



DECRETO Nº 480/2020, DE 30 DE ABRIL DE 2020

REGULAMENTA A LEI 1.439, DE 05 DE MARÇO DE 2020, QUE CRIA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, PRODUZIDOS NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE CACIQUE DOBLE E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

EDIVAN FORTUNA, Prefeito Municipal de Cacique Doble, no uso das atribuições legais, e na forma da Lei Orgânica Municipal,

D E C R E T A:

**TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º - O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de Cacique Doble, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º - O Serviço de Inspeção Municipal e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência da Prefeitura Municipal de Cacique Doble, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal nº 1.439, de 05 de março de 2020, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura Desenvolvimento e Meio Ambiente.

§1º - A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida em todo o território do Município de Cacique Doble, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos abatedouros-frigoríficos e indústrias, 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 com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA

§2º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e rotulagem de quaisquer produtos destinados à alimentação humana.

Art. 3º - Ficará a cargo do chefe do Executivo Municipal e do titular da pasta da Secretaria Municipal de Agricultura Desenvolvimento e meio Ambiente, a qual o SIM está vinculado fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos



a que se refere o art. 2º deste Decreto, em consonância com o parecer técnico do Coordenador do SIM.

Parágrafo primeiro - O cargo de Coordenador do SIM será exercido por Médico Veterinário.

Parágrafo segundo - É da competência privativa do Médico-Veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais e, sempre que possível, dos comerciais ou de finalidades recreativas, desportivas ou de proteção onde estejam, permanentemente, em exposição, em serviço ou para qualquer outro fim animais ou produtos de sua origem, a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.

Art. 4º - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) com aprovação de seus projetos e produtos, onde para efeitos sinérgicos o S.I.M. estabelece desde já uma parceria com outros setores do município em especial o setor de vigilância sanitária, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

§1º - Poderão se registrar no Serviço de Inspeção Municipal somente estabelecimentos com área de produção com até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) no momento do registro, sendo permitido sua expansão posteriormente.

§2º - Ficam isentos de Registro no Serviço de Inspeção Municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

§3º - Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no neste Decreto.

Art. 5º - A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor com formação em Medicina Veterinária e, quando couber, de auxiliar de inspeção e auxiliar administrativo, devidamente treinado e habilitado pelo Coordenador do SIM.

§1º Para execução de suas atividades, a equipe técnica do S.I.M. e o Coordenador do SIM tem autorização para conduzir veículo oficial.

§2º - O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 6º - Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste artigo deverão abranger as seguintes áreas:



I - a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

II - a inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

III - as análises laboratoriais;

IV - a carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens destes e outros produtos de origem animal;

V - fiscalização e execução de autos de infração;

VI - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 7º - A inspeção industrial e sanitária realizada pelo S.I.M. deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§1º - A inspeção permanente será instalada obrigatoriamente em estabelecimentos que realizem operações que envolvam o abate das diferentes espécies animais;

§2º O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória;

§3º - A frequência de inspeção periódica deverá ser no mínimo quinzenal durante o período de atividade do estabelecimento, podendo esta frequência ser diminuída apenas através de normatização para avaliação do grau de risco oferecido pelo produto e/ou estabelecimento ao consumidor e com parecer conclusivo e favorável do Coordenador do SIM.

Art. 8º - Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 9º - Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações e legislações complementares;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para análises laboratoriais;

III - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e



fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no S.I.M., mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

IV - avisar, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;

V - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Coordenador do SIM junto ao estabelecimento;

VI - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas, produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do SIM;

VII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao S.I.M., quando necessário, para seu uso exclusivo;

VIII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

IX - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

X - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo do SIM, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento, quando couber;

XI - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência, produtos fabricados e a saída dos mesmos;

XII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

§1º - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos fica sob as ordens diretas do SIM.

§2º - O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, porém, fica à disposição e sob a responsabilidade do SIM.

§3º - Cancelado o registro, o material pertencente ao S.I.M, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de Inspeção, serão recolhidos.

§4º - No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob a supervisão do SIM.

TÍTULO II CAPÍTULO I

Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 10 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I- Os de carnes e derivados:

a) Abatedouro-Frigorífico;

b) Fábrica de Conserva de Produtos Cárneos;



c) Entrepasto de Carnes e Derivados.

II - Os de leite e derivados:

- a) Granja Leiteira;
- b) Usina de Beneficiamento de Leite;
- c) Micro Usina de beneficiamento de leite;
- d) Fábrica de Laticínios;
- e) Micro queijarias.

III - Os de pescado e derivados:

- a) Entrepasto de Pescado;
- b) Fábrica de Conservas de Pescado.

IV- Os de ovos e derivados:

- a) Fábrica de Conservas de Ovos;
- b) Granja de produção de Ovos;
- c) Entrepasto de Ovos.

V - Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:

- a) Apiário/Casa do Mel;
- b) Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas.

VI – Entrepasto, Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados e similares.

§1º- O aproveitamento de produtos não comestíveis poderá ser realizado por terceiros, desde que autorizado previamente pelo SIM.

§2º - 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 abranja 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 SIM, tratamento diferenciado.

§3º A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 11 - Para os fins deste Decreto, entende-se por:

I - Abatedouro-frigorífico: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas;



II - Fábrica de conservas de produtos cárneos: o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue e que seja dotado de aparelhagem e instalações adequadas ao seu funcionamento;

III - Entrepasto de carnes e derivados: o estabelecimento destinado ao recebimento guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM;

IV - Granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento de leite para consumo em natureza;

V - Usina de Beneficiamento de Leite: estabelecimento que tem por finalidade receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

VI - Micro Usina de beneficiamento de leite: o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 3000 litros diários beneficiados;

VII - Fábrica de laticínios: o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

VIII - Micro queijarias: estabelecimento de pequeno porte com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de beneficiamento de 500 (quinhentos) litros por dia;

IX - Entrepasto de pescado: o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependência para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado;

X - Fábrica de conservas de pescado: o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma;

XI - Fábrica de conservas de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos;



XII - Granja de Produção de Ovos: o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos in natura, oriundos de produção própria;

XIII - Entrepasto de ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

XIV - Apiário/Casa do Mel: o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados oriundos de produção própria;

XV - Entrepasto de mel e cera de abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas;

XVI - Entrepasto, Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados e similares: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, esporeamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal localizados em setores específicos de supermercados e similares.

CAPÍTULO II

Do Registro, Reformas, Cancelamentos, Transferências e Implantação

Seção I

Da Aprovação do Projeto e Obtenção do Registro

Art. 12 - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei nº. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao S.I.M.:

I - Os estabelecimentos industriais especializados e nas agroindústrias com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo, industrialização e/ou ofertem produtos de origem animal fabricados em suas instalações;

II - As granjas leiteiras, usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nas micro usinas de beneficiamento de leite, nas micro queijarias;

III - Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenam, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem quaisquer produtos de origem animal, excetuada a fabricação;

Art. 13 - Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior receberão número de registro.

§1º - Estes números obedecerão à seriação própria e independente, uma para cada registro, fornecidos pelo S.I.M.



§2º - O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§3º - Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 14 - Para o Registro de Estabelecimentos junto ao S.I.M. se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

I - Requerimento ao Senhor Coordenador do SIM solicitando Vistoria do Terreno (em caso de novas instalações a serem construídas);

II - Requerimento ao Senhor Prefeito para solicitação de registro;

III - Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto, após emissão de licença emitida por órgão competente;

IV - Memorial Econômico-Sanitário; V - Memorial descritivo da construção;

VI - Cópia da RT ou documento equivalente emitida por profissional responsável pelo projeto da construção (em caso de novas instalações a serem construídas ou adequações exigidas pelo S.I.M.);

VII - Cronograma de execução das obras (em caso de novas instalações a serem construídas ou adequações exigidas pelo S.I.M.);

VIII - Plantas de situação e localização com escala mínima de 1/1000;

IX - Planta baixa com identificação e área das dependências com escala mínima de 1/100;

X - Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação com escala mínima de 1/100;

XI - Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras de resfriamento de carcaças com escala mínima de 1/100 (quando estabelecimento de abate);

XII - Fluxograma de produção;

XIII - Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas;

XIV - Termo de Livre Acesso;

XV - ART ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento devendo ainda, o mesmo possuir ensino superior e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade;

XVI - Licenciamento Ambiental vigente;

XVII - Aprovação de rótulo(s);

XVIII - Laudo de Potabilidade da água, de acordo com a Portaria da Consolidação do Ministério da Saúde Nº5 de 28 de setembro de 2017 ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la;

XIX - Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação, sendo exigido que no mínimo 1 (um) funcionário do estabelecimento tenha participado da referida capacitação.



XX - Manual de Boas Práticas de Fabricação (para registro permanente) deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's):

- a) Água de abastecimento;
- b) Águas residuais (para matadouro-frigorífico e leite e derivados);
- c) Controle de pragas;
- d) Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
- e) Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;
- f) Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- g) Abate humanitário (para matadouro-frigorífico);
- h) Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.

XXI - Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) mínimos para obtenção do registro provisório:

- a) Água de abastecimento;
- b) Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);
- c) Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;
- d) Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- e) Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.

§1º - Poderá, a critério do SIM, ser solicitado no momento do registro ou posteriormente outras plantas do estabelecimento para análise podendo ou não, ser solicitada inclusive a escala necessária.

§2º - Os estabelecimentos que já possuem o registro permanente deverão entregar cópia do Manual de Boas Práticas atualizado no prazo de 01 (um) ano, sob pena de cancelamento do registro permanente.

Seção II **Das Reformas, Ampliações e/ou Alterações**

Art. 15 - As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM, devendo acompanhar a solicitação no mínimo os seguintes documentos conforme o caso abaixo:

I - reformas, ampliações e/ou alterações que modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

- a) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;
- b) Memorial descritivo da construção;
- c) Cópia da RT ou documento equivalente emitida por profissional responsável pelo projeto da construção;
- d) Cronograma de execução das obras;
- e) Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100;



- f) Planta com cortes das salas de abate e/ou produção e câmaras com escala mínima de 1/100 (quando estabelecimento de abate);
- g) Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada).

II - reformas, ampliações e/ou alterações que não modifiquem a parte estrutural do estabelecimento:

- a) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;
- b) Memorial descritivo da construção;
- c) Cronograma de execução das obras;
- d) Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100;
- e) Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada);

§1º - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo "S.I.M APROVADO.", onde o requerente pode dar início às obras.

§2º - Os carimbos terão tamanho padronizado através de instrução normativa.

§3º - Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou reforma.

Art. 16 - Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao S.I.M. a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao S.I.M. instalar assim que possível a inspeção no estabelecimento.

Art. 17 - Poderá ser deferida a concessão de Registro em caráter provisório para estabelecimentos com Cronograma de Execução aprovado por um período de 01 (um) ano podendo ser renovado anualmente e/ou que ainda não implantaram as Boas Práticas de Fabricação.

§1º - Até a data da conclusão de demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

I - Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;

II - Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;

III - As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas durante análise da solicitação do registro, realizada pelo S.I.M. conforme Normas Técnicas vigentes;



§2º- Outras situações que exijam o Registro Provisório poderão ser analisadas a critério do S.I.M.

Art. 18 - O Registro Definitivo no S.I.M. somente será concedido pelo S.I.M. aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênico sanitárias contidas neste decreto e demais atos regulamentares.

Parágrafo único. No caso de indicação pelo S.I.M. do estabelecimento em que algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF-RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do S.I.M., podendo pleitear retorno.

Seção III

Alteração de Razão Social ou Cancelamento de Registro

Art. 19 - A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Senhor Coordenador do S.I.M. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I - Requerimento ao Senhor Coordenador do S.I.M.;

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 ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;

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;

VII - Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo S.I.M., sob estrito controle e fiscalização local.

Parágrafo único. 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.

Art. 20 - Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.

§1º - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao S.I.M., 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 realizados 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.

Seção IV Da Implantação

Art. 21 - Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

- I - Localização preferencialmente em ponto que se oponha aos ventos predominantes que sopram para a cidade;
- II - Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- III - Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- IV - Facilidade de acesso;
- V - Facilidade de fornecimento de água, energia elétrica e meios de comunicação;
- VI - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- VII - Facilidade na delimitação da área.



§1º - A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal estadual ou federal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento, em suas alterações ou com atos complementares regulamentadores.

§2º - A planta deverá ser instalada, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastada dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

§3º - Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar às margens de rodovias.

§4º - Agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas adjacentes a residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo S.I.M.

Art. 22 - Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

§1º - A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria da Consolidação nº 5 de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

§2º - Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela Portaria da Consolidação nº 5 de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

§3º - Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

§4º - A critério do S.I.M. poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 23 - As instalações devem atender as Normas Técnicas Municipais Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento, devendo as mesmas:



I - localizar-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação, de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo em 5 (cinco) metros e com área disponível para circulação interna de veículos;

II - ser construído de alvenaria ou outro material aprovado pelo S.I.M., com área compatível com o volume máximo da produção e tamanho das espécies animais a serem processados, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, inspeção e fiscalização, acondicionamento, reacondicionamento e armazenagem dos produtos de origem animal;

III - possuir ambiente interno fechado, com área suja e limpa, banheiros, vestiários e depósitos.

IV- possuir paredes lisas, de cor clara, impermeáveis e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;

V- possuir forro que não seja de madeira e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

VI - possuir piso impermeável, de cor clara, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização;

VII - possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;

VIII - dispor de água potável encanada sob pressão em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos para evitar qualquer tipo de contaminação;

IX - possuir sistema de provimento de água quente, vapor ou produto adequado para higienizar o estabelecimento, instalações, equipamentos, utensílios e recipientes;

X - dispor de depósito para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos de origem animal;

XI - dispor quando necessário, de câmara fria e/ou equipamento de frio aprovado pelo S.I.M.;

XII - dispor, quando necessário, de escritório para o fiscal do S.I.M.;

XIII - dispor de instalação sanitária e vestiário proporcional ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento;

XIV - dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;

XV - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas contidas na Resolução 001/2000 de 17 de agosto de 2000 da Secretaria de Agricultura do Estado ou as que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.



CAPÍTULO III **Da Inspeção Industrial e Sanitária**

Art. 24 - A inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos de produtos de origem animal será realizada preconizando o disposto na legislação municipal vigente. Em casos não previstos na legislação municipal será obedecido o Título V do Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, quando couber.

Seção I **Dos Estabelecimentos**

Art. 25 - Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Cacique Doble, estarão sujeitos às seguintes condições:

§1º - O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados.

§2º - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência.

§3º - A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

§4º - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, bem como leite in natura para beneficiamento em fábrica de laticínios ou entreposto, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito do órgão competente.

Art. 26 - As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Cacique Doble, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, municipal, estadual equivalente ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes.

§1º - As matérias-primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica.

§2º - A matéria-prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo S.I.M., conforme Norma Técnica específica.

§3º - As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível



hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, estadual (DIPOA) ou federal (SIF), respectivamente.

Seção II **Dos Procedimentos para o Abate**

Art. 27 - Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" conforme o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la.

Art. 28 - Será permitido o início das operações de abate dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e eficaz sangria.

§1º - O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores.

§2º - A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 29 - Em suínos, é permitido depilar e raspar logo após o escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração.

§1º - Quando usados outros métodos de esfolação, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§2º - No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 30 - A evisceração deverá ser realizada em local que permita a visualização pelo funcionário do S.I.M., o pronto exame das vísceras e sob pretexto algum pode ser retardada, não devendo, portanto, ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

Parágrafo único. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo gastrointestinal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 31 - O estabelecimento deverá proceder de forma a, sempre, durante o processo de abate garantir a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação.



Seção III Das Condições de Higiene

Art. 32 - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

§1º - Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da empresa, de acordo com o Parágrafo Segundo do Art. 14 deste decreto.

§2º - O proprietário do estabelecimento, bem como seu respectivo responsável técnico respondem, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 33 - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º - Durante os procedimentos de higienização e sanitização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§2º - Os produtos utilizados na sanitização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 34 - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 35 - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, devendo constar no Manual de BPF como solicita o item e do Parágrafo Segundo do Art. 14 deste decreto.

§1º - Poderá ser exigido o atestado de saúde, sempre que necessário, a critério do S.I.M. para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que estes exerçam esporadicamente atividades nas dependências do estabelecimento.

§2º - Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações, no manipulador, que ponha em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de sua atividade.



Art. 36 - A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 37 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

Art. 38 - Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao S.I.M.

Art. 39 - É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 40 - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 41 - Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 42 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reuso de embalagens plásticas, tais como "pet's".

Art. 43 - Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo S.I.M..

Art. 44 - Os matadouros e indústrias controlados pelo S.I.M. devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, ser livres de gatos, cães e outros animais.

Parágrafo único. Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas através de pessoal capacitado e habilitado com apresentação de certificado reconhecido pelo S.I.M.



Art. 45 - Far-se-á, todas as vezes que o S.I.M. julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 46 - Lavar e desinfetar, todas as vezes que o S.I.M. julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 47 - Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 48 - Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.

Art. 49 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 50 - Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento. Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao S.I.M., registro atualizado dos visitantes.

CAPÍTULO IV **Da Embalagem, Rotulagem e Carimbagem**

Art. 51 - Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§1º - Entende-se por “embalagem primária” o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pela autoridade competente.

§2º - Entende-se por “embalagem secundária” o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

Art. 52 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 53 - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

Art. 54 - Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do S.I.M.

§1º - A aprovação de rótulo seguirá ordem de Instrução Normativa que será elaborada pelo SIM, que institui as normas oficiais para Rotulagem e Embalagem dos Produtos



de Origem Animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM de Cacique Doble ou legislação que venha a substituí-la e/ou alterá-la.

§2º - A rotulagem e carimbagem obedecerá a legislação estadual ou federal existente até a data da publicação de normatização própria.

Art. 55 - Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pelas legislações relacionadas vigentes.

Art. 56 - Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 57 - Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo S.I.M.

Parágrafo único. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do S.I.M., através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos.

Art. 58 - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo S.I.M.

§1º - O carimbo oficial do S.I.M. será de acordo com a Instrução Normativa que será elaborada pelo S.I.M. ou legislação que venha a substituí-la e/ou alterá-la.

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

CAPÍTULO V

Da Organização e Estrutura do Serviço de Inspeção Municipal

Art. 59 - A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa exigindo as seguintes condições:

I - recursos humanos: médicos veterinários e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do serviço, lotados no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência e auxiliar administrativo exclusivo para o S.I.M.;

II - 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 coordenação da inspeção;



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

IV - infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos: 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 o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.

§1º - Para o cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o número de estabelecimentos registrados e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos;

§2º - Sempre que possível a Secretaria Municipal da Agricultura Desenvolvimento e Meio Ambiente deve permitir e facilitar a seus servidores a realização de estágios e cursos, visitas técnicas, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

§3º - Quando a sala não for de uso exclusivo do S.I.M., os arquivos e armários deverão ser dotados de sistema de tranca com chave e de uso exclusivo do S.I.M.

§4º Os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso a internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora colorida com copiadora e scanner.

CAPÍTULO VI **Das Infrações e Penalidades**

Art. 60 - As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo artigo 12º, alínea: i, da Lei n.º 1.349, de 05 de março de 2020, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 ou a que vier a substituir ou alterá-la, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal, com as penalidades de:

- I - Notificação/Advertência;
- II - Multa;
- III - Multa diária;
- IV - Apreensão do produto, equipamento e 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 - Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- X - Suspensão das atividades;
- XI - Cancelamento do Registro do estabelecimento



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

I - atos que procurem embarçar a ação dos servidores do S.I.M. ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacato, suborno, ou simples tentativa;

III - informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao S.I.M.

V- também enquadram-se como infrações quaisquer outras transgressões a outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.

Art. 61 - Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal;

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Art. 62 - 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, de até 10.000 (dez mil) Unidades de Referência Municipal – URMs, 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;

§1º - As 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 V 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.

§4º - A 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. 63 - 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. 64 - 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 S.I.M. 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. 65 - As penalidades descritas no artigo 62 serão processadas mediante a lavratura de auto infração, que constará o descritivo da conduta irregular, devendo ser assinado



pela autoridade que constatar a irregularidade e/ou o Coordenador do S.I.M., 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. 66 - 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 do S.I.M. e a terceira ao arquivo do S.I.M.

Parágrafo único. O Coordenador do S.I.M. em posse da segunda via do auto de infração deverá, dentro do menor prazo possível, abrir Processo Administrativo próprio do S.I.M., onde obedecerá os princípios constitucionais da ampla defesa e do contraditório.

Art. 67 - O infrator poderá protocolar defesa até 10 (dez) dias úteis após a lavratura do auto de infração.

§1º - A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao Coordenador do “SIM” e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Agricultura Desenvolvimento e Meio Ambiente.

§2º - A comissão que se refere o §1º é composta preferencialmente por servidores concursados com ao menos um funcionário técnico lotado no S.I.M., 01 servidor efetivo da Secretaria Municipal da Agricultura Desenvolvimento e Meio Ambiente e presididas pelo próprio Secretário.

§3º - Em caso de impedimento do Coordenador do S.I.M. em julgar a primeira instância, como nos casos em que este for o autuador, caberá decisão da primeira instância a uma comissão referida no inciso anterior e em última instância ao Prefeito Municipal.

§4º - O infrator poderá protocolar recurso da decisão da primeira instância em até 10(dez) dias úteis após a ciência da decisão administrativa.

Art. 68 - Ultimada 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, onde conterà a penalidade imposta que será posteriormente publicada nos meios de comunicação do Município e também, comunicado ao infrator através de via postal com aviso de recebimento (AR), por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado, dando ciência ao infrator sobre a Decisão Final e a impossibilidade de apresentação de recurso/defesa e o processo por concluso, procedendo seu arquivamento no S.I.M.



Art. 69 - 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 S.I.M., ser novamente penalizado pelo mesmo motivo.

Art. 70 - O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias corridos para efetuar o pagamento da multa devendo exhibir o comprovante de recolhimento junto ao S.I.M.

§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. 71 - 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 S.I.M., bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

Art. 72 - Os servidores do S.I.M., 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.

Art. 73 - Constituem infrações sanitárias ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;



V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

VII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

VIII - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

IX - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

X - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XI - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado em Serviço de Inspeção Oficial e quando for o caso, devidamente habilitado através de Sistemas de Equivalência ao comércio no município;

XV - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que,



direta ou indiretamente, interesse ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e ao consumidor;

XIX - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XXI - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXII - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXIII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIV - embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal;

XXVI - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXIX - fraudar documentos oficiais; e

XXX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 74 - 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;



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

Art. 75 - 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. 76 - São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - o infrator ser primário;
- II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou
- VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

Art. 77 - São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - o infrator ser reincidente;
- II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 78 - A pena de multa consiste no pagamento de valores em moeda corrente, que será fixada através da conversão da Unidade de Referência Municipal - URM, tendo como valores de referência os constantes na tabela abaixo:

- I - Infrações leves: de 3 (três) URMs a 15 (quinze) URMs;
- II - Infrações moderadas: de 15,1 (quinze e um décimo) URMs a 30 (trinta) URMs;
- III - Infrações graves: 30,1 (trinta e um décimo) URMs a 70 (setenta) URMs;
- IV - Infrações gravíssimas: 70,1 (setenta e um décimo) URMs a 270 (duzentos e setenta) URMs

§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.

§3º - Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de três anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§4º - Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 79 - 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 - apresentem-se alterados;
- II - apresentem-se fraudados;
- III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;
- VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
- VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão regulador da saúde;
- X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- XII - apresentem embalagens estufadas, exceto quando for próprio do processo de embalagem;
- XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XIV - estejam com o prazo de validade expirado;
- XV - não possuam procedência conhecida; ou
- XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.



Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

CAPÍTULO VII **Das Análises Laboratoriais**

Art. 80 - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno, produtos de origem animal e matéria-prima, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo S.I.M., onde o cronograma de análises será definido pelo Coordenador do S.I.M.

§1º Ficará a cargo da Secretaria da Agricultura Desenvolvimento e Meio Ambiente o pagamento do valor referente às análises das amostras oficiais de água e de produtos de origem animal e matéria prima que serão coletadas e encaminhadas para laboratório aprovado pelo S.I.M., onde o cronograma de análises será definido pelo Coordenador do S.I.M.

§2º Para fins de análise laboratorial, conforme a Resolução 001/2015 e Resolução 001/2016 da Secretaria da Agricultura do Estado ou a que vier substituí-las e/ou alterá-las, entende-se como matéria-prima a ser analisada o leite cru.

Art. 81 - As colheitas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do S.I.M., na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal da Agricultura Desenvolvimento e Meio Ambiente expressamente autorizado e treinado pelo S.I.M. para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

§1º O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a qualquer momento, respeitando as periodicidades descritas neste artigo, podendo as últimas serem alteradas somente mediante normatização.

I - o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise físico-química anual e 04 (quatro) análises microbiológicas anuais, sendo que para agroindústrias familiares de pequeno porte fica estabelecido a realização de 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) análises microbiológicas anuais;

II - no cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada três meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada produto por ano. As análises físico-químicas de produtos prontos e matéria-prima serão realizadas com periodicidade bianual ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário, excetua-se os produtos fatiados;

III - para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) por ano;

IV - para ovos serão realizadas 02 (duas) análises microbiológicas por ano.



V - para os estabelecimentos classificados como Entrepasto, Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados os produtos fatiados que são inspecionados na origem e não passam por nenhum processo de fabricação e/ou industrialização, apenas o de fatiamento, serão agrupados em dois grupos: derivados lácteos e derivados cárneos. As análises para estes produtos deverão ser realizadas de maneira aleatória obedecendo a periodicidade mínima de 01 (uma) análise microbiológica a cada três meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 4 análises por ano de cada grupo. Em caso do aparecimento de uma análise não conforme e respeitando os artigos 82 e 83, será coletado além de uma amostra do produto que apresentou a não conformidade, um ou mais SWABs a critério do Coordenador do S.I.M., da fatiadora utilizada para a função e analisado para o parâmetro não conforme da amostra.

VI - As Instituições de Ensino terão tratamento diferenciado, em relação à quantidade de análises microbiológicas e físico-químicas de produtos e matéria prima que será regulamentado por Instrução Normativa.

§2º - O Serviço de Inspeção Municipal pode, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises.

§3º - A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, por determinação do S.I.M.

§4º - O S.I.M. pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério do S.I.M.

Art. 82 - Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e a produção do produto analisado ficará imediatamente proibida, bem como a comercialização do lote analisado, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados, sendo que o lote em questão deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao fiscal do S.I.M. para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao S.I.M. documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de produção de um novo lote que terá amostra coletada e submetida a nova análise em até 10 (dez) dias úteis ou de acordo com o processo de produção, após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise não conforme.

Parágrafo único. O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais do laboratório ou a critério do SIM.

Art. 83 - Em caso de nova não conformidade, será lavrado Auto de Infração, e o lote de produto apreendido deverá ser inutilizado, a produção do referido produto continuará proibida e o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo anterior,



acrescidas da solicitação de acompanhamento de produção de três lotes, pelo Serviço de Inspeção, ficando os três lotes do produto em questão apreendidos, constituindo-se estas análises no primeiro “teste para liberação” ou “TL”.

§1º - A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e o Coordenador do S.I.M., onde, cada lote deverá contemplar todo o processo de produção incluindo as etapas de higienização.

§2º - A produção e a comercialização do produto ficarão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais nos três lotes analisados no “TL”.

Art. 84 - Com o aparecimento de algum lote não conforme no primeiro “TL”, cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se a autuação com penalidade de multa por “TL” não conforme, sendo que na terceira vez em que o produto não apresentar as três análises do “TL” em conformidade com os padrões legais, ou seja, tendo apresentado pelo menos uma amostra não conforme em cada um dos “TL”, o estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto.

§1º - O retorno das atividades de produção e fabricação do estabelecimento se dará somente após um “TL” em conformidade com os padrões legais analisados, ou seja, com os três lotes em conformidade do produto que gerou a suspensão das atividades.

§2º A não apresentação de laudos laboratoriais de análises microbiológicas e/ou físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 12 (doze) meses, gerará o cancelamento do registro do estabelecimento junto ao S.I.M.

Art. 85 - O aparecimento de análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de água e/ou físico-química de matéria-prima, considerando os padrões legais vigentes, o estabelecimento será notificado, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados com a matéria-prima analisada, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao Coordenador do S.I.M., para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao S.I.M. documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de nova coleta.

§1º - O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada pelo S.I.M. em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

§2º - Em caso de nova análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de água e/ou físico-química de matéria-prima, considerando os padrões legais vigentes, o estabelecimento será autuado e multado, até que apresente uma nova análise oficial conforme.



Art. 86 - A multa para análises oficiais não conformes, considerando os padrões legais vigentes, quando estipulada no rito descrito nos parágrafos anteriores, terá o valor fixado utilizando-se o valor inicial estipulado das infrações leves conforme especificado no Art. 78, inciso I deste Regulamento.

Art. 87 - Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria da Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA -, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e outras legislações que venham a surgir, substituí-las e/ou alterá-las.

Art. 88 - O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao S.I.M. dentro do mês da coleta, será autuado e multado, tendo o valor da multa fixado utilizando-se o valor inicial estipulado para as infrações leves conforme especificado no Art. 78, inciso I deste Regulamento.

§1º - No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises de produto, o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo pelo S.I.M. em consonância com o inciso V do art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

§2º - Em caso de segunda reincidência consecutiva no não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo S.I.M.

CAPÍTULO VIII **Das Disposições Gerais**

Art. 89 - Os arquivos e Documentos do S.I.M. são considerados confidenciais, necessitando de solicitação por escrito dirigida ao Coordenador do S.I.M. para posterior autorização para visualização, acesso ou até mesmo cópia de algum documento. Não sendo permitida a reprodução total ou parcial de qualquer documento exceto sob autorização do Coordenador do S.I.M.

Parágrafo único. Ficam isentos de solicitação por escrito os chefes do poder executivo e o Secretário da pasta.

Art. 90 - Todo abate de animais para consumo ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e S.I.M. (Serviço de Inspeção



Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, notificação e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido no Art. 78, inciso IV, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 91 - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula, bem como o processo de fabricação pelo S.I.M.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 92 - Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

- I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem no processo de fabricação;
- II - princípios básicos ou composição centesimal;
- III - tecnologia do produto.

Art. 93 - Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o S.I.M. participará em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 94 - O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 95 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Secretário Municipal da Agricultura Desenvolvimento e Meio Ambiente em consonância técnica com o Coordenador do S.I.M., podendo estes, editarem atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste Regulamento.

Art. 96 - Os estabelecimentos registrados no S.I.M., deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o término do mês subsequente ao mês informado.

Art. 97 - Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos, ou documentos necessários a solicitação de reformas, ampliações e/ou alterações deverá ser entregue em três vias.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Cacique Doble

Art. 98 - As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 60 (sessenta) dias, prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrita aprovada pelo S.I.M. ou a critério do S.I.M., para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e a legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

Art. 99 - As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 100 - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, AOS
30 DIAS DO MÊS DE ABRIL DE 2020.

EDIVAN FORTUNA,
Prefeito Municipal.

Registre-se e Publique-se e Cumpra-se:

Josimar Navarini,
Secretário Municipal de Administração.

Cacique Doble
Crescendo com você
Adm. 2017/2020

