



DECRETO N.º 2.720 DE 23 DE JANEIRO DE 2025.

Jaqueline Maria Schmitz Milanesi, Prefeita Municipal de São João do Polêsine, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 1.105 de 10 de dezembro de 2024,

DECRETA:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de São João do Polêsine, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., de competência da Prefeitura Municipal de São João do Polêsine, nos termos da Lei Federal Nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, atualizada pelo Decreto Federal 9.013 de 2020 e suas alterações e pela Lei Municipal Nº 1.105 de 10 de dezembro de 2024 – Cria o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente.

Parágrafo único. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de São João do Polêsine, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelas indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate e/ou a industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência como Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.



Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização prevista neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

- I - Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- II - Nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- III - Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- IV - Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- V - Nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e
- VI - Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

SEÇÃO II

DOS CONCEITOS



Art. 5º Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - Análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - Análise efetuada por Laboratório credenciado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou credenciado pela Prefeitura Municipal de em amostras coletadas pelos servidores do S.I.M.;

IV - Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - Aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

VI - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

VII - Condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos e aos insumos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

VIII - Descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;



IX - Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X - Desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XI - Destinação industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atenda às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XII - S.I.M.: Serviço de Inspeção Municipal;

XIII - Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XIV - Espécies de açougue: são os bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XV - Estabelecimento: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras;



XVI - Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XVII - Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XVIII - Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XIX - Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ;

XX - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XXI - Produto ou derivado: o produto ou a matéria-prima de origem animal;

XXII - Programas de Autocontrole - PACs: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

XXIII - Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;



XXIV - Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXV - Recomendações internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do *Codex Alimentarius* da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura relativas a produtos de origem animal;

XXVI - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devam atender;

XXVII - Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene aceitável no parâmetro microbiológico;

TÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art.6º. Ficará a cargo do Chefe do Executivo Municipal e titular da pasta a qual o SIM está vinculado, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere os Arts.2º e 4º deste Decreto.

Art.7º. O cargo de coordenador e/ou responsável pelo SIM será exercido por Médico Veterinário efetivo ou contratado através de processo seletivo.

Parágrafo Único. Competirá ao Coordenador do SIM emitir normas e outros atos administrativos de caráter técnico que complementem este Regulamento.



Art.8º. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor efetivo, lotado Serviço de Inspeção Municipal, com formação em Medicina Veterinária e, quando couber, de auxiliar designado, também de provimento efetivo, preferencialmente com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado para o exercício da função.

§ 1º. Aos servidores lotados no Serviço de Inspeção Municipal serão conferidas atribuições de fiscais, dotados de poder de polícia administrativa, para realizar exames, inspeções, vistorias, recolher amostras para análise, fazer apreensões e inutilizações de produtos, ter livre acesso aos locais fiscalizados, requisitar força policial, lavrar autos de infração e dirigir veículos oficiais para o desempenho de suas funções e atividades, ficando os mesmos previamente autorizados a utilizar os meios legais que julgarem necessários para registrar suas ações.

Art.9. A infra-estrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infra-estrutura administrativa para obtenção da equivalência do Serviço de Inspeção aos sistemas de equivalência pretendidos, SUSAF-RS ou SISBI-POA que exige as seguintes condições:

I - recursos humanos: médico(s)-veterinário(s) e auxiliar(es) de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do Serviço, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

II - para o cálculo do número de funcionários, médicos-veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critérios o número de estabelecimentos, a natureza e risco intrínseco dos produtos, o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento;

III - estrutura física: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de inspeção;



IV - sistema de informação: banco de dados sobre o cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados nosográficos e frequência de abates mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado;

V- equipamentos de informática modernos e com acesso à internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e *scanner*; e

VI- veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para exercício das atividades de inspeção, fiscalização e supervisão.

Art.10. Sempre que possível, o Departamento Municipal de Agricultura, Pecuária, Indústria e Comércio ao qual o SIM está vinculado deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em seminários, congressos e reuniões de ordem técnica, relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art.11. Para executar a inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal, o servidor lotado no SIM não poderá exercer a responsabilidade técnica ou prestar serviços de consultoria em estabelecimentos registrados no SIM.

Parágrafo Único. Situações que venham configurar conflito de interesse serão avaliadas pelo titular da pasta do Departamento.

Art. 12. O Serviço de Inspeção Municipal deve disponibilizar aos seus servidores as condições e materiais necessários e imprescindíveis à execução das atividades de inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento.

CAPÍTULO 2

DA PERIODICIDADE DA INSPEÇÃO



Art. 13. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo Serviço de Inspeção Municipal deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, nos termos do disposto no inc. I do art. 4º.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos citados no art. 4º, incisos II ao VI.

§ 3º A frequência de inspeção periódica será estabelecida pelo Serviço de Inspeção Municipal, por norma complementar que baseará em análise de risco com ênfase no processo e nos controles implementados pelos estabelecimentos, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

TÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTO

Art.14. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I - abatedouro frigorífico: assim denominado o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, devendo possuir instalações de frio industrial.

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: assim denominado o estabelecimento destinado a recepção, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carnes e produtos cárneos que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art.15. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados e definidos:



I - granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, a o pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos apartir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

II - posto de refrigeração: o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados: o estabelecimento destinado à recepção, ao pré- beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a relação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

IV - queijaria: o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Art.16. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - abatedouro frigorífico de pescado: o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis



II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

Art.17. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola: o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

II - de beneficiamento de ovos e derivados: o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados. É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§1º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§2º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais



§ 1º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto na legislação vigente

§2ºas unidades de beneficiamento de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

Art. 19. Os estabelecimentos de armazenagem, fracionamento ou processamento são classificados em:

I - unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de origem animal o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, industrialização, esporejamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal de diferentes classificações, podendo alterar ou não a composição original do produto.

§2º Os estabelecimentos de que trata o § 1º deverão estar localizados em setores específicos de supermercados e similares, desde que possuam instalações apropriadas para a industrialização de produtos de origem animal correspondente a categoria do produto industrializado.

Art.20. O aproveitamento de produtos não comestíveis poderá ser realizado por terceiros, desde que autorizado previamente pelo SIM nos termos da legislação vigente.

Art.21. Agroindústrias familiares de pequeno porte são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abrange desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados



a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário o enquadramento familiar nas normas do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF ou outro programa que vier a substituí-lo, recebendo estes estabelecimentos, a juízo do Departamento Municipal, tratamento diferenciado.

TÍTULO IV

DO REGISTRO, REFORMAS, CANCELAMENTOS, TRANSFERÊNCIAS E IMPLANTAÇÃO

Art. 22. Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no Município de São João do Polêsine, sem que esteja previamente registrado no órgão competente na União, no Estado ou no Município, nos termos da Lei 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e da Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Art. 23. Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, a Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na [Lei nº 8.171, de 1991](#), e em suas normas regulamentadoras, como a Instrução Normativa MAPA nº 16, de 23 de junho de 2015 e a Instrução Normativa MAPA nº 5, de 14 de fevereiro de 2017, permitindo que estes tenham tratamento diferenciado.

CAPÍTULO I

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 24. O encaminhamento do pedido de registro do estabelecimento de produtos de origem animal, deverá ser precedido de vistoria prévia de terreno da implantação, aprovação do local e do projeto de instalação.



Art. 25. Para a aprovação prévia e obtenção de Registro, junto ao "SIM", deverão ser encaminhados, os seguintes documentos:

- I - Requerimento ao Prefeito Municipal;
- II - Plantas de situação e localização;
- III - Plantas baixas dos prédios e pavimentos industriais e anexos(sanitários, vestiários e refeitório);
- IV - Plantas de cortes e fachadas;
- V - Planta baixa dos setores de produção com a disposição dos equipamentos com a respectiva identificação de fluxos de produção e de colaboradores;
- VI - Memorial descritivo de construção;
- VII - Planta hidrossanitária;
- VIII - Memorial Econômico–Sanitário, conforme modelo fornecido pelo SIM;
- VIII - Anotação de Responsabilidade Técnica–ART;
- IX - Termo de compromisso, conforme o modelo fornecido pelo SIM.

Art.26.Aprovados os documentos, o requerente pode dar início às obras.

Art. 27. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao "SIM." a vistoria de aprovação e autorização do início dos trabalhos, quando então o estabelecimento deverá apresentar seu Manual de Boas Práticas de Fabricação

Parágrafo único: na ocasião da vistoria, o SIM fará coleta de água para análise laboratorial. Com resultado da análise em conformidade com a Legislação vigente, o SIM emitirá um laudo conclusivo para o início das atividades.

Art. 28. Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto, o Coordenador do SIM emitirá o Título de Registro, no qual constará: o número do registro, o nome empresarial, a classificação do estabelecimento e a localização do estabelecimento.

Paragrafo único: O número de registro, constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produto



CAPÍTULO 2

DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

Art. 29. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM., devendo acompanhar a solicitação de aprovação prévia, no mínimo, os seguintes documentos:

- I – Requerimento dirigido ao Coordenador do SIM, com a descrição das alterações a serem realizadas;
- II – Memorial descritivo da construção;
- III – ART ou RRT do responsável pelo projeto da construção;
- IV – Planta baixa com alterações do projeto aprovado;
- V - Planta baixa com a disposição dos equipamentos e fluxos de produção e de colaboradores;

Parágrafo Único. É dispensada a aprovação prévia do projeto de ampliação, ampliação ou construção de instalações que não implique a alteração de capacidade de produção, o fluxo de matérias-primas, de produtos ou de funcionários.

Art. 30. Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o projeto, será requerido ao SIM a vistoria e autorização do início dos trabalhos.

CAPÍTULO III

DA TRANSFERÊNCIA, ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL

Art. 31. Nenhum estabelecimento registrado pode ser alienado, vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal.



Art.32. Os processos de solicitação de alteração de razão social devem ser instruídos com os seguintes documentos:

- I – Requerimento ao Diretor do SIM;
- II – Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- III – Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;
- IV – Anexação do Título de Registro da firma antecessora;
- V – Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;
- VI – Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo

Art.33. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

§1º. No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao Departamento Municipal, esclarecendo os motivos da recusa.

§2º. As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§3º. Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§4º. No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os



documentos necessários à transferência respectiva, é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§5º. Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

CAPÍTULO 4

DO CANCELAMENTO VOLUNTÁRIO DE REGISTRO

Art.34. Os processos de cancelamento voluntário de registro junto ao SIM devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I – requerimento ao Prefeito Municipal

II - termo de encerramento de atividades onde o responsável pelo estabelecimento se compromete a encerrar a produção de qualquer produto ou derivado de origem animal nas instalações do referido estabelecimento e inutilizar a rotulagem remanescente.

§1º. Cancelado o registro, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, arquivos e carimbos oficiais, serão recolhidos bem como serão inutilizados os rótulos remanescentes.

TÍTULO V

CAPÍTULO 1

DA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO–BPF



Art.35. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e os insumos, até a expedição destes.

Art.36. O Manual de Boas Práticas de Fabricação deve conter inicialmente, porém não exclusivamente, os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's):

Manutenção das Instalações e Equipamentos (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração;

1. Água de abastecimento;
2. Controle de pragas;
3. Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
4. Saúde, higiene e treinamento dos colaboradores;
5. Procedimentos sanitários das operações (PSO);
6. Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;
7. Controle de temperaturas;
8. Análises laboratoriais (Testes microbiológicos e físico-químicos);
9. Abate humanitário (quando aplicável);
10. Controle de formulação, processo de fabricação de produtos e combate à fraude;
11. Rastreabilidade e Recall;
12. Controle de Material Especificado de Risco (MER) (quando aplicável);
13. Bem Estar Animal; (quando aplicável);
14. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).



Parágrafo Único. O estabelecimento terá o prazo de até 6 meses após o recebimento de registro, para desenvolvimento e implantação do APPCC.

CAPÍTULO II

DA IMPLANTAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Art.37. Os estabelecimentos referenciados neste Decreto devem estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de odores e poeira de qualquer natureza.

Art. 38. O estabelecimento deverá ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, com exceção para aqueles já instalados os quais serão avaliados individualmente pelo SIM.

Art. 39. Os estabelecimentos devem dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades das operações industriais, da higienização e das dependências anexas.

Parágrafo único: Os estabelecimentos devem dispor de água quente para usos diversos e suficiente às suas necessidades.

Art.40. Os estabelecimentos devem dispor de iluminação natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 41. Os estabelecimentos devem possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art.42. Os estabelecimentos devem ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, bem como os parapeitos das janelas devem ser chanfrados.



Art. 43. Os estabelecimentos devem possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

Parágrafo único. A obrigação contida no caput deste artigo poderá ser dispensada nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização.

Art. 44. Os estabelecimentos devem dispor de equipamentos e utensílios de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 45. Os estabelecimentos devem dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de pragas.

Art. 46. Os estabelecimentos devem dispor de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 47. Os estabelecimentos devem dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a ventilação adequada e correta disposição dos equipamentos.

Art. 48. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, dotada de ponto de água, lavador de botas, pia para lavagem das mãos com torneira de fechamento não manual e acessórios.

Art. 50. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis devem atender normas técnicas específicas e também dispor de:



I- instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - espaços mínimos e de equipamentos adequados que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo "SIM".

III - -a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

IV- instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V- instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessários.

Parágrafo único - No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art.51. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem atender normas técnicas específicas e também dispor de:

I – instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Art.52. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem atender normas técnicas específicas e também dispor de:

I – cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de recepção;



II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art.53. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem atender normas técnicas específicas e também dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art.54. Os estabelecimentos de abelhas e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem atender normas técnicas específicas e também dispor de:

I – área coberta para recepção de matéria-prima oriunda da produção primária;

II – equipamentos específicos para as diferentes etapas do processo.

Art.55. Todas as indústrias de produtos de origem animal, quando aplicável, devem possuir:

I – equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

II - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

III - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas ante-câmaras e nas dependências de trabalho industrial;

IV - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, quando necessário.

CAPÍTULO3

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 56. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se



obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 57. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art.58. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 59. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art.60. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.



§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 61. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos

Art. 62. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 63. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizam as atividades industriais.

Art. 64. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 65. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 66. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.



Art.67. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 68. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 69. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizam com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 70. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 71. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 72. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 73. As câmaras frigoríficas, ante câmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.



Art. 74. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 75. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 76. Os utensílios que entram diretamente em contato com os produtos comestíveis devem ser de cor branca, que possibilite a fácil visualização de sujidades.

CAPÍTULO 4 DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 77. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I – atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção, conforme legislação vigente;
- III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, assim como planilhas e documentos das indústrias;
- V – manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM; e Manter atualizado o projeto aprovado;
- VI - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;



VII – arcar com o custo das análises fiscais;

VIII – manter locais apropriados para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

IX - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

X – dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XI - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIII - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XIV – realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas competentes, e manter registros auditáveis de sua realização;

XV – manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVI – comunicar ao SIM:



- a) quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, quarenta e oito horas;
- b) com antecedência de, no mínimo, três dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;
- c) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e
- d) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

Art. 78. Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

Art. 79. Os estabelecimentos devem possuir Responsável Técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária cuja formação profissional deverá atender ao disposto na legislação vigente.

TÍTULO VI

CAPÍTULO 1

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 80. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.



§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Art. 81. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

§ 1.º Os animais deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

Art. 82. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post- mortem" e abatidos mediante processo humanitário, sendo que a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM"

Art. 83. Com relação a inspeção "ante-mortem", deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos Artigos 90 a 103 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Parágrafo único: com relação ao abate de emergência deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos Artigos nº.105 a 111 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

DO ABATE DOS ANIMAIS



Art. 84. Com relação ao abate dos animais, deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos Artigos n.ºs 112 a 124 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

DA INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

Art. 85. Com relação a inspeção "post - mortem", deverá haver o cumprimento, no que couber, do disposto nos Artigos n.ºs 125 a 204-C do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO 2

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 86. Com relação à inspeção de leite e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 233 a 263 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO 3

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 87. Com relação à inspeção de pescado e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 205 a 217 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO 4



DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 88. Com relação à inspeção de ovos e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 218 a 232 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO 5

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 89. Com relação à inspeção de produtos de abelhas e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 264 a 268 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO 6

PADRONIZAÇÃO DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 90. Todos os produtos de origem animal devem atender aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQs aprovados em legislação específica.

§ 1º. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários

§ 2º. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.



Art. 91. Todos os produtos de origem animal não regulamentados devem ser submetidos à aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação no Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, o requerente deve apresentar ao SIM:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III – proposta de denominação de venda do produto;

IV - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;

V - croqui do rótulo a ser utilizado;

VI – informações a cerca do histórico do produto, quando existentes;

VII – embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

VIII – literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§2º O SIM julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

I – a segurança e a inocuidade do produto;

II – os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interessados consumidores; e

III – a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.



Art.92. Com relação à padronização dos produtos industrializados de origem animal, será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 269 a 272 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 93. Com relação às matérias-primas e produtos cárneos será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 276 a 321 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 94. Com relação ao leite e derivados lácteos será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 354 a 412 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art.95. Com relação ao pescado e seus derivados será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 332 a 349 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art.96. Com relação aos ovos e seus derivados será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 352 e 353 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art.97. Com relação aos produtos de abelhas e derivados será cumprido, no que couber, o disposto nos Artigos 413 a 426 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

TÍTULO VII



DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO 1

DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Art.98. Todo produto de origem animal elaborado em estabelecimento fiscalizado pelo SIM deve ser registrado, de acordo com seus respectivos RTIQS e legislações complementares;

Art.99. O registro abrange a formulação, o processo de fabricação e rótulo.

Art.100. A solicitação de registro deve ser efetuada pelo estabelecimento produtor, em formulário específico, acompanhada dos seguintes elementos informativos e documentais:

- I- matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
- II- descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
- III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

Art.101. Os produtos não formulados devem possuir um único número de registro sempre que forem submetidos ao mesmo processo de fabricação.

Art.102. Cada número corresponde a um registro, não sendo permitido sua reutilização.

Art.103. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos em RTIQs, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.



§1º. Nas solicitações de registro de produtos não previstos em RTIQs, o requerente deve atender o Art. 91 deste Decreto.

Art.104. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 105. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art.106. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM.

Art.107. O cancelamento do registro do produto será realizado nas seguintes situações:

I- Por solicitação do representante do estabelecimento;

II – Pelo SIM, quando o estabelecimento não realizar as ações corretivas definidas pelo fiscal mediante a constatação de inconformidades relativas ao registro do produto.

§ 1º. O cancelamento do registro não impede a aplicação de outras ações fiscais cabíveis, em decorrência da constatação de infrações à legislação, que venham a ser determinadas pelo SIM, durante fiscalizações.

III - De forma automática, em caso de cancelamento do registro do estabelecimento, junto ao SIM.

IV- De forma automática, quando o produto não for produzido no período de 12 meses consecutivos.

CAPÍTULO 2

DA EMBALAGEM

Art.108. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser inócuo em relação ao conteúdo.



Art.109. Os produtos, quando embalados, deverão possuir embalagem com fechamento que garanta a hermeticidade da mesma, atendidas as características específicas do produto.

Art.110. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critériodo SIM.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível ou de natureza diferente do produto, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO 3

DA ROTULAGEM GERAL

Art. 111. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art.112. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal, registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível.

§ 1º . O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto como produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.



Art. 113. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 114. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art.115. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I- Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenho ou dizeres;
- II- Nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - Carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- IV - Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;
- V – Marca comercial do produto, quando houver;
- VI – Prazo de validade e identificação do lote;
- VII – Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- VIII – Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ e IE;
- IX – Lista de ingredientes e aditivos;
- X – A especificação "Indústria Brasileira";
- XI– A expressão: "Registro no Serviço de Inspeção Municipal sob n.º", seguida do respectivo número de registro em quatro dígitos, sucedido do número de registro do estabelecimento;



XII - O peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de peso líquido não estar definido; e

XIII – Instruções sobre a conservação do produto.

§ 1º O prazo de validade, expressos em dia, mês e ano e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida de identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fraciona do por "ou" Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "Fabricado por".

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º a data de validade deve ter prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art.116. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art.117. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art.118. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, demarcas, de vocábulos, de sinais, de denominações, de símbolos, de emblemas, de ilustrações ou de outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro,



confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º Os de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

Art.119. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art.120. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art.121. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se a o último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art.122. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo que possa se manter preso ao produto.

Art.123. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL" em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Art.124. A rotulagem deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em normas complementares e em legislação específica.



CAPITULO 4

DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

Art. 125. Com relação à rotulagem específica dos produtos de origem animal será cumprido, no que couber, os dispostos nos Artigos 453 a 462 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto Federal n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

TÍTULO VIII

DO CARIMBO DE INSPEÇÃO

Art.126. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. As diretrizes sobre as especificações de modelos oficiais de carimbos e seu uso estão definidas na Instrução Normativa SIM nº XXX/XXXX

TÍTULO IX

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS



Art. 127. Fica estabelecida a competência do SIM para realização de análises laboratoriais de caráter fiscal em água de abastecimento industrial, matérias primas, produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações.

Parágrafo único. Para fins deste Regulamento, entende-se por análises laboratoriais de caráter fiscal as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade e identidade, requeridas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art.128. Consideram-se como padrões de conformidade e identidade aqueles estabelecidos pelos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de produtos de origem animal regulados e pelos atos normativos que dispõem sobre os padrões microbiológicos e físico-químicos para os alimentos e para a água de abastecimento.

§ 1º. É de responsabilidade do estabelecimento cumprir os padrões de conformidade e identidade e manter-se atualizado quanto às normas e legislações vigentes, bem como as suas atualizações.

Art. 129. Os laboratórios para onde serão encaminhadas as amostras de produto ou água deverão ser acreditados ou credenciados.

§1º.O critério de credenciamento de laboratório para realização de análises fiscais de estabelecimentos que participam do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA e do Serviço Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF/RS, estabelece a necessidade de atender aos requisitos da ABNT NBR ISO/IEC 17025.

§2º.As análises fiscais dos estabelecimentos registrados no SIM que não participam do SISBI/POA ou do SUSAF/RS poderão ser realizadas em laboratórios com capacidade técnica reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.



Art. 130. As coletas de amostras fiscais devem ser realizadas pelo fiscal do SIM ou na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente expressamente autorizado e treinado.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art.131. Para realização das análises fiscais, poderá ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação, desde que seja explicitamente solicitada pelo produtor.

§ 1º. Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo SIM e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do SIM.

§ 2º. É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I – a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III – se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos;

V – se tratar de ensaios para detecção de análises que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.



§ 4º. Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art.132. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo Único – Compete ao estabelecimento o encaminhamento das amostras fiscais ao laboratório indicado pelo SIM, preservando as condições de integridade, acondicionamento e identificação que lhes foram confiadas.

Art. 133. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art.134. Considerando os padrões legais para análise fiscal de água, matéria-prima, ingrediente, insumo ou produto, diante de qualquer resultado da análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões e que estes causem risco iminente a saúde pública, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

§1º. Considerando os padrões legais para análise fiscal de água, diante de qualquer resultado da análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões, o “SIM” intimará o estabelecimento a apresentar plano de ações corretivas e coletará nova amostra para a repetição dos testes;

§2.º. Se na repetição da análise, continuar apresentando resultado fora dos padrões, o “SIM” avaliará o risco à inocuidade dos produtos e à saúde dos usuários e, sob seu critério, poderá suspender as atividades do estabelecimento até que se reestabeleça o padrão de potabilidade da água, comprovada através de análise laboratorial oficial, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas na legislação;



§ 3º. Considerando os padrões legais para análise fiscal de produto, ingrediente ou insumo, diante de qualquer resultado da análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões, o “SIM” intimará o estabelecimento a apresentar plano de ações corretivas e coletará nova amostra para a repetição dos testes;

§ 4º. Se na repetição da análise continuar apresentando resultado fora dos padrões, o estabelecimento produzirá 03 (três) lotes do produto que apresentou irregularidade, os quais serão submetidos a análise fiscal. Os produtos em questão ficarão retidos no estabelecimento até resultado das análises e emissão de parecer pelo SIM.

Art. 135. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§1º. Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado, submetida ao mesmo método de análise empregado na análise fiscal;

§ 2º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

Art.136. Compete ao SIM estabelecer cronograma anual de análises laboratoriais fiscais de água de abastecimento e de produtos para análises fiscais físico-químicas e microbiológicas considerando a classificação de risco de cada estabelecimentos.

Parágrafo único. Os critérios de classificação de risco para estabelecer a frequência de análises fiscais são definidos em norma técnica interna.

Art.137. As coletas de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM poderão ser realizadas em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e demandas específicas.

Art.138. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais, independente do cronograma pré-estabelecido.



Art.139. Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises fiscais.

Art.140. Os estabelecimentos com registros no SIM devem realizar controles de seus processos produtivos, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização dos referidos controles.

TÍTULO X

CAPÍTULO 1

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 141 - As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto na Lei Municipal Nº 1.105 de 10 de dezembro de 2024 – Cria o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único- Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

Atos que procurem embarçar a ação dos servidores do SIM e/ou do Departamento Municipal ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização; desacato, suborno, ou simples tentativa;

informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos.

Art. 142. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa e/ou cumulativamente com as penalidades de:

- I -advertência, quando o infrator não for reincidente e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II -multa, na forma da legislação municipal, nos casos não compreendidos no inciso anterior;



III -- apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV –apreensão de equipamento e/ou utensílio;

V –perda do produto, equipamento e utensílio;

VI –inutilização do produto;

VII –interdição do produto, equipamento e utensílio;

VIII –suspensão de fabricação de produto;

IX - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico- sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

X -interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

§1ºAs multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes.

§2º A interdição de que trata o inciso VII poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

§4ºA multa não poderá ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração, onde conste a falta cometida, o artigo infringido, a identificação do responsável pelo estabelecimento e/ou infrator e a respectiva localização.



Art. 143. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art.144. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento ou pessoa responsável pela infração.

§1º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§2º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública, desde que estes não sejam levados a comercialização, devendo os mesmos serem apresentados ao fiscal do SIM. e/ou Coordenador do SIM para inutilização pelo próprio estabelecimento.

§ 3º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade no ato.

Art.145. São consideradas infrações sanitárias:

- I - Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;
- II - Executar atividades fiscalizadas pelo SIM sem estar devidamente autorizado pelo Departamento Municipal, ou outro órgão competente;
- III - Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;



IV - Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;

V- Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;

VI- Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;

VII -Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

Art. 146. As infrações sanitárias classificam-se em:

I- Leves: em que forem verificadas predominantemente circunstâncias atenuantes;

II-Moderadas: em que forem verificadas apenas uma circunstância agravante;

III-Graves: em que forem verificadas duas circunstâncias agravantes;

IV-Gravíssimas: em que forem verificadas a existência de três ou mais circunstâncias agravantes.

Art.147. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

I – A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;

II– A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;

III– Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art.148. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I –A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II– A compreensão equivocada da norma sanitária , admitida como escusável, quando patentea incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;



III- A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;

IV –Ser o infrator primário na transgressão da referida infração.

Art.149. São consideradas circunstâncias agravantes:

I – Ser o infrator reincidente na mesma infração;

II - Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;

III–Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a execução material da infração;

IV–Ter a infração consequências danos à saúde pública;

V- Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;

VI–Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, adulteração, fraude, falsificação ou má-fé.

Art. 150. A pena de multa consiste no pagamento de valores em moeda corrente, que são fixadas conforme Decreto ~~xxxx/xxxx~~ e/ou suas alterações, tendo como parâmetro, os indicativos da tabela abaixo:

I- Infrações leves;

II-Infrações moderadas;

III-Infrações graves;

IV-Infrações gravíssimas.

§1º - Em caso de reincidência o valor da multa poderá ser dobrado.

§2º - Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.



Art. 151. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

- I- apresentarem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quais quer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II-apresentarem-se com prazo de validade estipulado pelo fabricante expirado ou vencido;
- III-forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- IV-contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- V-forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- VI-não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;
- VII-não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária;
- VIII-contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 152 - Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, nos casos de apreensão e/ou condenação permite-se o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art.153. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

§1º Adulterações – multa conforme parâmetro estipulado no Decreto XXXX/XXXX ou suas alterações:

- I - Quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;



II - Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada, adulterada, impura e/ou com o prazo de validade vencido;

III - Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto, sem a prévia autorização do SIM;

IV - Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização não conste declaração nos rótulos;

V - Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

§2º Fraude – multa conforme parâmetro estipulado no Decreto XXXX/XXXX e/ou suas alterações:

I – Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM.

II - Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção de liberdade estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

III - Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

IV – Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e/ou permitidas;

V – Especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

§3º Falsificações – multa conforme parâmetro estipulado no Decreto XXXX/XXXX e/ou suas alterações:

I – Quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais de privilégios ou



exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

II - Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas;

III - Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação vigente e/ou sem o devido registro no SIM ou em órgão competente.

CAPÍTULO 2

DO RITO ADMINISTRATIVO

Art. 154. O auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e, quando o último se negar a assinar, por duas testemunhas.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, para ciência do proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 155. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente e a terceira ao arquivo do Departamento Municipal.



Parágrafo único. O Coordenador do Departamento Municipal em posse da segunda via do auto de infração deverá, dentro do menor prazo possível, abrir Processo Administrativo Sanitário (PAS).

Art. 156. O infrator poderá protocolar defesa em até 10 (dez) dias úteis após a lavratura do auto de infração.

§1º. A decisão do processo administrativo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao Coordenador do Departamento Municipal e, em segunda e última instância, ao Prefeito Municipal;

§2º. Em caso de impedimento do Coordenador em julgar a primeira instância, caberá decisão da primeira instância ao responsável pela segunda instância, que é o Gabinete do Prefeito.

§3º. O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em até 10 (dez) dias úteis após a ciência da decisão administrativa.

Art. 157. Ultima da a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator e o processo por concluso, procedendo seu arquivamento no Departamento Municipal.

Art. 158. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do Departamento Municipal, ser novamente penalizado pelo mesmo motivo.

Art. 159. O infrator, uma vez multado, terá 30(trinta) dias corridos para efetuar o pagamento da multa devendo apresentar o comprovante de recolhimento junto ao Departamento Municipal.



§1º. O prazo fixado pelo “caput” do presente artigo é contado a partir do primeiro dia útil após o término do prazo recursal e/ou da data da decisão administrativa final quando esta for pela manutenção da pena.

§2º. Caso o vencimento da multa seja em dia não útil, o mesmo passará para o primeiro dia útil subsequente.

Art. 160. Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na Lei Federal n.º 7.889/89, do dia 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la.

Parágrafo único. Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso", a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo Departamento Municipal (descrever o nome da secretaria), bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

Art. 161. O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas.

Art. 162. Poderá ser instituído o Regime Especial de Fiscalização (REF) como um conjunto de procedimentos a que serão submetidos os estabelecimentos registrados no SIM em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizam alteração, adulteração ou risco à saúde pública. O REF se caracteriza por:

- I - Aumento na frequência dos procedimentos de inspeção e de fiscalização;
- II - Aumento na frequência das análises fiscais/ou
- III - Solicitação de alteração do registro de produto.

Art. 163. Os servidores do Departamento Municipal e/ou do SIM, quando em serviço de fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em qualquer estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

TÍTULO XI DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



Art. 164. O SIM poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

- I –doenças exóticas ou não;
- II –surtos; ou
- III –quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata o SIM deve notificar o Serviço Oficial de Saúde Animal.

Art.165. Os casos omissos ou as dúvidas que surgiram na execução deste Decreto serão resolvidos pelo SIM com base em informações técnico - científicas.

Art. 166. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art.167. O SIM expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art.168. Os arquivos do SIM são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Diretor do SIM para que este autorize a visualização e acesso.

§1º Somente será permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento mediante autorização prévia do Coordenador do SIM.

§2º Ficam isentos de solicitação por escrito o Prefeito Municipal e o titular da pasta da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente.

Art. 169. Todo abate de animais para consumo ou à industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção



Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual), serviços de inspeção equivalentes ou SIM será considerado clandestino.

Parágrafo único. O SIM irá realizar a apreensão e condenar carnes e/ou produtos clandestinos tanto no estabelecimento, quanto em trânsito ou no comércio.

Art.170. O estabelecimento responderá civil, penal e administrativamente por danos causados à saúde pública quando comprovado negligência, imprudência ou imperícia devido ao descumprimento das exigências fixadas neste Decreto.

Art.171. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

TÍTULO XII

DA TRANSIÇÃO

Art.172. Os estabelecimentos registrados no SIM anteriormente à publicação deste Regulamento serão notificados para se adequarem às disposições constantes neste Decreto.

Parágrafo único. O SIM estabelecerá prazos para a correção das irregularidades considerando o grau de risco oferecido pelo produto à população, o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

- I –a classificação do estabelecimento;
- II –a quantidade de produto processado;
- III –as condições físicas e higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- IV –os cuidados higiênico –sanitários rotineiros do estabelecimento;

Art.173. Este decreto entra em vigor na data da sua publicação.

Art.174. Revogam-se as disposições em contrário.



SÃO JOÃO DO
POLÊSINE
PREFEITURA
GIGANTE NA HISTÓRIA
FORTE NA UNIÃO

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
SÃO JOÃO DO POLÊSINE



Gabinete da Senhora Prefeita Municipal de São João do Polêsine/RS, aos vinte e três dias do mês de janeiro de dois mil e vinte cinco.

Jaqueline Maria Schmitz Milanesi
Prefeita Municipal

Registre-se e Publique-se.
Em 23-01-2025

Ana Valéria Silva Gonçalves
Secretária Municipal de Administração

☎ 55 3269 1155 📞 55 3269 1144
✉ prefeitura@saojoaodopolesine.rs.gov.br
📍 Rua Guilherme Alberti, 1631 - Centro
CEP: 97230-000
São João do Polêsine - RS
📱 pmsjpo
CNPJ: 94.444.247/0001-40





SÃO JOÃO DO
POLÊSINE
PREFEITURA
GIGANTE NA HISTÓRIA
FORTE NA UNIÃO

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE
SÃO JOÃO DO POLÊSINE



☎ 55 3269 1155 📞 55 3269 1144
✉ prefeitura@saojoaodopolesine.rs.gov.br
📍 Rua Guilherme Alberti, 1631 - Centro
CEP: 97230-000
São João do Polêsine - RS
📱 pmsjpo
CNPJ: 94.444.247/0001-40

