DECRETO MUNICIPAL Nº 22/2022, DE 13 DE JULHO DE 2022.

ALTERA O DECRETO MUNICIPAL Nº 31/2020 DE 24 DE JULHO DE 2020, QUE REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 0884/2017, DE 14 DE MARÇO DE 2017, A QUAL INSTITUI O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE ENGENHO VELHO-RS E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

DIEGO MARTINELLI BERGAMASCHI, Prefeito Municipal de Engenho Velho, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação vigente, e tendo em vista o disposto na LEI MUNICIPAL Nº 0884/2017, DE 14 DE MARÇO DE 2017, que implanta no município de Engenho Velho/RS, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM – sobre os produtos de origem animal;

DECRETA:

Art. 1º O <u>Decreto Municipal nº 31/2020 de 24 de junho de 2020</u>, que regulamenta a LEI MUNICIPAL Nº 0884/2017, DE 14 DE MARÇO DE 2017, o qual dispõe sobre a inspeção municipal sanitária dos produtos de origem animal, <u>passa a vigorar com a seguinte redação:</u>

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

TÍTULOI

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

"Art. 1º - O presente Regulamento estatui as normas que regulam, no Município de Engenho Velho, Estado do Rio Grande do Sul, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, conforme LEI MUNICIPAL Nº 0884/2017, DE 14 DE MARÇO DE 2017.

Parágrafo único: É inerente à inspeção regulamentada por este Decreto a fiscalização correspondente.

Art. 2º - 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 e seus derivados, comestíveis com adição ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único: 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, rotulagem, trânsito de quaisquer produtos, adicionados ou não de vegetais, destinados à alimentação humana.

Art. 3° - A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela LEI MUNICIPAL Nº 0884/2017, DE 14 DE MARÇO DE 2017, subordinado ao Departamento Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, ou do órgão que vier a substituí-lo, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

Art. 4º - A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

- *I-* Nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue, entendidas como tais as fixadas neste Regulamento;
- **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;
- VI Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados;
- VII nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos e matérias primas de origem animal;
- Art. 5° Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, 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.
- Art. 6° Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio local, o SIM participará em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo.
- Art. 7º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.
 - Art. 8º 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 fiscal análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária SUASA, em laboratórios credenciados ou pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;
- 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 animais exóticos todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, ou também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
- VI animais silvestres todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;
- VII espécies de caça aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
- VIII 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;
- IX desinfecção procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

X - 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;

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

XII - higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

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

XIV - 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 microbiologicamente aceitável;

XV - 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;

XVI - 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;

XVII - programas de autocontrole - 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 e Serviço de Inspeção Municipal;

XVIII - 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;

XIX - 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;

XX - 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 devem atender;

XXI - inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

XXII - 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;

XXIII - auditoria - procedimento técnico-administrativo conduzido por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, com o objetivo de:

a) apurar o desempenho do serviço de inspeção federal ou municipal com Equivalência junto aos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;

b) avaliar as condições técnicas e higiênico-sanitárias dos estabelecimentos registrados;

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

XXVI - 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;

XXVII - 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;

XXVIII - destinação industrial - destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam 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;

XXIX - 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;

XXX - 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 a Agricultura relativas a produtos de origem animal; e

XXXI - serviço de inspeção municipal - SIM - unidade técnico-administrativa que constitui a representação local do serviço de inspeção de produtos de origem animal.

- **Art. 9º -** A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.
- § 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, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.
- § 2° 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 de produtos de origem animal registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1°, excetuado o abate.
- § 3° A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2° será estabelecida em normas complementares.
- § 4° Excepcionalmente, em período que for decretado situação de emergência ou calamidade pública pela autoridade municipal e a critério do SIM, as frequências das inspeções periódicas poderão sofrer alterações, podendo ser realizadas quinzenalmente, mensalmente ou até mesmo interrompidas. Fica a critério do SIM, a solicitação de envio por e-mail das planilhas de autocontroles das empresas para verificação do cumprimento dos mesmos, substituindo as verificações in loco.
- Art. 10 Compete ao Departamento Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente:
- I observar a LEI MUNICIPAL Nº 0884/2017, de 14 de março de 2017, e o presente Decreto, para as atividades de fiscalização e inspeção de produtos de origem animal;
- II executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;
- III criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor da importância de se

adquirir produtos inspecionados e os riscos do consumo de produtos clandestinos através de atividades de educação sanitária.

- Art. 11 A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:
 - *I* inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;
- II verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
 - *IV* verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- $\it V$ verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;
 - VIII avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
 - IX verificação da água de abastecimento;
- \boldsymbol{X} fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

- XI classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XII verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
 - XIII controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XIV verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;
 - XV certificação sanitária dos produtos de origem animal; e
- XVI outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Parágrafo único. O Médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), assim como sua equipe auxiliar poderão solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 12. Ficará a cargo do Chefe do Departamento Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente fazer cumprir as normas deste Regulamento e também outras que venham a ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais e obrigatoriamente sob orientação do SIM, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo único. Além deste Regulamento, as outras normas que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- *I Normas técnicas dos estabelecimentos de origem animal*;
- II Condições e exigências para registro;
- III reinserção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases de industrialização;

- IV- submissão ao Regime Especial de Fiscalização (REF);
- *V* registro de produtos e de rótulos;
- VI análises laboratoriais e laboratórios credenciados;
- VII periodicidade das inspeções; e
- VIII quaisquer outros procedimentos que se tornem necessários para maior eficiência a da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

TÍTULOII

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

- Art. 13 Os estabelecimentos de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, são classificados em:
 - *I* de carnes e derivados:
 - II de pescado e derivados;
 - **III -** de ovos e derivados;
 - IV de leite e derivados;
 - V de produtos de abelhas e derivados; e
- **VI -** de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal
- § 1º A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.
- § 2º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado dos produtores.

§ 3º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação dos programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e educação continuada dos produtores.

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

- Art. 14 Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
- I abatedouro frigorífico; e
- II unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
- § 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.
- § 2° Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis

CAPÍTULOII

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

- **Art. 15** Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:
 - I- barco-fábrica;
 - *II -* abatedouro frigorífico de pescado;

- III unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- IV estação depuradora de moluscos bivalves.
- § 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.
- § 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por 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.
- § 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por 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.
- § 4° Para os fins deste Decreto, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

- Art. 16 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:
- I granja avícola; e
- II unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- § 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por 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.

§ 2° - É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3° -. Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade 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.

§ 4° - É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5° - 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

§ 6° - 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.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 17 - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV - queijaria

- § 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
- § 2º Para os fins deste Decreto, entende-se por 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.
- § 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por 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 ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
- § 4° Para os fins deste Decreto, entende-se por 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

CAPÍTULOV

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 18 - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- *I* unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.
- § 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por 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.
- § 2° É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.
- § 3°- As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluindo o transporte.

CAPÍTULOVI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM DE FRACIONAMENTO OU PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- Art. 19 Os estabelecimentos de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal são classificados em:
 - I Unidade de beneficiamento de produtos de origem animal; e
 - II casa atacadista.
- § 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, espostejamento, 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 - Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio nacional ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3° - Os estabelecimentos de que trata o § 1°, 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.

§ 4° - Nos estabelecimentos de que trata o § 2° - não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

TÍTULO III

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 20 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá funcionar, no Município de Engenho Velho-RS, sem estar previamente registrado no SIM, na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo.

Art. 21 - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

I - de carnes e derivados:

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e derivados:

IV - de leite e derivados;

V - *de produtos de abelhas e derivados;*

- VI- de armazenagem, fracionamento ou processamento de produtos de origem animal
- **Art. 22** Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:
- *I-* depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto nas normas complementares;
- II avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;
- III vistoria in loco do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado pelo médico veterinário responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal;
 - IV concessão do registro do estabelecimento;
- § 1º As etapas previstas no caput serão obrigatórias para os estabelecimentos classificados como:
 - *I-* abatedouro frigorífico;
 - II unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;
 - III barco-fábrica;
 - IV abatedouro frigorífico de pescado;
 - V unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
 - VI estação depuradora de moluscos bivalves;
 - VII unidade de beneficiamento de ovos e derivados;
 - VIII granja leiteira; e
 - IX unidade de beneficiamento de leite e derivados.

- *X-* unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.
- § 2º Para os demais estabelecimentos de que trata este Decreto, serão obrigatórias as etapas previstas nos incisos I e IV do caput.
- Art. 23 Atendidas as exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o Responsável pelo Serviço de Inspeção emitirá o título de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:
 - I o número do registro;
 - II o nome empresarial;
 - III a classificação do estabelecimento;
 - IV a localização do estabelecimento.
- Art. 24 O título de registro emitido pelo Responsável do Serviço de Inspeção, é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.
- Art. 25 A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção ou de armazenamento de produtos de origem animal poderão ser realizadas somente após:
- I aprovação prévia do projeto, nos estabelecimentos de que trata o § 1º do
 art. 22; e
- **II -** atualização da documentação depositada, nos estabelecimentos de que trata o § 2º do art. 22.
- Art. 26 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

- § 1º O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano será cancelado.
- Art. 27 No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.
- Art. 28 O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado, do Distrito Federal ou do Município.
- Art. 29 O Serviço de Inspeção Municipal editará instruções normativas sobre os procedimentos e as exigências documentais para:
- I a aprovação prévia de projeto de construção, reforma e ampliação de estabelecimentos;
 - II registro e relacionamento de estabelecimentos; e
 - III cancelamento de registro de estabelecimentos.

CAPÍTULO II

TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

- Art. 30 Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.
- § 1° No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.
- \S 2 ullet As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados, 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.

- § 3° Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja ele registrado ou relacionado.
- § 4° No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1°, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.
- § 5° Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.
 - § 6° As exigências de que trata o § 5° incluem aquelas:
 - I relativas ao cumprimento de prazos de:
 - a) planos de ação;
 - **b**) intimações; ou
 - c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e
- II de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.
- Art.31 O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.
- Art. 32 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro a apresentação prévia de

boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deverá se enquadrar nos padrões oficiais microbiológicos e físico químicos.

- § 1º Serão aceitos os laudos dos exames microbiológicos e físico químicos da água de abastecimento, com data de emissão não superior a dois meses da realização do exame.
- § 2^{\bullet} Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se novo exame e recomendações.

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

- Art. 33 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme o projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal a documentação depositada dos estabelecimentos:
- § 1º As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.
- § 2° Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da sua classificação. O SIM emitirá normas técnicas para instalações e equipamentos e no caso de ausência destas, adotar-se-ão as normas técnicas do Órgão Estadual ou Federal de Inspeção.
- Art. 34 O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- **V** dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- VI dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- VII dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- VIII ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- IX paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- X pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

- XI forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- XII pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
 - XIII ralos de fácil higienização e sifonados;
- XIV barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XV janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XVI luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- XVII equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XVIII equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XIX dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XX equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;
- XXI rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XXII água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

- XXIII rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXIV rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XXV vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXVI local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXVII local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
- XXVIII sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;
- XXIX locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- XXX água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXXI instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXXII instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

XXXVI - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 35 - Os estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

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 - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; ou contrato com empresa terceirizada para a realização do mesmo;

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

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. 36 - Os cantos entre paredes e pisos devem ser preferencialmente arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidades, frestas ou porosidades.

- **Art. 37 -** O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.
 - Art. 38 Os fumeiros devem possuir portas de ferro e providos de lanternas.
- **Art. 39 -** Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
- I cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;
- II câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;
- III local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e
- IV instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.
- Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.
- **Art. 40 -** Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.
- Art. 41 Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:
- I instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
- II instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

- Art. 42 O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.
- **Art. 43 -** Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.
- Art. 44 Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.
- Art. 45 Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênicosanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

Art. 46 - As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

- Art. 47 Os estabelecimentos devem ter implantado Manual de Boas Práticas de Fabricação, e outros, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos com os regulamentos técnicos.
- Art. 48 Os estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Fabricação, Boas Práticas Agropecuárias e outros.
- Art. 49 É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana, salvo em casos específicos relacionados à tecnologia dos produtos e desde que previamente previstos e permitidos em normativas e autorizados pelo SIM.
- Art. 50 É proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matériasprimas, insumos, condimentos e outros cujos prazos de validade estejam vencidos.

Parágrafo único. Todos os insumos e aditivos deverão ser mantidos em suas embalagens originais ou, quando fracionados, deverão manter o registro de identificação e validade.

- Art. 51 Far-se-ão, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.
- Art. 52 Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança/processamento e seus anexos e na expedição.
- Art. 53 Não é permitido que os estabelecimentos possuam acesso interno a residências, assim como também não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.
- Art. 54 Os estabelecimentos de origem animal devem obedecer ao ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.

- Art. 55 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.
- $Art. 56 \acute{E}$ proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.
- Art. 57 Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização.
- Art. 58 Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeita e rigorosamente higienizada; e que não possuam rotulagens e/ou informações dos estabelecimentos anteriores.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

- Art. 59 Todos os produtos de limpeza utilizados nos estabelecimentos deverão estar registrados no órgão oficial competente.
- § 1º Todos os produtos de limpeza deverão estar devidamente rotulados e quando fracionados deverão manter a identificação, a validade e a recomendação de uso, quando aplicável. As embalagens originais devem ser mantidas no estabelecimento, a fim de possibilitar a verificação das informações do fabricante.

Art. 60 - Os veículos de transporte de produtos de origem animal deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

- Art. 61 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. 62 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. 63 -Todos os funcionários, os dirigentes ou os proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências de processamento dos estabelecimentos, deverão apresentar, pelo menos, um atestado de saúde anual, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos.
- § 1º A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que o SIM julgar necessário.
- § 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. 64 Exigir-se-á que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando saírem de sanitários, e sempre que necessário durante a manipulação.

- **Art. 65** 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 clara 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.
- § 3° 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. 66 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. 67 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. 68 Não é permitido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou, ainda, guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.
- Art. 69 Exigir-se-á do pessoal que trabalha nos estabelecimentos registrados a realização de curso de Boas Práticas de Fabricação e sua atualização conforme o SIM julgar necessário.

- Art. 70 As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.
- Art. 71 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. 72 -** Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.
- Art. 73 As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.
- **Art. 74 -** As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.
- **Art. 75 -** Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.
- Art. 76 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.

CAPITULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

- **Art. 77 -** Ficam os proprietários de estabelecimentos, e representantes legais obrigados a:
 - I. Observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento e em legislações 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 post mortem;
- III. Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV. Fornecer, todo mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal,
 - V. Manter atualizados:
 - a) Os dados cadastrais de interesse do SIM; e
- **b**) O projeto aprovado, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 22, ou a documentação depositada, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 22;
- VI. 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, de vinte e quatro horas;
- VII. Avisar, com antecedência de 24 horas (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate e disponibilizar as GTAs dos animais e o boletim sanitário, bem como o Informativo de Abate devidamente preenchido e assinado, conforme manual de serviço de inspeção Municipal, além de fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;
- VIII. Entregar documento informando os dias e horários de trabalho em que são realizados a industrialização de alimentos nas dependências;
- IX. Fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios:

- X. Manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- XI. Fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- XII. Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XIII. Recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;
- XIV. Apresentar exame médico de todos os funcionários, uma vez ao ano, no qual ateste que os mesmos estão aptos a manipulação de alimentos;
- XV. 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 complementares editadas pelo SIM ou pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e manter registros auditáveis de sua realização;
- XVI. Substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o Responsável Técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento;
- XVII. Uma vez ao ano, o estabelecimento fica obrigado a entregar a cópia da ART do Responsável pelo Estabelecimento;
- XVIII. Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XIX. Manter registros auditáveis da recepção de animais, matériasprimas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

- XX. Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XXI. Dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:
 - a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
 b) adulteração;
- XXII. dispor de sistema de autocontrole dos lotes produzidos e locais de distribuição e comercialização, a fim de manter a rastreabilidade dos produtos produzidos;
- XXIII. Manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- XXIV. Prover a realização da manutenção geral e preventiva dos equipamentos e das instalações do estabelecimento; e
- XXV. Dar livre acesso ao pessoal do SIM, em qualquer dia ou hora, em toda a área de terra e instalações onde se situa o estabelecimento;
- XXVI. Cumprir prazos de notificações ou outros documentos expedidos pelo SIM ou ainda, de documentos com prazos estipulados em comum acordo entre o SIM e o estabelecimento, bem como solicitar a prorrogação de quaisquer prazos, antes do vencimento, caso não os consiga cumprir;
- XXVII. O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do SIM.
- XXVIII. O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do SIM.
- XXIX. No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

XXX. Disponibilizar, nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;

XXXI. Comunicar ao SIM:

- a) Com antecedência de, no mínimo, cinco 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;
- **b**) Sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterá 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
 - c) A paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;

CAPÍTULO IV

DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC)

- Art. 78 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 higiênicosanitários 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 dos insumos, até a expedição destes.
- Art. 79 Todos os estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Municipal deverão elaborar e fazer cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação, aprovado pelo MAPA, através da Portaria Nº 368, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997, ou outra que vier a substituí-la.

- § 1º Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a implantação de Manual de Boas Práticas de Fabricação, e outros, que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento, em um prazo de 6 (seis) meses a partir da data de publicação deste Regulamento. O não cumprimento acarretará em sanções administrativas.
- § 2º Os novos estabelecimentos terão prazo de 6 (seis) meses a partir da data de emissão do Título de Registro para a implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação. O não cumprimento acarretará em sanções administrativas.
- Art. 80 Todos os estabelecimentos elaboradores /industrializadores de alimentos de origem animal deverão possuir Responsável Técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, o qual juntamente com a empresa deverá elaborar e fazer cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

Art. 81 - A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF e seus respectivos Programas de Autocontrole será feita mediante verificação in loco e documental pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível para o Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 82 - Basicamente os autocontroles exigidos para os estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos de origem animal são:

Água de abastecimento

- 1) Águas residuais;
- 2) Controle integrado de Pragas;
- 3) PPHO-Procedimento Padrão de Higiene Operacional;
- 4) Treinamento de Funcionários, Higiene e saúde dos Funcionários;

- 5) Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- 6) Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos;
- 7) Controle de formulações;
- 8) Bem estar animal quando aplicável;
- 9) Procedimento Sanitário das Operações (PSO);
- 10) Manutenção geral (Iluminação, Manutenção de equipamentos, prédios, ventilação);
- 11) APPCC (Programa de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle);
 - 12) Análises Laboratoriais de Autocontrole;
 - 13) Rastreabilidade e recolhimento.
- § 1º Os programas de autocontrole podem variar de acordo com a classificação do estabelecimento, desta forma, o SIM irá publicar através de INSTRUÇÃO NORMATIVA quando julgar necessário os programas de autocontroles específicos a cada estabelecimento.
- § 2° Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.
- Art. 83 Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva.

Parágrafo único. As empresas deverão prever programa de rastreabilidade (recall) em caso de desvios ocorridos no produto. Estas deverão comprovar e ter registros auditáveis (anexos próprios) de todas as destinações de produtos expedidos.

- Art. 84 Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como fabricado em outro estabelecimento sob inspeção Municipal.
- § 1° É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou Secretaria de Agricultura e o estabelecimento conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal ou no cadastro geral do Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF).
- § 2º É proibida a entrada de matéria prima e produtos de origem animal de estabelecimentos registrados apenas no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de outros municípios.
- Art. 85 Na hipótese de constatação de perda das características originais de conservação, é proibida a recuperação de frio dos produtos e das matérias-primas que permaneceram em condições inadequadas de temperatura.

Parágrafo único. Os produtos e as matérias-primas que apresentarem sinais de perda de suas características originais de conservação devem ser armazenados em condições adequadas até sua destinação industrial.

- **Art. 86 -** Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:
 - I. Não representem risco a saúde pública;
 - II. Não tenham sido alterados;
- III. Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e
- IV. Atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido adulterados.

TITULO V DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art.87 - O SIM, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, no RTIQ, em normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPITULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

- Art. 88 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.
- \$ 1° O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.
- § 2° O abate de que trata o § 1° 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. 89 Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.
- § 1º Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º - Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

SEÇÃO I

DA INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POST-MORTEM, DO ABATE DE EMERGÊNCIA E DO ABATE NORMAL DE ANIMAIS E A INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 90 - A inspeção ante e post mortem, a matança de emergência, do abate de animais bem como a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e suas atualizações , o Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 ou outro que vier substituí-lo.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes à inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

- Art. 91 O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.
- Art. 92 O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.
- Art. 93 Os estabelecimentos deverão obedecer aos padrões definidos em legislação vigente do Ministério da Saúde, referente à potabilidade da água ou outras normativas relacionadas.

Art. 94 - Os materiais condenados oriundos da sala de matança e/ou de outros processos produtivos devem ser processados no próprio estabelecimento ou encaminhados para empresa habilitada para tal.

Parágrafo único. A guarda e o transporte serão efetuados em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados

Art. 95 - Nos casos em que se faz necessário esterilização por calor ou frio de carcaças, e o estabelecimento não possuir condições para tal, as mesmas serão condenadas.

TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I

Art. 96 - Para fins deste decreto, os padrões de identidade e qualidade dos produtos de origem animal seguirão os estabelecidos pelo Decreto 9.013, de 27 de março de 2017 e suas alterações, Decreto 10.468 de 2020 e suas alterações, os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto e suas alterações.

TÍTULO VII

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

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

- Art. 97 Todo produto de origem animal comestível industrializado pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento deverá estar registrado no SIM.

- § 2º As formulações utilizadas nos produtos de origem animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.
- Art. 98 As solicitações para aprovação do registro, atualização e cancelamento de produtos serão encaminhadas nas vias regulamentares ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos em duas (2) vias:
- I formulário de petição de registro municipal de produtos e rótulos devidamente preenchido Conforme ANEXO I, assinados pelo Responsável Legal e pelo Responsável Técnico,
- II croqui de rótulo, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo.
 - Art. 99 No processo de solicitação de registro, devem constar:
- 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. Descriminação de métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a qualidade e inocuidade do produto;
- IV. Relação dos programas de autocontroles implantados pelo estabelecimento;
 - V. Croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada e, neste caso, será necessária a autenticação do veterinário responsável pela inspeção.

- **Art. 100 -** Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:
- I. De registro, que se constitui no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;
- II. De atualização de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos aprovados ou registrados;
 - *III.* De cancelamento de produtos.
- Art. 101 A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa juntamente com o responsável técnico da mesma, devendo ser entregue à Inspeção Municipal, para parecer técnico da mesma.

Parágrafo único. No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou memoriais descritivos de produção, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

- Art. 102 A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de no mínimo dois dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.
- Art. 103 O Serviço de Inspeção Municipal dispensa a análise laboratorial prévia dos produtos, ficando os mesmos sujeitos às análises fiscais e de monitoria, a critério do SIM.
- **Art. 104 -** Os estabelecimentos não poderão iniciar a produção de produtos não registrados sem a prévia autorização e aprovação do SIM.

Parágrafo único. Os testes de novos produtos, que deverão obedecer aos padrões de qualidade e identidade já definidos, deverão ser comunicados ao SIM, que emitirá parecer de deferimento ou não, bem como as regras para elaboração, identificação, acondicionamento e análises laboratoriais dos produtos em teste.

- Art. 105 Cabe ao SIM dar parecer de deferimento ou indeferimento sobre a elaboração e registro de novos produtos, avaliando a capacidade tecnológica, estrutural, sanitária e demais particularidades de cada estabelecimento.
- Art. 106 Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos sem regulamentação específica só será permitida depois de previamente aprovada pelo SIM a respectiva fórmula, a nomenclatura e a denominação de venda e o processo de produção.
- § 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 98 e 99, o requerente deve apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal:
 - I. proposta de denominação de venda do produto;
- II. 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;
 - III. informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- IV. embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e
 - V. literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.
- § 2º O Serviço de Inspeção Municipal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:
 - *I.* a segurança e a inocuidade do produto;
- II. os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- IV. 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. 107 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.
- Art. 108 Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

- Art. 109 Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção Municipal.
- Art. 110 O registro dos produtos será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.
- Art. 111 Os produtos definidos como: Pururuca, Torresmo, produtos não comestíveis, farinha láctea, pólen apícola, própolis, apitoxina, pólen de abelhas sem ferrão e própolis de abelhas sem ferrão são isentos de registro no SIM.
- Art. 112 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, nos seus respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) e legislações vigentes.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

Art.113 - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º - O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

 $\$ 2^o$ - Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art .114 - 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.

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

Art. 115 - Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1° - Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

 $\S~2^{\bullet}$ - Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

SEÇÃO I

DA ROTULAGEM EM GERAL

- Art. 116 As matérias-primas de origem animal que derem entrada nos estabelecimentos registrados deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual, ou equivalente, ou do próprio município devidamente identificadas por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.
- Art.117 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 em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.
- Art.118 Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matériasprimas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.
- § 1° O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
- § 2° As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.
- § 3^o Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.
- § 4º Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo de inspeção.
- § 5° Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas, a cada amarrado.
- § 6° A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

- § 7° Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.
- Art. 119 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. 120 Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.
- § 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.
- $\S~2^o$ Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.
- § 3° Para os fins do § 2°, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.
- Art. 121 Além de outras exigências previstas neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I. nome do produto;

II. nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III. nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;

IV. carimbo oficial do SIM;

V. CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;

VI. marca comercial do produto, quando houver;

VII. Prazo de validade e identificação do lote;

VIII. Lista de ingredientes e aditivos;

IX. Indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção Municipal, impressa a seguinte expressão "Registrado no SIM sob o nº (número de registro do produto no SIM contendo no mínimo dois dígitos/ número de registro do estabelecimento no SIM, contendo no mínimo quatro dígitos)

- X. Identificação do país de origem;
- XI. Instruções sobre a conservação do produto;
- XII. Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XIII. Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
 - XIV. A expressão "Colorido Artificialmente", quando for o caso;
 - XV. A expressão "Aromatizado Artificialmente", quando for o caso;
 - XVI. A expressão "contém ou não contém glúten";
- XVII. A expressão "Alérgicos pode conter, ou outro dizer que notifique as pessoas portadoras de algum tipo de alergia alimentar"
- XVIII. O peso da embalagem e a expressão "Deve ser pesado na presença do consumidor", no caso de o peso líquido não estar definido;
 - XIX. E outras expressões determinadas por lei ou regulamento.
- § 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, 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 da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

- § 3° Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".
- § 4° Nos casos de que trata o § 3°, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- § 5° Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão "Produto Isento de Registro no Serviço de Inspeção Municipal", em substituição à informação de que trata o inciso IX do caput.
- Art. 122 Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.
- **Art. 123 -** 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. 124 Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou 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.
- § 3° O uso 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.
- § 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.
- **Art. 125 -** É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.
- § 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o caput, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.
- § 2° A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no § 1° perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
- Art. 126 Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.
- § 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o caput e observado o disposto no art. 124, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

- § 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.
- § 3° A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1° e § 2° perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.
- Art. 127 O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem, nos termos do disposto no inciso XVIII do caput do art. 8 deste Decreto.

Parágrafo único. As informações de que trata o caput não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 126.

- Art. 128 O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado
- § 1º Na hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos II, III, IV, V e IX do caput do art. 121 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.
- § 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.
- § 3° Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.
- Art. 129 Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

- Art. 130 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. 131 Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.
- **Art. 132 -** A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.
- Art. 133 O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.
- $\S 1^{\circ}$ O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.
- $\S~2^{\bullet}$ Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.
- § 3° É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.
- Art. 134 A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.
- Art. 135 O estabelecimento, em hipótese alguma, poderá fornecer seus carimbos, embalagens e/ou rotulagens a terceiros.

SEÇÃO II

DA ROTULAGEM EM PARTICULAR

- Art. 136 O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.
- Art. 137 As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.
- $\S 1^o$ As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.
- Art. 138 Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.
- Art. 139 A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.
- Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.
- Art. 140 Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.
- Art. 141 O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:
- I não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;
 e
 - II conter a expressão "Proibida a venda fracionada."

CAPÍTULO IV

CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

- Art. 142 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.
- **Art. 143 -** O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto ou em normas complementares.
 - § 1° O carimbo deve conter:
 - I a expressão "INSPECIONADO"", na borda superior;
 - II a identificação do município "Engenho-Velho-RS", na borda inferior;
- III a sigla "SIM", ao centro; a qual traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".
- IV o número de registro do estabelecimento, acima ou abaixo da sigla "SIM";
- § 2º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.
- Art. 144 Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível

para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não

necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 145 - Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem

ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 146 - Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos

estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem

obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - MODELO 1:

a) forma: circular;

b) dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo;

em baixo o nome do Município em questão ENGENHO VELHO-RS, que acompanham a curva

inferior do círculo; e a sigla "SIM" no centro acompanhada logo abaixo do número do registro

do estabelecimento

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em

condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da

região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça).

e) No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem

comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

Parágrafo único: Além do carimbo aplicado diretamente nas massas

musculares, as carcaças e meia carcaças devem possuir etiqueta-lacre inviolável conforme

artigo 146, modelo 4 deste decreto.

II - MODELO 2:

a) forma: circular;

b) dimensões: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: idênticos ao modelo 1;

d) uso: para rótulos (etiquetas, ou impressos em embalagens) quaisquer produtos com até 1Kg (um quilograma);

III - MODELO 3:

a) forma: circular;

b) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: idênticos ao modelo 1

d) uso: para rótulos (etiquetas, ou impressos em embalagens) de produtos com mais de 1Kg (um quilograma);

IV - MODELO 4:

a) forma: circular;

b) dimensões: 5,0 cm (cinco centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: idênticos ao modelo 1

d) uso: para etiqueta lacre em ½ carcaças de animais de açougue e para cortes de animais de açougue.

Art. 147 - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo 146 deste Decreto, sob pena de responsabilidade da Inspeção Municipal e da Inspetoria sob jurisdição da qual esteja o estabelecimento faltoso.

TÍTULO VIII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 148 - As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

- Art. 149 É obrigatório o cumprimento, por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal SIM, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.
- § 1° Adota-se a seguinte definição: Análise Fiscal Oficial Amostra ou item de ensaio encaminhado para análise devidamente acompanhado da Solicitação Oficial de Análise (SOA) conforme ANEXO II, deste decreto.
- Art. 150 As análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal serão realizadas em laboratórios credenciados pelo SIM, sendo as despesas decorrentes das análises, de responsabilidade dos estabelecimentos.
- Art. 151 Para realização das análises fiscais, deve 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.
- § 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 laboratório ou do SIM local.
- § 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.
 - § 3° 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 forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos; e
- V- se tratar de ensaios para detecção de analitos 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. 152 A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.
- $\S \ 1^o$ A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.
- § 2° Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida
- Art. 153 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. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta
- Art. 154 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 Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.
- § 2° O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.
- \S 3° Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.
- § 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.
- § 5° A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.
- $\S 6^{\circ}$ Na hipótese de que trata o $\S 5^{\circ}$, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.
- § 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM local.
- § 8° O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.
- Art. 155 O solicitante, quando indicar assistente técnico ou substituto para acompanhar análises periciais, deverá comprovar que os indicados possuem formação e competência técnica para acompanhar a análise pericial, conforme os critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

- § 1° Na hipótese de o assistente técnico ou substituto indicado não atender aos requisitos de formação e competência técnica de que trata o caput, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será considerado protelatório.
- § 2º Na hipótese de que trata o § 1º, o pedido de realização de análise pericial da amostra de contraprova será indeferido e será considerado o resultado da análise fiscal.
- Art. 156 O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.
- § 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.
- § 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.
- § 3º O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.
- Art. 157 O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, 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 do referido controle.

Parágrafo único: As empresas, assim como o serviço oficial, devem encaminhar suas amostras de controle interno para laboratórios idôneos.

- Art. 158 A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.
- Art. 159 A análise laboratorial da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal compreendem análises microbiológicas e físico-químicas, sendo as especificações das análises, bem como a frequência de realização destas determinada através da classificação dos estabelecimentos, mediante cronograma definido pelo SIM o qual será publicado através de normas complementares
- Art.160 O cronograma da realização das análises laboratoriais oficiais poderá ser alterado, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a qualquer momento, respeitando as periodicidades descritas em Portaria.
- $\S 1^{\bullet}$ O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.
- § 2° O serviço oficial 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 da inspeção.
- Art. 161 O estabelecimento que se negar a encaminhar as análises oficiais ao laboratório credenciado será autuado, procedendo-se o preenchimento do Auto de Infração conforme ANEXO III, deste decreto, podendo sofrer sanções administrativas.
- Art. 162 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, bem como as medidas cautelares necessárias
- Art. 163 Consideram-se como legislações vigentes aquelas estabelecidas pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Saúde (MS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Regulamentos Técnicos de

Identidade e qualidade de Produtos (RTIQ), Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), e outras legislações que discorram sobre alimentos de origem animal.

TÍTULOVI

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- Art. 164 Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio municipal, intermunicipal ou interestadual (quando o SIM possuir equivalência ao SUSAF ou SISBI-POA)
- Art. 165 Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de estabelecimento registrado no SIM de Engenho Velho-RS, SUSAF, CISPOA, Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI)
- **Art. 166 -** A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

Parágrafo único. A reinspeção de que trata o caput abrange:

- I a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e a comercialização, quando couber;
- II identificar os rótulos e marcas oficiais de inspeção dos produtos, bem
 como os prazos de validade;
 - III verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;
- IV verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
- **V** coletar amostras para exames químicos e microbiológicos, sempre que necessário.

- VI as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e
- § 1º Os produtos que na reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.
- Art. 167 Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.
- § 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem autorização prévia do SIM.
- § 2° Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.
- **Art.168** É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção federal ou em estabelecimentos registrados nos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que:
 - *I* haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;
- II haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
 - III seja observado o disposto no inciso XV do caput do art 77.
- Art. 169 A Inspeção Municipal deverá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

- Art. 170 A juízo do SIM, pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos no mercado de consumo ou em trânsito, para aproveitamento para fins não comestíveis ou descarte.
- § 1º No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimento dotado de instalações apropriadas.
- § 2° A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida, conforme consta no presente Regulamento, no caso de não comunicar a chegada de produto devolvido ao servidor do SIM.

TÍTULO IX

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- 171 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.
- § 1° Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.
- § 2° Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.
- Art. 172 Os produtos e matérias-primas de origem animal quando devidamente rotulados e registrados ou isentos de registro, procedentes de estabelecimentos

sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, têm livre curso no Município, podendo ser expostos ao consumo, exclusivamente no território municipal.

- § 1º Os produtos e matérias-primas de origem animal quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos com inspeção municipal e aderidos ao SUSAF (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte) têm livre curso no Município e em todo o território estadual.
- § 2º Os produtos e matérias-primas de origem animal quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos com inspeção municipal e equivalência ao SISBI –POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) têm livre curso no Município e em todo o território nacional.
- Art. 173 As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.
- Art. 174 Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos de outros Estados da Federação, só poderão ingressar no território municipal quando procedem de estabelecimentos devidamente registrados no serviço de inspeção federal (SIF) ou estabelecimentos aderidos ao SISBI-POA ou SUSAF devidamente identificados com rótulos ou marcas oficiais.
- Art. 175 A autoridade competente deverá apreender produtos e matériasprimas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Regulamento.
- Art. 176 Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestadamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.
- Parágrafo único. Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator. Neste caso serão lavrados, separadamente, o auto de apreensão e o termo de condenação.

- **Art. 177 -** A apreensão e a condenação de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.
- Art. 178 O termo de apreensão (ANEXO IV) e o termo de condenação (ANEXO VII) que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em três vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado.
- Art. 179 As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

CAPÍTULO II

DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- Art.180 A emissão do Certificado Sanitário Nacional ou Guia de Trânsito não se aplicará para o trânsito de produtos de origem animal, identificados por meio de rótulos destinados ao mercado interno incluindo casas atacadistas, distribuidores e comércio varejista, também nos casos de transferência para entreposto ou outro estabelecimento com registro no Serviço de Inspeção Federal(SIF)SISBI/SUSAF/SIM quando dentro do estado.
- Art. 181 Os certificados sanitários nacionais, as guias de trânsito e as declarações de conformidade ou de destinação industrial ou condenação emitidos para os produtos de origem animal devem atender aos modelos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal através de normas complementares.
- Art. 182 A emissão de Guia de Trânsito se aplicará para o trânsito de matérias –primas ou produtos de origem animal quando realizado fora do estado.
- Art. 183 O SIM deve emitir Guia de Trânsito, para os produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIM e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.

- § 1º Nas hipóteses do caput, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.
- § 2° Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1°.
- § 4º Nos estabelecimentos de abate em que não seja possível separar o material condenado oriundo do Departamento de Inspeção Final e das linhas de inspeção de post mortem do material condenado pelo estabelecimento nas demais operações industriais, a certificação sanitária de que trata o caput fica dispensada e o trânsito desses produtos será respaldado pela declaração de condenação de que trata o art. 181 emitida pelo estabelecimento.

TÍTULO X

DAS NORMAS, ORGANIZAÇÃO, ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

- Art. 184 O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária ante e post-mortem e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.
- § 1º O cargo de coordenador do SIM será exercido por Médico Veterinário efetivo.
- § 2º A inspeção e fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor lotado no Departamento Municipal da Agricultura com formação em Medicina Veterinária, e quando couber, de auxiliar designado, também de cargo efetivo, preferencialmente com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado pelo responsável e ou coordenador do SIM.
- § 3° Aos servidores lotados no SIM serão conferidas atribuições de fiscais, dotados de poder de polícia administrativa, para realizar exames, inspeções, vistorias, recolher amostras para análise, fazer apreensões e condenações de produtos, ter livre acesso os locais

fiscalizados, requisitar força policial, lavrar autos de infração e dirigir veículos oficiais para o desempenho de suas funções e atividade, ficando os mesmos previamente autorizados a utilizar os meios que julgarem necessários para registrar suas ações.

- Art. 185 O SIM deverá elaborar manual de procedimentos a fim de traduzir e padronizar as principais atividades operacionais a serem executadas pelo setor.
- Art. 186 O SIM deverá dispor de pessoal qualificado para trabalhos administrativos.
- Art. 187 O SIM deverá ter veículos à sua disposição, em quantidade necessária, que viabilizem a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização.
- **Art. 188 -** O SIM deverá dispor de espaço físico adequado e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas pelo órgão.
- Art. 189 O Chefe do Departamento Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, sempre que possível, deve facilitar aos técnicos do SIM a realização de cursos e estágios em laboratórios, estabelecimentos ou escolas, visando o melhor aprimoramento técnico dos mesmos.
- Art. 190 Cabe ao encarregado do SIM no estabelecimento vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento.
- Art. 191 O SIM poderá requerer ao Departamento Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente o auxílio de autoridade policial para fazer cumprir as normas deste Regulamento.

Art. 192 - Também compete ao SIM:

I. Elaborar normas, portarias e procedimentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;

- II. Analisar e emitir pareceres sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;
- III. Analisar e emitir pareceres sobre os processos de registro de produto, de embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;
- IV. Analisar, deferir ou indeferir as solicitações de prazos para cumprimento de não conformidades, notificações ou outros documentos emitidos pela fiscalização aos estabelecimentos registrados, o mesmo é aplicável às solicitações de prorrogação de prazos;
 - V. Elaborar e efetuar ações de combate à clandestinidade;
 - VI. Elaborar e efetuar ações de educação sanitária.
- Art. 193 As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do SIM.
- Art. 194 A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro dos mesmos no SIM, cabendo a este determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades.

TÍTULO XI

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

SEÇÃO I

DOS RESPONSÁVEIS PELA INFRAÇÃO

- **Art. 195 -** 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 SIM;
- II proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM, 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; e
- IV importadoras e exportadoras de matérias-primas ou de 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.

SEÇÃO II

DAS MEDIDAS CAUTELARES

- Art. 196 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:
 - *I-* apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
 - II suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III coleta de amostras do produto para realização de análises
 laboratoriais; ou

- IV determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 157.
- \S 1° Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.
- \$ 2° As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.
- § 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.
- § 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.
- § 5° Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.
- § 6° Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.
- § 7° O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.
- Art. 197 O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 157.

- Art. 198 É necessário que sejam devidamente preenchidos os seguintes termos pelo fiscal do SIM, ao constatar irregularidades/infrações:
- § 1º Ao constatar irregularidades passíveis de autuação conforme disposto neste decreto: Preencher o Auto de Infração, Anexo III
 - § 2º Apreensão de Produtos: Preencher o Termo de Apreensão ANEXO IV;
- § 3º- Apreensão Cautelar de Produtos: Preencher o Termo de Apreensão Cautelar ANEXO V;
- § 4º Liberação de material/produto: Preencher o Termo de Liberação ANEXO VI;
- § 5º Condenação de produtos/ matéria prima: Preencher o Termo de Condenação ANEXO VII;
- § 6º Em caso de Suspensão de estabelecimento/área/seção: Preencher o Termo de Suspenção ANEXO VIII;
- § 7° Em caso de Liberação de processo de fabricação/atividade: Preencher o Termo de Liberação de processo/fabricação/atividade, ANEXO IX;
- **8º -** Em caso de interdição de estabelecimento/área/seção: Preencher o Termo de Interdição ANEXO X.
- 9º Em caso de desinterdição de estabelecimento/área/seção: Preencher o Termo de Desinterdição ANEXO XI.
- § 10° Nos casos de cassação de registro do estabelecimento: Preencher o Termo de Cassação de Registro, ANEXO XII.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES

Art. 199 - As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. É de responsabilidade do representante legal da empresa a produção, comercialização, qualidade e idoneidade de seus produtos, estendida ao responsável técnico no que for aplicável.

- **Art. 200** Constituem infrações ao disposto neste Regulamento, além de outras previstas:
- I construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos de que trata o § 1º do art. 22, ou sem prévia atualização da documentação depositada, para os estabelecimentos de que trata o § 2º do referido artigo, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;
- 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 permitir o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- V manter em trabalho pessoas que não apresentaram atestado de saúde, comprovando a aptidão à manipulação de alimentos, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- VI apresentar laudo de análise oficial de água de abastecimento interno ou de produto fora do padrão legal vigente, bem como não cumprir o cronograma oficial de análises:
- VII expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- VIII ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

- IX elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- X expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM;
- XI desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- XII 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;
- XIII omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XIV não implantar Manual de Boas Práticas de Fabricação, Programas de Autocontrole e outros que visem o controle higiênico-sanitário dos processos e produtos;
- XV receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XVI utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XVII não proceder à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, ou quando for o caso;
- XVIII não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIX não cumprir prazos previstos em notificações ou outros documentos emitidos pelo SIM ou não cumprir ao solicitado oficialmente em análises documentais realizadas pelo SIM.

- XX adquirir, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular e expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no SIM, ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou SUSAF, CISPOA ou SIF;
- XXI fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XXII elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- XXIII utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
- XXIV sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
 - XXV fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XXVI ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
 - *XXVII* adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXVIII simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXIX não proporcionar aos trabalhadores curso de Boas Práticas de Fabricação e suas atualizações;
- XXX embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXXI desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

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

XXXIII - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

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

XXXV - fraudar documentos oficiais;

XXXVI - despachar ou transportar produtos de origem animal em desacordo com as determinações do SIM;

XXXVII - fazer comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido registrados para tal finalidade;

XXXVIII - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXXIX - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;

XL - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;

XLI - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XLII - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados:

XLIII - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

- XLIV não apresentar para a reinspeção os produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória
- XLV utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas nos sistemas informatizados do SIM;
- XLVI prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM;
- XLVII expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
- XLVIII descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- XLIX não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.
- Art. 201 Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:
- I apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
 - II forem alterados ou adulterados,
 - III contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
 - IV forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária;

- VI contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica ou em normas complementares;
 - VII revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
 - *X* apresentem embalagens estufadas;
- XI apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
 - XII estejam com o prazo de validade expirado;
 - XIII não possuam procedência conhecida; e
- XIV não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.
- Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV que podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos em legislação estadual e federal referente aos produtos de origem animal.
- Art. 202 Além dos casos previstos no art. 201, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:
- I sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
- II estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

IV - apresentam perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 203 - Além dos casos previstos no art. 201, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- *II apresentem sinais de deterioração;*
- III sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM;
- **VI -** tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
 - VII apresentam perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.
- Art. 204 Além dos casos previstos no art. 201, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:
- I alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
 - II mumificação ou estejam secos por outra causa;

- **III -** podridão vermelha, negra ou branca;
- IV contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
 - VI rompimento da casca e estejam sujos; ou
 - VII rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

- Art. 205 Além dos casos previstos no art. 201, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:
- I provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
- **II -** na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
 - III apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
 - IV revele presença de colostro;
- $\it V$ $\it n\~ao$ seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 206 - Além dos casos previstos no art. 201, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que

evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

- Art. 207 Nos casos do art. 196, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, podem ser adotados os seguintes critérios:
- I nos casos de condenação, poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas de origem animal para fins não comestíveis ou alimentação animal, em ambos os casos mediante assistência do SIM.
- Art. 208 A autoridade competente deverá apreender produtos e matériasprimas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem impróprios para o consumo, nos termos do art. 201, evitando-se o uso ou comercialização dos mesmos.
- Art. 209 Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.
- **Art. 210** Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matériasprimas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.
- § 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.
- $\S~2^o$ São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - Fraudados:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
- **b**) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - Falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM,
- **b**) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM, e que se de nominem como este, sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- **e**) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

CAPÍTULO III

DAS PENALIDADES

- Art. 211 As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.
- **Art. 212 -** Sem prejuízo da responsabilidade civil e penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:
- I advertência por escrito, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé; modelo consta no anexo XV deste Decreto.
- II multa de 0,1 (zero vírgula um) a 30 (trinta) Unidades de Referência Municipal (URM), nos casos não compreendidos no inciso anterior, observadas as seguintes gradações:
 - a) infração leve, multa de 0,1 (zero vírgula um) a 1,0 (um vírgula zero URM;
 - **b**) infração moderada, multa de 1,1(um vírgula um) a 5,0(cinco) URM;
 - c) infração grave, multa de 5,1 (cinco vírgula um a 15,0 (quinze) URM;
 - d) infração gravíssima, multa de 15,1(quinze vírgula um) a 30 (trinta) URM.
- III apreensão e/ou condenação das matérias-primas, insumos, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizatória; e
- **V** 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;

- VI cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.
- § 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.
- § 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do caput e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 223 e art. 224.
- § 3° Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2°, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.
- § 4° As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 214.
- Art. 213 Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 212, são consideradas:
 - *I* infrações leves as compreendidas nos incisos I a XIV do art. 200;
 - II infrações moderadas compreendidas nos incisos XV a XXVIII do art. 200;
 - III infrações graves compreendidas nos incisos XXIX a XL do art. 200; e
- IV infrações gravíssimas compreendidas nos incisos XLI a XLIX do art. 200.
- § 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2° - Aos que cometerem outras infrações a este Regulamento ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 0,1 (zero vírgula um) a 30 (trinta) URM, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 196.

Art. 214 - Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do caput do art. 212, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º - Circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário na mesma infração;

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;

VII- a infração não afetar a qualidade do produto; ou

VIII - a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

IX- o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

X- o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos I ou II do caput do art. 3º ou do § 1º do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§ 2º- Circunstâncias agravantes:

- *I-* o infrator ser reincidente específico;
- 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.
- § 3° Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.
- § 4° Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.
- § 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.
- § 6° 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 cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

- § 7° 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.
- § 8° O disposto no inciso X do § 1° não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.
- Art. 215 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. 216 As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.
- § 1º 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.
- § 2° A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.
- § 3º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.
- Art. 217 Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.
- Art. 218 A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do SIM.
- Art. 219 Quando a infração constituir crime ou contravenção, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão policial para instauração de inquérito.

- Art. 220 Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do art. 212, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no art. 210.
- § 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.
- Art. 221 A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 212 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Decreto, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:
- I desobediência ou inobservância às 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 produtos;
- II omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- IV expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;
- V recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matériaprima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou apor aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;

- VIII produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- IX utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- X utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- XI utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XII- prestação ou apresentação ao SIM, de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
 - XIII fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XIV- ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- XV- aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado no SIM, ou que não conste do cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/SUSAF);
- XVI- não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XVII- início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XVIII- expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;

- XIX- recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
- XX descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- XXI- não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.
- Art. 222 A sanção de que trata o inciso IV do caput do art. 212 será aplicada, nos termos do disposto no art. 223, quando o infrator:
- I embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
 - *II -* desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;
- III omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- IV simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- V utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matériaprima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
 - VI- fraudar documentos oficiais;
 - *VII fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;*

VIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

IX - prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;

X - não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e

XI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do caput do art. 212 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 223, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

I- não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;

II - prestação ou apresentação ao SIM informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;

III - não apresentação dos produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;

IV - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor.

- Art. 223 As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, três dias, que poderá ser prorrogado em sete, quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 214, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.
- § 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, dois dias, em infrações classificadas como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.
- § 2º As penalidades tratadas no caput terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.
- § 3° Após início dos efeitos das sanções de que trata o caput, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1°, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.
- § 4º A suspensão de atividades de que trata o caput abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.
- § 5° A interdição de que trata o caput será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.
- § 6° Caso as sanções de que trata o caput tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.
- Art. 224 As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de

suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

- § 1º A sanção de interdição de que trata o caput será aplicada de forma:
- I parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou
- II total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.
- § 2° A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênicosanitária.
- § 3° As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.
- **Art. 225 -** A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.
- § 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.
- § 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.
- Art. 226 As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

 I - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 224; ou

II - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV

DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO

Art. 227 - O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 228 - O auto de infração será lavrado pelo Servidor do SIM, que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do SIM.

Parágrafo único: Em caso de erro de preenchimento do auto de infração e demais termos, é necessário preencher o Termo Aditivo para correção dos erros, conforme modelo do Anexo XIII, deste Decreto.

Art. 229 - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I- a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 230 - O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida

Art. 231 - O auto de infração deverá mencionar:

I - data e local em que foi constatada a infração;

II - nome e endereço do infrator;

III - ato ou fato constitutivo de infração;

IV - disposição legal infringida;

V - assinatura e identificação do autuante; e

VI - assinatura do autuado.

Art. 232 - Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao responsável legal pelo estabelecimento por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 233 - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 3 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda será anexada ao processo administrativo e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 234 - Poderão os fiscais do SIM que participaram da fiscalização que gerou o auto de infração elaborar Relatório de Fiscalização para compor o processo administrativo, contendo detalhes do encontrado, fotos e demais elementos que julgarem necessários.

Art. 235 - O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias úteis após a intimação do auto de infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao Chefe do Departamento Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente ou outro que vier a representá-lo.

- § 1º No caso do infrator não apresentar defesa escrita no prazo de quinze dias, o mesmo será considerado revel, sendo necessário preencher o Termo de Revelia, anexo XIV deste Decreto.
- § 2º Após a ciência da decisão proferida na primeira instância, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, ao Prefeito em exercício, que decidirá em segunda e última instância.
- § 3° A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo órgão do SIM que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, o mesmo será feito com relação a recurso.
- §4º No caso de não apresentação de recurso em segunda instância no prazo regulamentar, será automaticamente imputada ao estabelecimento a decisão da primeira instância.
- Art. 236 Proferido o julgamento em última instância, o infrator será notificado pelo Chefe do Departamento Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente ou outro que vier a representá-lo da decisão.
- § 1º O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa.
- § 2º A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, apresentando, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento. Findo o prazo poderá, de acordo com a gravidade da falta, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelamento do registro do estabelecimento.
- Art. 237 O não recolhimento do valor da multa no prazo legal estipulado acarretará na inscrição na dívida ativa do Município e consequente execução fiscal.
- Art. 238 O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, as ações fiscalizatórias e outras, referindo ou não o nome do infrator, atividade e sede do estabelecimento.

Parágrafo único. Poderá ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 239 - São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados ou não onde forem abatidos ou recebidos, industrializados, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal; e

III - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

TÍTULO XII

DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 240 - Os servidores do SIM, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

Art. 241 - Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Regulamento serão resolvidos pelo SIM, observada a legislação aplicável, o Código de Posturas do Município, a Lei Orgânica do Município e o Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Para casos específicos o SIM obedecerá à legislação estadual e federal vigente.

Art. 242 - O SIM poderá publicar atos normativos (Instruções Normativas,

Normas Internas, Portarias) bem como manuais de inspeção de estabelecimentos de produtos

de origem animal, afim de dar ciência aos estabelecimentos das normas técnicas aplicadas a

estes, sendo estes publicados no mural do município ou em outros veículos de comunicação.

Art. 243 - Serão solicitadas quando necessário as autoridades de saúde

pública municipal, estadual ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos

trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

Art. 244 - Sempre que necessário, o presente Regulamento poderá ser revisto,

modificado ou atualizado.

Art.245 - Os estabelecimentos registrados no SIM possuem prazo de 4 meses,

contando da data de entrada em vigor, para se adequarem as novas disposições deste

Decreto."

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Fica Revogado o Decreto Municipal nº 31/2020 de 24 de julho de

2020.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO/RS,

AOS 13 DE JULHO DE 2022.

DIEGO M. BERGAMASCHI

Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

Data Supra

LAERCIO LAMONATTO

Agente Municipal

ANEXO I

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE CADASTRO, PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

LOGO EMPRESA NOME DA EMPRESA

Fax:

REGISTRO DE MEI	MORIAIS DESCRIT	IVOS DE PROCESSOS	S D	E FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTUL	AGEM				
DE PRODUTOS DE	ORIGEM ANIMAL	,							
Sr. Coordenador do S	SIM:								
A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste									
departamento o atend	departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que								
trata do assunto, ates	tando a veracidade de	e todas as informações j	pres	stadas e a compatibilidade entre as instalações e equipa	mentos				
do seu estabelecimen	to industrial abaixo d	liscriminado e a propost	ta a	qui apresentada.					
Obs.: a aprovação da	rotulagem não implic	a autorização para a fab	rica	ação do produto no caso de pendências existentes com o	soutros				
setores da SIM.									
IDENTI	FICAÇÃO DO ESTA	ABELECIMENTO							
SIM do estabelecime	nto:		N° de sequencial do produto:						
Razão social:			l						
CNPJ:			Classificação do estabelecimento:						
Endereço:			I						
Bairro:		CEP:		Município:	UF:				
			•						
Tel. (s):			E-mail:						

SOLICITAÇÃO

SOLICITAÇÃO								
[] Registro [] Cancelamento	[] Alteração de proc		-	le rótulo				
IDENTIFICAÇÃO DO PROD	DUTO							
Nome do Produto								
Marca Comercial:		Tipo de	e Rótulo:					
Tipo de Embalagem:		Conteú	do:					
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:								
COMPOSIÇÃO								
FÓRMULA FECHADA			Quantidades	S	Percentuais			
Ingredientes/Aditivos			(kg ou L)		(%)			
(Mencionar na ordem decrescente de quan	tidade, iniciando pela r	matéria						
prima)								
					%			
TOTAL					70			
			<u> </u>					
FÓRMULA ABERTA			Quantidades	<u> </u>	Percentuais			
Ingredientes/Aditivos			(kg ou L)	,	(%)			
(Mencionar na ordem decrescente de quan	tidade, iniciando pela 1	matéria						
prima, anexar a ficha técnica dos condimer	_							
					%			
TOTAL								

CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO CARIMBO E ASS. DO RESPONSAVEL TECNICO ESTABELECIMENTO										
SSO DE FABRICAÇÃO										
(descrever todas as operações detalhadamente)										
AUTENTICAÇÃO										
CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL										
ESTABELECIMENTO TÉCNICO										
CONTROLE DE QUALIDADE (descrever detalhadamente)										
AGEM E TRANSPORTE (descrever detalhadamente)										
TICAÇÃO										
CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO										
ESTABELECIMENTO										

^{*}Deverá ser enviado modelo do croqui proposto, em anexo, junto com o pedido de cadastramento do produto para avaliação da rotulagem de acordo com as normas estabelecidas pela legislação vigente.

Enviar a Ficha Técnica de cada condimento adicionado ao produto.

	10.36.31	
	Autorit, A	
	1	
-	-	

ANEXO II

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO

01-LABORATÓRIO:	03- N° DA SOLICITAÇÃO/ANO:
() Microbiologia () Físico-Química	/
02-SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	04-N° DO SIM
SIM	

SECRETARIA MUNICIPAL DE A				02-3ER		ERVIÇ	RVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:						04-N° DO SIM					
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM						SHVI												
SOLICITAÇÃO OFICIAL D						LISE		~ 12.12										
05-PROD	OTITO:					06 -	REGIS	TRO P	ROD ·	07-	MARCA					08-N° DO	CNP	ŗ.
03-1102	,010.					- 00-	REGIS	11.01.	KOD	07-	Militori					00-11 DO	01111	
09-ESTABELECIMENTO: 10-ENDEREÇO:																		
11-DATA	A FABRIC	AÇÃO:	12-D	ATA VALIDADE:	13-N° D	D LOTE:			14-TAMAN	но і	DO LOT	E:		15-D	ATA E	HORA CO	LETA	DA AMOSTRA:
															/	/		:
16-LACR	RE N° - AM	IOSTRA:			17-LAC	RE N° - C	ONTR	APROV	VA / SIM (*):				18-LACE	RE Nº	- CON	TRAPROV	A EM	PRESA (*):
19-PRP (INFORMA	ÇÕES AD	ICION	AIS):														
ANO (CICLO	AMOST	RA	AM. SUPERVISÃO	HORA I	O INÍCIO	0 D0	TUR	NO:		LINHA	A:	. VOLUN		OLUM	ME DE PRODUÇÃO/ DIA:		
NA	NA	NA		NA	NA			1	1]3			NA					
20-TEMF	PERATUR.	A /CONDI	ÇÕES	DA AMOSTRA NA CO	LETA:											21-DATA	DA F	REMESSA:
TEMPER	RATURA:		CON	GELADO SÓLIDO ()	CRIS	TAIS DE	GELO		RESFRIADO AMBIENTE ()				/	/				
22-ANAI	LISE(S) RE	QUERIDA	(S) – (CÓDIGO(S):					II .									
23-OBSE	RVAÇÕE	S:																
24-ASSI	NATURA I	E IDENTIF	ICAÇÂ	ÃO DO RESPONSÁVEI	PELA C	OLETA:		2:	25-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:									
26-DATA	A E HORA	DO RECE	BIME	NTO DA AMOSTRA:				2	27- N° DO REGISTRO NO LABORATÓRIO:									
/ /	:																	
28-TEMF	PERATUR.	A /CONDI	ÇÕES	DA AMOSTRA NO REG	CEBIMEN	ITO:												
TEMPERATURA CONGELADO SÓLIDO () CRISTAIS DE GELO						RESFRIADO AMBIE			AMBIEN	NTE ()	Г	ECO	MPOSIÇÃO 🗌				
29-OBSE	RVAÇÕE	S:																
30-ASSI	NATURA I	E IDENTIF	ICAÇÂ	ÃO DO RESPONSÁVEI	PELO R	ECEBIM	ENTO:											

DOCUMENTO EM 2 VIAS: 1 – SIM; 2 - LABORATÓRIO (*) 17 E 18 NÃO SE APLICAM A PRODUTOS DESTINADOS À MICROBIOLOGIA

	PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO	31-N° SOLICITAÇÃO/ANO:						
<u> </u>	SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA							
	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM							
	SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE							
32-PRODUTO:		33-N° SIM:	34-N° LACRE:					
35-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) - CÓDIGO(S):								
36-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:								

ANEXO III

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

AUTO DE INFRAÇÃO Nº XXX/ANO

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:
Razão Social ou Nome:
SIM:
Endereço:
Município/UF: CEP:
CNPJ ou CPF:
Ao(s)dia(s) do mês dedo ano de, no município
pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de q trata a Lei nº, regulamentada pelo Decreto nºe suas alterações, verifiquei que estabelecimento acima identificado infringiu o disposto legal abaixo, pela constatação da(s) seguinte irregularidade(s):
1) Art. XXX do Decreto nº, combinado com xxxxxx: Por (descrição da infração)
2) Art. XXX do Decreto nº, combinado com xxxxxx: Por (descrição da infração)
A(s) infração(ões) acima relatada(s) poderá(ão) acarretar, isolada ou cumulativamente, as seguintes sançõe advertência, multa de 1 a 100% do valor máximo previsto em Lei, apreensão ou condenação, suspensão de atividac interdição total ou parcial do estabelecimento, cassação de registro do estabelecimento, sem prejuízo d responsabilidades civis e penais cabíveis, conforme Artdo Decreto nº
Fica o(a) infrator(a) cientificado(a) de que poderá apresentar defesa por escrito, acompanhada das provas que entend necessárias, protocolando junto ao SIM, onde ocorreu a infração, no prazo de 15 dias, contados da data da cientificaç oficial, como dispõe o Artdo Decreto nºsob pena do processo tramitar à revelia do(autuado(a).
Observação:
Pelo que, lavrei o presente em 3 (duas) vias, e:
() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.
() O autuado recebeu uma via deste documento em//
Assinatura do Autuante: (nome e cargo)
Assinatura do Autuado: (nome e documento)
Testemunha:

ANEXO IV

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE APREENSÃO Nº XXX/ANO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO:

ESTABLLECIVI		ALIZADO.				
Nome empresaria	al:					
SIM:						
Endereço:		Mu	nicípio/UF:		CEP:	
CNPJ / CPF:						
ESTABELECIM	ENTO FABI	RICANTE OU RE	SPONSÁVEL P	ELO(S) MA	TERIAL(IS):	
Nome empresaria	al:					
SIM:						
Endereço:		M	unicípio/UF:		CEP:	
CNPJ / CPF:						
DEPOSITÁRIO :	:					
Nome:						
RG e CPF:						
Telefone:						
Endereço:			nicípio/UF:		CEP:	
Ao(s)	dias do mês de	e do	ano de	, no municíj	pio de	, Estado
		,eu,do Serv				
		(legi			da(s) seguinte(s)	• ,
PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	N° REGISTRO	QUANTIDADE
A destinação do(s) mma duta(a) d	leverá ser proposta	mala astabalasim	anta fisasliz	ada am abaansâna	in any pritóries de
destinação estabele deliberação. O(s) i fíque livre de sua	ecidos no Dec material(is) de responsabilic i infração ao I presente em 3	ereto nºescrito(s) ficará(ão) dade constante nes Decreto nº(três) vias, e:	sob a guarda do te Termo. A utili	mas comple depositário i ização, subst estando suje	mentares, e apresen dentificado, abaixo ituição, subtração	ntada ao SIM para o assinado, até que ou remoção do(s)
O interessado rece	beu uma via d	leste documento en	n//	,		
Assinatura do Inte	ressado:	(nome e documento	0)	_		
O Depositário rece	ebeu uma via o	deste documento er	m//			
Assinatura do Dep	ositário:	(nome e docum	nento)			

ANEXO V
PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR Nº XXX/ANO

ESTABELECIN	IENTO FISC	CALIZADO:				
Nome empresari	al:					
SIM:						
Endereço:		Mu	nicípio/UF:		CEP:	
CNPJ / CPF:						
ESTABELECIN	IENTO FAB	RICANTE OU RI	ESPONSÁVEL I	PELO(S) MA	TERIAL(IS):	
Nome empresari	al:					
SIM:						
Endereço:		M	unicípio/UF:		CEP:	
CNPJ / CPF:						
DEPOSITÁRIO	:					
Nome:						
RG e CPF:						
Telefone:						
Endereço:		Mu	nicípio/UF:		CEP:	
Ao(s)dia	as do	mês de	do	ano	de,	•
de		,Es	tado		do	,
eu		ca	rgo		, pertencent	te ao quadro de
						do Decreto
						, procedi à
•	-					ionado(s) a seguir,
						,pela
constatação da(s)	seguinte(s) in	regularidade(s)				
PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	N° REGISTRO	QUANTIDADE
rkobero	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOIE	N REGISTRO	QUANTIDADE
A Liberação do(s) p	roduto(s) fica c	ondicionada a:				
		o) sob a guarda do				
		'ermo. A utilização, , estando sujeit			ão do(s) mesmo(s) o	constitui infração ao
Decreto II		, estando sujen	o as penandades pr	evisias.		
Pelo que, lavrei o pr						
Assinatura do Respo	onsável pela api					
		(nome e	cargo)			
O interessado recebe	eu uma via dest	e documento em	//_			
Assinatura do Intere						
		(nome e documento)				
O Depositário receb	eu uma via des	te documento em	/ /			
Assinatura do Depos				ne e document	(0)	

ANEXO VI

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE LIBERAÇÃO Nº XXX/ANO

IDENTIFICAÇÃ	O DO ESTA	BELECIMENTO):			
Nome empresari						
SIM:						
Endereço:		Mu	micípio/UF:		CEP:	
CNPJ / CPF:						
IDENTIFICAÇÃ	O DO DEPO	OSITÁRIO:				
Nome:						
RG e CPF:						
Telefone:						
Endereço:		Mu	micípio/UF:		CEP:	
	, eu		cargo)	cípio de pertenc zação de que trata a I	ente ao quadro de
regulamentada vista	pelo	Decreto N°		e s	uas alterações, determinei a L	tendo em IBERAÇÃO do(s)
base no disposto . constante no Term IDENTIFICAÇÃO	no de Apreens	são Cautelar nº		ficando o	o depositário livre de s 	sua responsabilidade
PRODUTO		FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº Registro do produto	QUANTIDADE
Pelo que, lavrei o Assinatura do Res		ı liberação:				
		(nome	e e cargo)			
O interessado rece Assinatura do Inte		deste documento er				
		(nome e do	ocumento)			
O Depositário reco Assinatura do Dep		deste documento e				
		(nome e d	ocumento)			

ANEXO VII

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE CONDENAÇÃO Nº XXX/ ANO

		RICANTE OU RE	ESPONSÁVEL F	PELO(S) MA	TERIAL(IS):	
Nome empresari	al:					
SIM:						
Endereço:		Mu	nicípio/UF:	(CEP:	
CNPJ / CPF:						
cargo exercício da fisca alterações, deterr disposto irregularidade(s):.	alização de q minei a COI	pertencente ao ue trata a Lei nº NDENAÇÃO do(s	quadro de funci, ress) produto(s) re	onários do S gulamentada lacionado(s)	Serviço de Inspeç pelo Decreto N° abaixo, por ter(constatação da	ão Municipal, no e sua: em) infringido o (s) seguinte(s)
IDENTIFICAÇÃ		ATERIAL(IS): FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	N° REGISTRO	QUANTIDADE
						C
A empresa deve a nesma não for rea Pelo que, lavrei o	alizada na pres	•	que comprovem	o tratamento	realizado para inut	tilização, quando a
O interessado rece	ebeu uma via o	deste documento en	m//			
Assinatura do Res	ponsável pela	condenação:	(1101110 0 001100)			
			(nome e cargo)			
Assinatura do Inte						
		(nome e document	0)			

ANEXO VIII

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE SUSPENSÃO Nº XXX/ANO

IDENTIFICAÇÃO DO ES	TABELECIMENTO:		
Nome empresarial:			
SIM:			
Endereço:	Município/UF:	CEP:	
CNPJ / CPF:			
Ao(s) di	as do mês deEstado do	do ano de,eu	
no exercício da fiscalização	pertencente ao quadro de fun de que trata a Lei nº, reg to acima identificado, procedi a suspensão	gulamentada pelo Decreto l	
Da(s) atividade(s) / processo 1- (descrição 1ª ativida	o(s) de fabricação / etapa(s) abaixo relacionade / processo / etapa):	nada(s):	
2- (descrição 2º ativido	nde / processo / etapa):		
	ta em consequência da constatação da(s) s ularidades constatadas para 1ª suspensão):
2- (descrição das irreg	ularidades constatadas para 2ª suspensão	n):	
Que infringiram os dispositi 1- (descrição dos dispo	vos legais: ositivos legais que embasam a 1ª suspensã	io):	
2- (descrição dos dispe	ositivos legais que embasam a 2ª suspensã	io):	
A retomada da(s) atividade(s a adoção da medida.	s) será efetuada somente após a comprovaç	ção da cessação da(s) causa((s) que motivou(aram)
Pelo que, lavrei o presente e	m 3 (três) vias, e:		
O interessado recebeu uma	via deste documento em//		
Assinatura do Responsável	pela interdição: (nome e cargo)		
Assinatura do Interessado: _		_	

ANEXO IX

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE LIBERAÇÃO DEPROCESSO/FABRICAÇÃO/ATIVIDADE Nº XXX/ANO

IDENTIFICA	ÇAO DO ESTAB	ELECIN	MENTO:						
Nome empres	arial:								
SIM:									
Endereço:			Município/U	F:	C	CEP:			
CNPJ / CPF:									
` '	dias ,Estadodo							no	município
Municipal, no	exercício da fisca s, no estabelecime	lização de	e que trata a Lei nº		, regula	mentada			
· /	(s) / processo(s) d ção 1ª atividade / j	,	A \ /	xo relacionada	(s):				
4- (descriç	ção 2ª atividade / ¡	processo	/ etapa)						
	ração foi feita em		,	ão da resoluçã	o das ir	regulario	dade apontad	as no	o Termo de
Fica o estabelec	cimento autorizado	a retorna	ar as suas atividad	les.					
Pelo que, lavrei	o presente em 3 (três) vias	, e:						
O interessado re	ecebeu uma via de	ste docun	nento em/						
Assinatura do R	Responsável pela i	nterdição	(nome e c	argo)					
Assinatura do I	nteressado:								

ANEXO X

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE INTERDIÇÃO Nº XXX/ANO

SIM:			
Endereço:	Município/UF:	CEP:	
CNPJ / CPF:			
Ao(s) dias do le ,, carg lo Serviço de Inspeção Municipa egulamentada pelo Decreto N° nterdição:	o 1, no exercício da fiscalizaç	pertencente ao quadro ção de que trata a Lei	de funcionários
) Total das instalações) Parcial, da(s) instalação(ões) abaix 1- (descrição da 1ª instalação)	o relacionada(s):		
2- (descrição da 2ª instalação)			
A presente interdição foi feita em conse 1- (descrição das irregularidades 2- (descrição das irregularidades	constatadas na 1ª instalação)	de(s):
Que infringiram os dispositivos legais: 1- (descrição dos dispositivos lega			
2- (descrição dos dispositivos leg	ais que embasam a interdição	o da 2ª instalação)	
A desinterdição será efetuada some uncionamento da(s) instalação(ões) rel		do restabelecimento d	as condições de
Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) v	vias, e:		
D interessado recebeu uma via deste do	ocumento em//		
Assinatura do Responsável pela interdi	ção: (nome e ca	argo)	
Assinatura do Interessado:			

ANEXO XI

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE DESINTERDIÇÃO Nº XXX/ANO

Nome empresarial:		
SIM:		
Endereço:	Município/UF:	CEP:
CNPJ / CPF:		
le	, Estado	o ano de, no município do, pertencente ao
°, regulamentada pe	lo Decreto N° e suas a constante no processo	xercício da fiscalização de que trata a Les alterações, conforme Termo de Interdição , no estabelecimento
) Total das instalações) Parcial, das instalações abaixo <i>1- (descrição da 1ª instalação</i>	relacionadas:	
2- (descrição da 2ª instalação)	
la constatação <i>(descrição das açõe</i>	s realizadas para atendimento das	do Decreto nº, em função s exigências que motivaram a interdição)
		do.
Pelo que, lavrei o presente em 3 (tr	ês) vias, e:	
O interessado recebeu uma via dest	e documento em//	
Assinatura do Responsável pela de	sinterdição: (nome e	e cargo)
Assinatura do Interessado:		

ANEXO XII

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE CASSAÇÃO DE REGISTRO Nº XXX/ANO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Nome empresarial:		
SIM:		
Endereço:	Município/UF:	CEP:
CNPJ / CPF:		
de cargo Municipal, no exercício da físc N° e suas alterações	Estado do	ano de, no município eu,
Pelo que, lavrei o presente em 3 (tr	·ês) vias, e:	
O interessado recebeu uma via des	te documento em//	
Assinatura do Responsável pela de	sinterdição: (nome e	cargo)
Assinatura do Interessado:(n	ome e documento)	-

ANEXO XIII

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO ADITIVO Nº XXX/ANO

Documento de Referência: Auto de Infração n.º xxxxx
Processo nº:
IDENTIFICAÇÃO DO INTERESSADO:
Razão Social ou Nome:
SIM:
Endereço:
Município/UF:
CEP:
CNPJ ou CPF:
Ao(s)dia(s) do mês dedo ano deno município
de,Estado doeu,
,cargo: pertencente ao quadro de
funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº
regulamentada pelo Decreto nºe suas alterações, constatei erro material no
documento acima referenciado e promovo a devida correção para:
Onde se lê: xxxxxxxx;
Leia-se: xxxxxxxx;
Ratifico os demais dizeres do referido documento.
Fica o interessado cientificado de que tem o prazo máximo de 15 (quinze) dias, para encaminhar a defesa por escrito, acompanhada das provas que entender necessárias, à representação do SIM. Após o encaminhamento da defesa, ou vencido o prazo para tal, os autos serão julgados pela Autoridade competente e o interessado receberá a respectiva Notificação, informando-lhe das decisões tomadas.
Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, e: () Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios. () O autuado recebeu uma via deste documento em//
Assinatura do Médico Veterinário Responsável: (nome e cargo)
(nome c cargo)
Assinatura do Interessado:
(nome e documento)

ANEXO XIV

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE REVELIA

Processo nº:
Auto de Infração nº:
IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:
Razão Social ou Nome:
SIM:
Endereço:
Município/UF:
CEP:
CNPJ ou CPF:
Findo o prazo de que trata o Artigo N°do Decreto N°, sem que o interessado tenha apresentado defesa escrita ao Auto de Infração acima referido, é o autuado considerado REVEL .

Local, xx de xxxxxxx de 20xx

ANEXO XV

PREFEITURA MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO-RS DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE ADVERTÊNCIA XXX/ANO

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Nome empresarial:		
SIM:		
Endereço:	Município/UF:	CEP:
CNPJ / CPF:		
Ao(s) dias do mês	de do ano de	, no município de,
Estado do	., eu,,cargo	pertencente ao
quadro de funcionários do S	erviço de Inspeção Municipal, no exe	ercício da fiscalização de que trata a Lei
nº, regulamenta	da pelo Decreto N° e sua	s alterações, e em atendimento ao
despacho de//	, fl(s) do Processo Administrativ	ro n°de acordo
com o decreto	_ notifico que o Chefe do Departame	ento da Agricultura, no exercício de
suas atribuições, julgou proc	edente o Auto de Infração nº	/, de/e, em
consequência, de acordo con	n a legislação vigente do estabelecim	nento acima identificado, a sanção de
ADVERTÊNCIA.		
AD VERTEIVEIA.		
Pelo que, lavrei o presente em	3 (três) vias, e:	
O interessado recebeu uma via	deste documento em//	
Assinatura do Responsável pel	a desinterdição:	
	(nome e ca	argo)
Assinatura do Interessado:		
	(nome e documento)	