições de uso?			
16- Há disponibilidade de detergentes, papel toalha, sanitizantes, água nos lavatórios localizados na entrada da fábrica, na sala de lavagem e sanitização de caixas e lavatórios de mãos?			
17- Os utensílios encontram-se higienizados?			
18- Os utensílios encontram-se em perfeitas condições de uso?			
19- Os móveis encontram-se higienizados			
20- Os moveis encontram-se em perfeitas condições de uso?			
21- A temperatura ambiente está conforme?			
22- A temperatura da matéria prima do produto acabado está conforme?			
23- A temperatura da câmara fria e/ou congelamento esta conforme?			
24- Pias, torneiras e ralos encontram-se em perfeitas condições de uso?			
25- Os lavatórios dos equipamentos encontram-se higienizados?			
26- Superfícies de contato encontram-se higienizados?			
27- Vestiários e sanitários encontram-se em perfeitas condições de uso?			
28- Barreira sanitária e área de manipulação estão conforme?			

Assinatura do fiscal: _____ Assinatura do Médico Veterinário: _____



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

FICHA DE AVALIAÇÃO DE ESTABELECIMENTO

IDENTIFICAÇÃO

A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
1-RAZÃO SOCIAL:	
2-NOME DE FANTASIA:	
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:	4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:
5-CNPJ / CPF:	6-FONE:
8- E-MAIL:	
9-ENDEREÇO (Rua/Av.)	
10 - MOTIVO DA INSPEÇÃO: <input type="checkbox"/> Solicitação de licença sanitária <input type="checkbox"/> Verificação ou apuração de denúncia <input type="checkbox"/> Inspeção programada <input type="checkbox"/> Renovação de licença sanitária <input type="checkbox"/> Outros: Licença para produção de Produtos de Origem Animal	
11- ELEMENTOS ANALISADOS: <input type="checkbox"/> Instalações <input type="checkbox"/> Equipamentos Móveis e utensílios <input type="checkbox"/> Procedimentos Operacionais <input type="checkbox"/> Higienização das instalações <input type="checkbox"/> Controle de Produtos <u>Observação:</u> Após as correções nas instalações serão analisados os demais itens.	



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 - ÁREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.	S	N	NA
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Direto não comum a outros usos (habitação).	S	N	NA
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente/atividade.	S	N	NA
1.3.2 Fluxo linear de 1 (um) só sentido, evitando a contaminação cruzada. (Recebimento, estoque/desossa, fracionamento, venda).	S	N	NA
1.3.3 Área de manipulação/fracionamento separada da área de venda. Protegida contra existência de insetos e roedores: todas as aberturas teladas (telas milimétricas), portas com mola e proteção inferior, ralos com sifão e proteção.	S	N	NA
1.4 PISO			
1.4.1 - Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive impermeável.	S	N	NA
1.4.2 - Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).	S	N	NA
1.4.3 - Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra entrada de baratas, roedores etc.	S	N	NA
1.5 TETO			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.	S	N	NA
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento outros).	S	N	NA
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 - Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.	S	N	NA
1.6.2 - Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento outros).	S	N	NA
1.6.3 - Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes.	S	N	NA
1.7 PORTAS:			
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	S	N	NA
1.7.2 Portas área fracionamento com dispositivo de fechamento automático (mola ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas, proteção inferior ou outro sistema).	S	N	NA



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	S	N	NA
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	S	N	NA
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	S	N	NA
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	S	N	NA
1.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.9.1 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados.	S	N	NA
1.9.2 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.	S	N	NA
1.9.3 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de manipulação. Tolerar-se o uso de antecâmara.	S	N	NA
1.9.4 Portas com fechamento automático (mola ou outro).	S	N	NA
1.9.5 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.	S	N	NA
1.9.6 Iluminação e ventilação adequada.	S	N	NA
1.9.7 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.	S	N	NA
1.9.8 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.	S	N	NA
1.9.9 Coleta freqüente do lixo.	S	N	NA
1.9.10 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	S	N	NA
1.9.11 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.	S	N	NA
1.9.12 Duchas ou chuveiros em número suficiente com água fria ou com água quente e fria.	S	N	NA
1.9.13 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.	S	N	NA
1.10 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE MANIPULAÇÃO:			
1.10.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo.	S	N	NA
1.10.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	S	N	NA



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1.11 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			
1.11.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação	S	N	NA
1.11.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.	S	N	NA
1.11.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	S	N	NA
1.12 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.12.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.	S	N	NA
1.12.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.	S	N	NA
1.12.3 Ambiente climatizado artificialmente com filtros adequados na área de desossa e fracionamento.	S	N	NA
1.12.4 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.	S	N	NA
1.13 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.13.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.	S	N	NA
1.14 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.14.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	S	N	NA
1.14.2 Presença de animais domésticos no interior dos estabelecimentos.	S	N	NA
1.14.3 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.	S	N	NA
1.16 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.5.2 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	S	N	NA
1.15.3 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.	S	N	NA
1.15.4 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	S	N	NA
1.15.5 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações.	S	N	NA

Nota: Os itens marcados com a sigla N/A quer dizer que não foi observado ou o item não será aplicável no momento.

A avaliação inicial do estabelecimento contempla somente a parte estrutural, após a correção das não conformidades será realizada nova vistoria.

Rosário do sul, de de 20

Recebido em : / /



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Conclusão

() Pelo Registro () Contrariamente ao Registro () Manter Registro

OBSERVAÇÕES:

Data, assinatura e Carimbo do Fiscal. Responsável do SIM:

Assinatura e Carimbo do Diretor do SIM

Data

Assinatura do Responsável pelo Estabelecimento



PREFEITURA DE ROSÁRIO DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CRONOGRAMA DE EXAMES LABORATORIAIS 2026 (Oficiais)

PRODUTO	ESTABELECIMENTO	EXAME	PERIODICIDADE	MÊS
Água	SISBI	Microbiológico (E.Coli/Coliformes totais)	Quadrimestral	04-08-12
Água	SISBI	Físico/Químico (Cor, Turbidez, Ph e Cloro residual Livre)	Anual	06
Linguiça	SISBI	Salmonella SP/25g, E.Coli/g	Quadrimestral	04-08-12
Linguiça	SISBI	Umidade, gordura, proteína, cálcio base seca.	Anual	11
Carne	SISBI	Salmonella SP/25g, E.Coli/g	Quadrimestral	03-07-11
Linguiça	SIM	Salmonella SP/25g, E.Coli/g	Semestral	06 -12
Linguiça	SIM	Umidade, gordura, proteína, cálcio base seca.	Anual	07
Charque	SIM	Salmonella SP/25g, Staphylococcus Coagulase Positiva /g, E.Coli /g,	Anual	05
Charque	SIM	Umidade, Resíduo Mineral Fixo	Anual	05

*(Estabelecimentos SIM que usam água da rede pública estão isentos, conforme Memorando 105/2018- MAPA)

Marlon Martins
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal-SIM
Portaria 363/2024

MARLON MARTINS
DIRETOR DO SIM
Portaria nº 363/2024



PUBLICADO
10/12/25
Sec. Administração





PREFEITURA DE ROSÁRIO DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CRONOGRAMA DE EXAMES LABORATORIAIS 2026(Oficiais)
Derivados do Leite

PRODUTO	EXAME	PERIODICIDADE	MÊS
QUEIJOS (Micro)	Coliformes a 30°C Coliformes a 45°C, Estafilococos coag. Pos./g Salmonella /25g, E.Coli/g Listeria monocytogenes /25G	semestral	01/07
QUEIJOS (Fq)	Umidade; Gordura; pH; Cloreto de sódio; Acidez	semestral	01/07
IOGURTE PASTEURIZADO COM ADIÇÃO (Micro)	BAL $\geq 10^7$ UFC/g; Coliformes 30 °C; Coliformes 45 °C; Staphilococos coag. Pos. Salmonella; Listeria; Bolores e Leveduras	semestral	06/12
IOGURTE PASTEURIZADO COM ADIÇÃO (Fq)	pH; Acidez titulável; Sólidos totais; Proteína; Gordura; Viscosidade	semestral	06/12
DOCE DE LEITE (Micro)	Coliformes, E. coli, Staph. coagulase +, CPP, bolores/leveduras, Salmonella, Listeria	semestral	03/09
DOCE DE LEITE (fq)	Amido, Cinzas, Matéria Gorda/lipídios, Proteína, Umidade cinzas, pH, acidez	semestral	03/09

Base Legal: Portaria MAPA 146/1996 – RTIQ de Queijos / IN MAPA 46/2007 – RTIQ de Leites Fermentados. Portaria 354/1997, que aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Doce de Leite”. alterada pela Portaria 855/2010.



PUBLICADO
10.12.25
Sec. Administração

Marlon Martins
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal-SIM
Portaria 363/2024

MARLON MARTINS
DIRETOR DO SIM
Portaria nº 363/2024





Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO III - Programa de Prevenção e Combate à Fraude Econômica

Cronograma de Reuniões Programa de Prevenção e Combate à Fraude Econômica.

DATA	NOME (participante)	ENDEREÇO	ASSINATURA
15/02/2026		Teatro Municipal	
12/04/2026		Teatro Municipal	
14/06/2026		Teatro Municipal	
16/08/2026		Teatro Municipal	
18/10/2026		Teatro Municipal	
13/12/2026		Teatro Municipal	

ANEXO IV- Programa Combate à Clandestinidade

Cronograma de ações de Combate às Atividades Clandestinas de Comércio e Obtenção e Comércio de Produtos de Origem Animal.

DATA	NOME	ENDEREÇO	ATIVIDADE	ASSINATURA DO RESPONSÁVEL
17/03/2026				
10/04/2026				
15/05/2026				
07/06/2026				
21/07/2026				
10/08/2026				
12/09/2026				
12/10/2026				
13/11/2026				
18/12/2026				

Obs: O formulário terá seus campos preenchidos, a cada ação realizada, com os dados dos estabelecimentos visitados.



Prefeitura de Rosário do Sul - RS
Secretaria Municipal da Agricultura
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ANEXO V - Programa de Educação Sanitária

Escola	Zona	Data
EMEF Rio Branco	urbana	06/2026
EMEF Coronel Sabino	urbana	06/2026
EMEF Leão Warren	urbana	06/2026
EMEF Oliveiro Thaddeo	urbana	06/2026
EMEF Firmeza	rural	07/2026
EMEF Passo do Rosário	rural	07/2026
EMEF Agrícola	rural	07/2026
EMEF Alice Pando	rural	08/2026
EMEF Aracy Vieira	rural	08/2026

ANEXO V – Programa de Treinamento de Pessoal

CURSOS

Capacitação na Agroindústria – 05/2026

Verificação de Elementos de Controle – 07/2026

Inspeção ante e post mortem de bovinos – 09/2026

Inspeção ante e post mortem de Aves – 07/2026

Inspeção ante e post mortem de Suínos – 09/2026

Saúde Única e a Inspeção Federal – 04/2026

SUASA – Organização, Estrutura e Competências – 08/2026