

DECRETO MUNICIPAL Nº 31/2020, DE 24 DE JUNHO DE 2020.

ALTERA O DECRETO MUNICIPAL Nº 08/2018 DE 02 DE MARÇO DE 2018, 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.

PAULO ANDRÉ DAL ALBA, 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;

D E C R E T A:

Art. 1º - O Decreto Municipal nº 08/2018 de 02 de março de 2018, 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, passa a vigorar com a seguinte redação:

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**TÍTULO I
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 previstas 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 e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais

§ 1º - 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.

§ 2º - A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

*Art. 3º - 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 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 e não 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. 5º - *Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal e derivados.*

Art. 6º - *A inspeção do serviço de inspeção municipal se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e visa:*

I - reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal;

II - verificar se existem produtos de origem animal, procedentes de outros municípios, que não foram inspecionados nos postos de origem ou quando o tenham sido, infrinjam dispositivos deste Regulamento.

Art. 7º - *A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.*

§ 1º - *A inspeção municipal será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça.*

§ 2º - *Os estabelecimentos não enquadrados no § 1º terão inspeção periódica, a juízo do SIM,*

§ 3º - *A frequência de inspeção e a fiscalização de que trata o § 2º será estabelecida em normas complementares.*

§ 4º - *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. 8º. *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.*

Art. 9º. *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;*

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;*

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 - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

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) poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.*

Art. 10º. *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 - Normas técnicas dos estabelecimentos de origem animal;

VIII - periodicidade das inspeções; e

X - quaisquer outros procedimentos que se tornem necessários para maior eficiência a da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 11. O Departamento Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção ilegal de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização destes produtos, em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

TÍTULO II **CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECEMENTOS**

Art. 12. Entende-se por “estabelecimento de produto de origem animal” para fins deste Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 13. A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de “produto ou matéria-prima de origem animal”.

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

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 - dos estabelecimentos de armazenagem;*

CAPÍTULO I

ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 15. 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, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º - 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, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art.16. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Art. 17. Por "produtos cárneos" entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana.

§ 3º- Consideram-se miúdos de suínos os rins, fígado, coração, língua, estômago, timo, pulmão, pés, orelhas e rabo.

§ 4º- Consideram-se miúdos de bovinos e bubalinos os miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo, além dos mocotós e rabada.

Art. 18. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 19. Entende-se por "animais de açougue" os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

CAPÍTULO II

ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I**- granja leiteira;
- II** - posto de refrigeração;
- III** - usina de beneficiamento;
- IV** - fábrica de laticínios; e
- V** - 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 usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º - Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º - Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º - Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. 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, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não 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, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 4º - 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 IV

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. 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.

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

§ 3º - 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 ou de seus derivados.

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

§ 5º - 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

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;

e

II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º - Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento, oriundas de produção própria e/ou associados.

§ 2º - Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados 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, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º - É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

C A P Í T U L O VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 24. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

- I - entreposto de produtos de origem animal; e*
- II - casa atacadista.*

§ 1º - Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º - Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 3º - Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.

§ 4º - Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

TÍTULO III

CAPÍTULO VII

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 25. 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. 26. 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- Entreposto de produtos de origem animal

Art. 27. O registro será requerido ao Médico Veterinário Responsável pelo SIM, instruindo-se o processo com os seguintes documentos a serem entregues no SIM **em duas (2) vias**:

1) Requerimento – ANEXO I

2) Dados do proprietário – ANEXO II

3) Cópia da Anotação Do Responsável Técnico pelo Estabelecimento (ART) ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento devendo ainda, o mesmo possuir ensino superior e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade;

4) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE) – ANEXO III

5) Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos – ANEXO IV
(Caso Necessário)

6) Registro de memoriais descritivos de cadastro, processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal – ANEXO V

7) Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA.

8) Memorial descritivo da construção das atividades.

9) Cópia do CNPJ, ou talão de produtor rural;

10) Cópia do contrato social.

11) Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).

12) Cópia do alvará de licença e localização.

13) Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental.

14) Apresentação de Exames laboratoriais microbiológicos e físico-químicos da água.

§ 1º - Podem ser exigidas informações ou documentações adicionais previstas em outros regulamentos, bem como em casos específicos para melhor subsidiar a análise da solicitação do registro.

§ 2º - Os documentos de que tratam o artigo 27 podem ser apresentados em momentos distintos, conforme exigências de cada etapa do processo de registro.

§ 3º - A listagem de instalações e equipamentos presente no MTSE deve corresponder ao indicado nas plantas e suas respectivas legendas.

§ 4º - A relação de produtos que se pretende fabricar deve estar de acordo com a padronização de nomenclatura preconizada pelo DIPOA.

§ 5º - O registro do estabelecimento não desobriga o cumprimento de exigências de outros órgãos de fiscalização.

C A P Í T U L O V I I I

DA CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 28. Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:

§ 1º- A aprovação prévia do terreno.

1- Onde deve ser encaminhado um requerimento por parte do interessado, solicitando a aprovação prévia do terreno para o Serviço de Inspeção

Municipal, cujo pedido deve ser instruído com o croqui da área a ser vistoriada, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;

2- Uma vez recebido o documento, será realizado a vistoria no terreno em questão, onde será emitido um laudo técnico com parecer conclusivo aprovando ou não a área.

§ 2° - A aprovação prévia de projeto de construção de indústria é obrigatória à apresentação dos seguintes documentos:

*1- Requerimento em modelo próprio solicitando a construção.
2- Memorial descritivo da obra devidamente assinado pelo responsável.*

3- Plantas de situação, baixa e cortes.

4- Planta hidrossanitária.

5- Memorial Econômico e sanitário.

6- Fluxo de produção.

7- Licença ambiental.

§ 3° - Após o recebimento dos documentos, este serão analisados, onde será emitido um parecer conclusivo autorizando o projeto.

§ 4° - Após o término da obra, a indústria deve comunicar o SIM, o qual irá realiza uma vistoria final no estabelecimento, emitindo um laudo de vistoria final, permitindo assim o registro do estabelecimento junto ao SIM, cujo os documentos a serem entregues estão descritos no Artigo 27 deste Decreto.

CAPÍTULO IX TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

Art. 29. *Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados ou relacionados, os novos responsáveis deverão de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do SIM.*

§ 1° - No caso do comprador 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.

§ 2° - 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.

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

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

§ 5º - 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.

Art. 30 . O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

Art. 31 . Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, 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.

§ 2º - Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se novo exame e recomendações.

CAPITULO X DA REFORMA E AMPLIAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 32 . Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de

matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto e apresentação dos seguintes documentos:

- 1- Requerimento em modelo próprio solicitando ampliação, remodelação ou construção
- 2- Memorial descritivo da obra devidamente assinado pelo responsável,
- 3- Plantas das áreas a serem remodeladas devidamente assinadas por Engenheiro,
- 4- Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (MTSE).

§ 1º - Os documentos referentes à reforma ou ampliação deverão ser entregues ao médico veterinário responsável do SIM, os quais serão avaliados e se aprovados o Médico Veterinário irá emitir um laudo técnico liberando a Reforma/Construção.

§ 2º - Após a aprovação, a execução da obra deve ser realizada e, uma vez concluída, o responsável legal pelo estabelecimento deve solicitar ao SIM a realização de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção Final que comprove a execução do projeto conforme aprovado.

Art. 33 . Fica dispensada a aprovação prévia do projeto para a ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no **caput**, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta formalmente ao SIM, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas que se façam necessárias, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

Art. 34. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 35. Apresentados ao SIM os documentos exigidos neste Regulamento, os mesmos serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

§ 1º - Recebida a documentação necessária, o estabelecimento será vistoriado pelo Médico Veterinário Responsável do SIM, que emitirá um parecer técnico no qual irá constar se estabelecimento encontra-se em acordo ou não para realizar seus trabalhos, caso esteja em acordo, receberá o mesmo seu número bem como o Título de Registro. Se o estabelecimento estiver em desacordo terá de sanar as pendências apontadas no Laudo Técnico, para nova vistoria e possível aprovação.

§ 2º - Autorizado o registro, as plantas e os memoriais descritivos serão arquivados no SIM.

Art. 36. *Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o Médico Veterinário responsável do SIM autorizará a expedição do "Título de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários, sendo este assinado pelo Médico Veterinário Responsável pelo SIM e pelo Prefeito Municipal.*

Art. 37. *O SIM, tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.*

CAPÍTULO XI

DA PARALISAÇÃO DAS ATIVIDADES E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 38 . *Poderá ser solicitado o encerramento temporário ou definitivo das atividades a pedido do responsável legal pelo estabelecimento.*

§ 1º - O pedido deverá ser protocolado através de requerimento assinado pelo representante legal do estabelecimento dirigido ao Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), contendo a descrição dos motivos da solicitação.

§ 2º - Será realizada pela fiscalização do SIM a vistoria de encerramento temporário ou definitivo e serão recolhidos, lacrados ou inutilizados os rótulos, embalagens, carimbos, placas de identificação, equipamentos e demais materiais ou utensílios que a fiscalização do SIM julgar necessário.

§ 3º - A partir da data da vistoria de encerramento temporário ou definitivo fica o estabelecimento oficialmente impedido da fabricação de produtos para comercialização.

§ 4º - No caso de encerramento temporário, o período será de 6 (seis) meses a contar da data da vistoria.

§ 5º - Decorrido o período de 6 (seis) meses de encerramento temporário, o estabelecimento deverá comunicar por escrito ao SIM a decisão de retorno ou não das atividades, devendo o SIM dar encaminhamento aos procedimentos necessários.

§ 6º - O SIM declarará as atividades definitivamente encerradas após 12 (doze) meses da vistoria de encerramento temporário, no caso de o proprietário do estabelecimento não comunicar por escrito o SIM sobre a decisão de retorno ou não das atividades.

Art. 39. O cancelamento do registro do estabelecimento pode ocorrer nas seguintes situações:

I - a pedido do responsável legal do estabelecimento;

II - por interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de um ano;

III – por não realizar transferência da titularidade do registro do SIM no prazo de trinta dias; e

IV- por cassação do registro pelo SIM.

§ 1º - Para fins de cancelamento de que trata o inciso I, o responsável legal do estabelecimento deve apresentar ao SIM a solicitação de cancelamento.

§ 2º - Para fins de cancelamento de que trata o inciso II, deve ser encaminhado ao SIM o processo administrativo que comprove que a sanção não foi levantada no período de 12 (doze) meses.

§ 3º - Para fins de atendimento do inciso III, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SIM a negação da realização da transferência pelos primeiros.

§ 4º - Para fins de atendimento do inciso IV, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro do estabelecimento pelo SIM, instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas

penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 40. O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo responsável pelo SIM, por meio da emissão de modelo próprio de Termo de Cancelamento de Registro.

Art. 41. Para o retorno das atividades, após o período de encerramento temporário, o procedimento deverá obedecer no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro do estabelecimento.

Art. 42. Para ambos os pedidos de encerramento, temporário ou definitivo, o SIM deverá informar o nome do estabelecimento, o número de registro, a atividade e a lista de produtos produzidos para o serviço de Vigilância Sanitária e demais órgãos que o SIM julgar necessário.

Art. 43. Pode o SIM, a qualquer momento, realizar fiscalização, por denúncia ou não, nas instalações dos estabelecimentos com encerramento temporário ou definitivo.

Art. 44. O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

TÍTULO IV

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 45. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja devidamente Registrado no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

§ 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.

§ 2º - 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. 46. 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;

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;

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 - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;

XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e
XXXVII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 47. 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; e

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. 48. 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. 49. O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulação da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 50. Os fumeiros devem possuir portas de ferro e providos de lanternas.

Art. 51. 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. 52. *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. 53. *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 fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será co-responsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.*

Art. 54. *Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.*

Art. 55. *Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.*

Art. 56. *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. 57. *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. 58. *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. 59. *Os estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Fabricação, Boas Práticas Agropecuárias e outros.*

Art. 60. *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. 61. *É proibido o armazenamento e/ou o uso de produtos, matérias-primas, 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. 62. *Far-se-ão, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.*

Art. 63. *Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança/processamento e seus anexos e na expedição.*

Art. 64. 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. 65. 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. 66. Será exigido, para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM, programa de combate a pragas e roedores, podendo ser executado por empresa terceirizada, desde que devidamente registradas e licenciadas pelos órgãos competentes.

§ 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 e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 67. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 68. O SIM, quando julgar necessário, poderá exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras, conforme a legislação vigente.

Art. 69. 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. *Parágrafo único.* É recomendado o emprego de utensílios em geral (gamelas, baldes, bandejas, mesas, carros-tanque e outros) sem angulosidades ou frestas.

Art. 70. 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. 71. *Todos os produtos de limpeza utilizados nos estabelecimentos deverão estar registrados no órgão oficial competente.*

§ 1º *Não é permitido o uso de produtos de limpeza de fabricação caseira.*

§ 2º *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. 72. *Os veículos de transporte de produtos de origem animal deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.*

CAPÍTULO XII

DAS NORMAS E DA HIGIENE DOS MANIPULADORES E DO ESTABELECIMENTO

Art. 73. *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. 74. *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. 75. *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 - Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade nos estabelecimentos, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 76. 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. 77. Exigir-se-á do pessoal que trabalha nos estabelecimentos, em todas as áreas, o uso de uniforme completo de cor branca ou outra cor clara, mantidos convenientemente limpos.

§ 1º - Por "uniforme completo" entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (touca e, quando necessário, capacete) e botas.

§ 2º - A lavagem dos uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

§ 3º - É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro do estabelecimento.

Art. 78. Exigir-se-á do pessoal que manipule produtos condenados, não comestíveis, execute atividades na área suja ou realize atividades de limpeza o uso de uniformes diferenciados.

Art. 79. 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. 80. 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. 81. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 82. *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. 83. *Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.*

Art. 84. *As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.*

Art. 85. *As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.*

Art. 86. *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 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.*

TÍTULO V OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

CAPÍTULO XIII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 87. *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. *fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;*

III. *fornecer, todo mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal,*

IV. *dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;*

V. avisar, com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, da chegada de animais para abate e disponibilizar as GTAs dos animais, 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;

VI. Entregar documento informando os dias e horários de trabalho em que são realizados a industrialização de alimentos nas dependências;

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

VIII. manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

IX. 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;

X. Apresentar exame médico de todos os funcionários, uma vez ao ano, no qual ateste que os mesmos estão aptos a manipulação de alimentos;

XI. Uma vez ao ano, o estabelecimento fica obrigado a entregar a cópia da ART do Responsável pelo Estabelecimento

XII. substituir, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, o Responsável Técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento;

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

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

XV. dispor de sistema de autocontrole dos lotes produzidos e locais de distribuição e comercialização, a fim de manter a rastreabilidade dos produtos produzidos;

XVI. 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;

XVII. prover a realização da manutenção geral e preventiva dos equipamentos e das instalações do estabelecimento; e

XVIII. implementar planilhas de autocontrole, desenvolvidas, monitoradas e verificadas pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos produzidos e contemplar o bem-estar animal, quando aplicável.

XIX. 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;

§ 1º - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do SIM.

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

§ 3º - Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao órgão oficial, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos ao SIM.

§ 4º - Todos os rótulos dos produtos serão recolhidos e inutilizados pelo SIM.

CAPÍTULO XIV **DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E PLANO DE RECALL**

Art. 88. *Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.*

Art. 89. *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 auto de infração.*

§ 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 auto de infração.

Art. 90. Todos os estabelecimentos elaboradores /industrializadores de alimentos de origem animal deverão possuir Responsável Técnico, o qual juntamente com a empresa deverá elaborar e fazer cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 91. A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF 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. 92. Basicamente os autocontroles exigidos para os estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos de origem animal são:

- 1) Água de abastecimento
- 2) Águas residuais
- 3) Controle integrado de Pragas
- 4) PPHO-Procedimento Padrão de Higiene Operacional
- 5) Treinamento de Funcionários, Higiene e saúde dos Funcionários
- 6) Controle de matéria- prima, ingredientes e material de embalagem
- 7) Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos.
- 8) Controle de formulações
- 9) Bem estar animal
- 10) Procedimento Sanitário das Operações (PSO)
- 11) Manutenção geral (Iluminação, Manutenção de equipamentos, prédios, ventilação)
- 12) APPCC (Programa de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle)
- 13) Análises Laboratoriais de Autocontrole
- 14) Rastreabilidade e recolhimento

Parágrafo único. 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 POPS específicos a cada estabelecimento.

Art. 93. 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. 94. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública;*
- II - não tenham sido alterados ou fraudados; e*
- III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.*

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representam risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

CAPÍTULO XV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 95. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

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

§ 2º - O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional,

respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

SEÇÃO I

DA INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POST-MORTEM E DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E DO ABATE DE ANIMAIS

Art. 96. *A inspeção ante e post mortem, a matança de emergência, do abate de animais bem como a inspeção 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, ou outra que vier substituí-lo.*

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

Art. 97. *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. 98. *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. 99. *Os estabelecimentos deverão obedecer aos padrões definidos em legislação vigente do Ministério da Saúde, referente à potabilidade da água ou outras normativas relacionadas.*

Art. 100. *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. 101. Nos casos em que faz-se necessário esterilização por calor ou frio de carcaças, e o estabelecimento não possuir condições para tal, as mesmas serão condenadas.

C A P Í T U L O X V I

DA OBTENÇÃO DO REGISTRO E DOS PADRÕES DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

Art. 102. Todo produto industrializado pelos estabelecimentos abrangidos por este Regulamento deverá estar registrado no SIM.

Parágrafo único. 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. 103. As solicitações para aprovação do registro, atualização e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) 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 V, assinados pelo Responsável Legal e pelo Responsável Técnico,

II - croqui de rótulo, onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo.

Art. 104. 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. A identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV. Discriminação de métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a qualidade e inocuidade do produto;

V. Relação dos programas de autocontroles implantados pelo estabelecimento.

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. 105. 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. 106. A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento, para parecer técnico e envio para o SIM.

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. 107. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de dois dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 108. 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. 109. 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. 110. 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. 111. 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. 103, 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;
- 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
- III** - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

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

Art. 112. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 113. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais

Art. 114. *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. 115. *Entende-se por "padrão" e por "fórmula", para fins deste Regulamento:*

- I. matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;*
- II. princípios básicos ou composição centesimal; e*
- III. tecnologia do produto.*

CAPÍTULO XVII

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS.

Art. 116. *Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pelo SIM.*

Art. 117. *O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.*

Parágrafo único. *É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.*

Art. 118. *É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.*

Parágrafo único. *É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.*

Art. 119 . *Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.*

Art. 120. A Inspeção Municipal deve verificar, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 121. Entende-se por "condimento" o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 122. Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

Art. 123. É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- I** - açafão (*Crocus sativus*, L);
- II** - aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);
- III** - alho (*Allium sativum*);
- IV** - aneto (*Anethum graveolens*);
- V** - aniz (*Pimpinella anisum*, L);
- VI** - baunilha (*Vanilla planifolia*, Andrews);
- VII** - canela (*Cinamonum ceylanicum*, Breure);
- VIII** - cardomomo (*Elleteria cardamomum*);
- IX** - cebola (*allium cepa*);
- X** - cenoura (*Daucus carota*);
- XI** - coentro (*Coriandrum sativum*, L);
- XII** - cominho (*Cuminum cyminum*);
- XIII** - cravo da Índia (*Caryophyllus aromaticus*, L);
- XIV** - cúrcuma (*Curcuma longa*, L);
- XV** - gengibre (*Zinzber officinalis*, Roscoe);
- XVI** - louro (*Laurus nobilis*, L);
- XVII** - macis (envoltório da *Myristica fragans*, Maute);
- XVIII** - maiorana (*Anethum graveolens*);
- XIX** - manjerona (*Origanum majorana*, L);
- XX** - mento (*M. Viridis*, *rotundifolis* e *M. piperita* L);
- XXI** - mostarda: negra (*Brassiva nigra*, Koen), parda (*Brassiva juncea*, Hocker), branca (*Sinapis alba*, L);
- XXII** - noz-moscada (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;
- XXIII** - pimenta: negra (*Piper nigrum*, L), branca (mesmo fruto, porém descorticado), vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum* L), malagueta (*Capsium pendulum*, Velloso);
- XXIV** - pimentão (*Paprika capsicum annum*, L);

XXV - pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);

XXVI - sálvia (*Salvia officinalis*, L);

XXVII - tomilho (*Thymis vulgaris*, L);

XXVIII - urucum (*Bixa orellana*).

Parágrafo único. Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 124. É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

Art. 125. Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo SIM, ficando os laboratórios que os fabricam sujeitos à sua fiscalização, que abrangerá a instalação, o equipamento, a elaboração e a rotulagem dos coalhos.

Art. 126. Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas, ou não permitidas neste Regulamento.

Art. 127. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

C A P Í T U L O X V I I I

MATERIA PRIMA, EMBALAGEM E ROTULAGEM DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 128. 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. 129. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados e embalados conforme as determinações do SIM.

Parágrafo único. A embalagem deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, ser devidamente fechada e inviolável, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 130. 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.

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

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

Art.131. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art.132. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

§ 1º - 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.

§ 2º - Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apenas, a cada amarrado.

§ 3º - 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.

§ 4º - Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 133. 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 verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do

INMETRO;

X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XI - a especificação “Indústria Brasileira”;

XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;

XIII - a expressão “Colorido Artificialmente”, quando for o caso;

XIV - a expressão “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;

XV – a expressão “contém ou não contém glúten”;

XVI – a expressão “Alérgicos pode conter, ou outro dizer que notifique as pessoas portadoras de algum tipo de alergia alimentar”

XVII - impressa, a seguinte expressão: “Registro na Secretaria Municipal de Agricultura/SIM sob o nº“(número de registro do produto no SIM contendo no mínimo 2 (dois) dígitos)”/“número de registro do estabelecimento no SIM contendo no mínimo 2 (dois) dígitos”;

XVIII - a indicação da forma e temperatura de conservação;

XIX - o peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;

XX - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);

XX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

Art. 134. 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.

§ 1º - O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2º - Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º - É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

Art. 135. 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. 136. As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

Art. 137. A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos, nas formas DD/MM/AA ou DD/MM/AAAA.

Art. 138. A forma de fixação da rotulagem deverá ser inviolável, ou seja, que não pode ser removida ou modificada sem danificar a embalagem.

Art. 139. O material empregado na fabricação dos rótulos deve ser de boa qualidade e fixação e, quando expostos à umidade, o material deve ser apropriado ao processo tecnológico. Os rótulos não poderão apresentar rasuras ou manchas que dificultem a legibilidade.

Art. 140. Os estabelecimentos familiares de pequeno porte de processamento artesanal, caracterizados conforme art. 4º, inciso II, do Decreto Estadual nº 49.341, de 5 de julho de 2012, ou outras legislações que venham a substituí-lo, poderão apresentar no rótulo de seus produtos artesanais a expressão "Produto Artesanal".

Art. 141. O estabelecimento, em hipótese alguma, poderá fornecer seus carimbos, embalagens e/ou rotulagens a terceiros.

Art.142. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

§ 2º - Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§ 3º - As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento "tipo", "estilo", "marca", "corte" ou equivalentes.

Art.143. As carcaças, parte de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos e etiquetas lacre, conforme Portaria nº 304, de 22 de abril de 1996, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras legislações que venham a substituí-la, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

§ 1º Estes carimbos conterão obrigatoriamente a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento com no mínimo 2 (dois) dígitos, a sigla SIM que representará o "Serviço de Inspeção Municipal" e o nome do município em questão.

§ 2º Para a carimbagem diretamente no produto referido neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.

Art. 144. Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

Art. 145. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

CAPÍTULO XIX CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 146. O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

§ 1º - A sigla SIM traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º - O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do Departamento Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 147. Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações:

I - MODELO 1:

- a)** forma: circular;
- b)** dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;
- c)** dizeres: número do registro do estabelecimento e a sigla "SIM" no centro, em cima a palavra "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;
- 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).

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, meia carcaças e cortes devem possuir etiqueta-lacre inviolável conforme artigo 143.

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.

V- MODELO 5:

- a)** forma: elíptica no sentido horizontal;
- b)** dimensões: 3 X 2 cm (três por dois centímetros) de diâmetro;
- c)** dizeres: idênticos ao modelo 1
- d)** uso: para etiqueta de cabeças de suínos.

Art. 148. As etiquetas lacres devem conter todas as informações do **Art.147**, e o tamanho do carimbo utilizado nas mesmas será conforme o **Modelo 4** deste decreto.

Art. 149. Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior, sob pena de responsabilidade da Inspeção Municipal e da Inspeção sob jurisdição da qual esteja o estabelecimento faltoso.

TÍTULO VI

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 150. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º - Os produtos que nessa 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. 151. 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. 152. 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 - sempre que possível conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;

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 - A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo SIM, claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação do parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova, que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º - Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados, aprovados pelo SIM e, a seguir, fechados e lacrados, devendo os mesmos ser rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º - Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame este pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contraprova, que deverá ser dirigida ao Coordenador do SIM.

§ 6º - O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório credenciado.

§ 7º - Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará a transformação em produto não comestível ou descarte.

§ 8º - As amostras para prova ou contra prova coletadas pelo SIM, para exame de rotina ou análise pericial, em caso de negativas, não representarão ônus de espécie alguma para o estabelecimento.

Art. 153. *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. 154. *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.

§ 2º - 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 VII

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 155. Os produtos e matérias-primas de origem animal quando devidamente rotulados e 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** 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** têm livre curso no Município e em todo o território nacional.*

Art. 156. 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. 157. 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 SIF/SISBI/SUSAF/CISPOA, devidamente identificados com rótulos ou marcas oficiais.

Art. 158. 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.

§ 1º - Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º - Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados 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.

§ 3º - É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.

§ 4º - Os produtos referidos no “caput” deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 5º - Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem, individual ou coletiva.

Art. 159. A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Regulamento.

Art. 160 . 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 auto de inutilização.

Art. 161. *A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.*

Art. 162. *O auto de apreensão (ANEXO VI) e/ou inutilização (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. 163. *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.*

TÍTULO VIII

DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 164. *A emissão do Certificado Sanitário Nacional ou Guia de Trânsito não se aplicará para o transito 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. 165. *A emissão de Guia de Transito se aplicará para o trânsito de matérias –primas ou produtos de origem animal quando realizado fora do estado.*

Parágrafo Único. *O SIM é responsável por desenvolver modelo próprio de Guia de Transito para matérias primas e produtos de origem animal.*

Art. 166. *O SIM deve emitir Guia de Transito, documento em modelo próprio, para o transporte de produtos de origem animal quando destinados ao aproveitamento condicional ou a condenação em outros estabelecimentos registrados.*

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

Art. 167. 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.

Art. 168. O SIM deverá elaborar manual de procedimentos a fim de traduzir e padronizar as principais atividades operacionais a serem executadas pelo setor.

Art. 169. O SIM deverá dispor de pessoal qualificado para trabalhos administrativos.

Art. 170. O SIM deverá ter veículos à sua disposição, em quantidade necessária, que viabilizem a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização.

Art. 171. O SIM deverá dispor de espaço físico adequado e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas pelo órgão.

Art. 172. 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. 173. 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. 174. 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. 175. 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; e

VI. elaborar e efetuar ações de educação sanitária.

Art. 176. *As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do SIM.*

Art. 177. *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 IX

DAS ANÁLISES LABOATORIAIS DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO INTERNO E DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 178. *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. 179 . *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.*

§ 1º - *Adota-se a seguinte definição: Análise Fiscal Oficial - Amostra ou item de ensaio encaminhado para análise devidamente acompanhado de termo de colheita do controle oficial conforme ANEXO VIII, deste decreto.*

Art. 180 . *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. 181. *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.*

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

- I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;*
- II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;*
- III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e*
- IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.*

Art. 182. *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.*

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

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

Art. 183. *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. 184. *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.*

§ 2º - *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.*

§ 3º - *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.*

§ 5º - *A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.*

§ 6º *Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, 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.*

§ 8º - *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. 185. *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.*

Art. 186. *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. 187. *Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM em normas complementares.*

Art. 188. *Os exames microbiológicos e físico-químicos realizados na Água, produtos de origem animal, e substâncias utilizadas na fabricação destes são importantes para avaliar a qualidade e segurança destes.*

Art. 189. *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 Portaria.*

Art.190. *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.*

§ 1° - *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. 191. *As empresas, assim como o serviço oficial, devem encaminhar suas amostras de controle interno para laboratórios idôneos.*

Parágrafo único. *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.*

Art. 192. *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 IX, deste decreto, podendo sofrer sanções administrativas, quando o estabelecimento for réu primário este poderá ser apenas ADVERTIDO, preenchendo sempre o Termo de Advertência (ANEXO X)*

Art. 193. *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. 194. *Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria de Consolidação N°5 de 28 de setembro de 2017, ANEXO XX, do Ministério da Saúde; ou outra que vier a substituir a mesma, Resolução RDC n° 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos; Instrução Normativa n° 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Instrução Normativa n° 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA -, aprovado pelo Decreto Federal n° 9.013, de 29 de março de 2017, e outras legislações que venham a surgir, substituí-las e/ou alterá-las.*

CAPÍTULO XXI DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 195. *Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado,*

fraudado ou falsificado, ou de que o estabelecimento apresente graves problemas produtivos o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros;

II – inutilização do produto, de matérias-primas, de insumos;

III - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

IV- coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto, de matérias-primas, de insumos, de equipamentos, de utensílios ou outros será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º O disposto no caput deste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

§ 4º Nos casos de Proibição cautelar de produção deve-se preencher o Anexo XI, deste Decreto, após liberação da retomada da produção preencher o Anexo XII (Termo de Liberação), em caso de Interdição de estabelecimento/área/seção preencher o Anexo XIII (Termo de Interdição), em caso de desinterdição preencher o Anexo XIV (Termo de Desinterdição), e nos casos de cassação de registro preencher o Anexo XV (Termo de Cassação).

TÍTULO X CAPÍTULO XXII DAS INFRAÇÕES

Art. 196. *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. 197. *Constituem infrações ao disposto neste Regulamento, além de outras previstas:*

I - *desobedecer a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e à higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;*

II - *operar sem a utilização de equipamentos adequados;*

III - *não possuir instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;*

IV - *utilizar os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;*

V - *permitir o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;*

VI - *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;*

VII - *acionar ou embalar produtos, ingredientes ou matérias-primas em continentes ou recipientes não permitidos ou em condições inadequadas;*

VIII - *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;*

IX - *receber, utilizar ou expedir produtos que não contenham data de fabricação e de validade;*

X - *infringir outras exigências sobre rotulagem para as quais não tenham sido especificadas em outros incisos deste artigo;*

XI - *utilizar embalagens inadequadas ou violáveis;*

XII - *não cumprir prazos previstos em notificações ou outros documentos emitidos pelo SIM ou em documentos com prazos estipulados em comum acordo entre o SIM e o estabelecimento fiscalizado, bem como não cumprir ao solicitado oficialmente em análises documentais realizadas pelo SIM;*

XIII - *receber e/ou manter guardados, em estabelecimento registrado, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;*

XIV - *fabricar ou beneficiar produtos de origem animal em desacordo com os padrões deste Regulamento ou nas fórmulas ou processos tecnológicos aprovados pelo SIM;*

XV - *adquirir, armazenar, manipular, transportar ou distribuir produtos de origem animal oriundos de outros municípios, procedentes de estabelecimentos com inspeção restrita ao município de origem;*

XVI - *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;

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

XVIII – rotular e expedir, em mistura, ovos de diversos tipos

XIX - não promover no SIM as transferências de responsabilidade previstas neste Regulamento, ou deixar de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

XX - entregar no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM ou ainda confeccionar rótulos ou armazenar rotulagem não aprovada nas dependências do estabelecimento;

XXI - realizar construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

XXII - não implantar Manual de Boas Práticas de Fabricação e outros que visem o controle higiênico-sanitário dos processos e produtos;

XXIII - não proporcionar aos trabalhadores curso de Boas Práticas de Fabricação e suas atualizações;

XXIV - recusar-se a participar de programas de educação continuada, como Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas Agropecuárias;

XXV - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Regulamento ou em legislações específicas;

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

XXVII - não realizar a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;

XXVIII - não realizar ou participar de programa de controle e erradicação de Tuberculose e Brucelose, e outros, nas propriedades produtoras de matéria-prima para as usinas de beneficiamento de leite e para as fábricas de laticínios;

XXIX - transportar, armazenar ou distribuir produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

XXX - usar indevidamente os carimbos do SIM ou ceder embalagens ou rotulagens a terceiros;

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

XXXII - desobedecer em quaisquer das etapas de produção, armazenamento e de transporte as especificações de conservação estipuladas para matérias-primas e produtos;

XXXIII - preparar, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM conforme determinação deste Regulamento;

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

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

XXXVI - utilizar produtos ou matérias-primas vencidas ou colocar aos produtos novas datas depois de expirado o prazo de validade ou colocar data de fabricação posterior à data de fabricação do produto;

XXXVII - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

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

XL - expedir, para comercialização, produtos sem rotulagem;

XLI - burlar a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

XLII - embaraçar, agir de forma a dificultar ou burlar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;

XLIII - abater, industrializar, produzir, manipular, transformar, beneficiar, acondicionar, embalar e/ou enviar para o comércio, produtos não inspecionados produzidos em estabelecimentos não registrados, com as atividades suspensas ou interditadas, total ou parcialmente, pelo SIM;

XLIV - sonegar elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XLV - fornecer informações inexatas ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, ingredientes ou matérias-primas;

XLVI - promover qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM;

XLVII - manter na produção de leite, embora notificado, vacas que tenham sido afastadas do rebanho;

XLVIII - adulterar, fraudar ou falsificar produtos de origem animal, ingredientes ou matérias-primas;

XLIX - aproveitar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados, no preparo de produtos usados na alimentação humana;

L - utilizar rótulos e carimbos oficiais da Inspeção para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção;

LI - desacatar, subornar, tentar subornar ou usar violência contra servidores do SIM no exercício de suas atribuições;

LII - dar aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo SIM;

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

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

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

LVI - fraudar documentos oficiais.

Art. 198. 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, mofoados 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 adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento ou não atendam aos padrões fixados em normas complementares;

VI - não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica ou em normas complementares;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica, incluindo a legislação do órgão regulador da saúde;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; e

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. *Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos em legislação estadual e federal referente aos produtos de origem animal.*

Art. 199. *Nos casos do art. 198, 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. 200. *A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem impróprios para o consumo, nos termos do art. 198, evitando-se o uso ou comercialização dos mesmos.*

Art. 201. *Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.*

Art. 202. *Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:*

I - Adulterações:

a) *quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas em razão da substituição por outros ingredientes inertes ou estranhos;*

b) *quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;*

c) *quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;*

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos; e

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa ou o prazo de validade.

II - Fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco; **d)** conservação com substâncias proibidas; e

d) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização; e

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

c) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

d) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

CAPÍTULO XXIII DAS PENALIDADES

Art. 203. *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;*

II - *multa de 10 (dez) a 500 (quinhentos) Unidades Fiscais de Referência – (UFIR's), nos casos não compreendidos no inciso anterior, observadas as seguintes graduações:*

a) *infração leve, multa de 10 (dez) a 20 (vinte) UFIR's;*

b) *infração moderada, multa de 21 (vinte e um) a 50 (cinquenta) UFIR's;*

c) *infração grave, multa de 51 (cinquenta e um) a 100 (cem) UFIR's;*

d) *infração gravíssima, multa de 101 (cento e um) a 500 (quinhentos) UFIR's.*

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 embarço à ação fiscalizatória; e*

V - *suspensão de atividade por sete dias, quando a empresa não cumprir prazos determinados pelo SIM, ou não responder documentos de interesse do SIM*

VI - *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.*

VII - *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 interdição de que trata o inciso VI poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º - Se a interdição não for levantada nos termos do § 2º, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 204. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 203, são consideradas:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a XII do art. 197;

II - infrações moderadas compreendidas nos incisos XIII a XXVII do art. 197;

III - infrações graves compreendidas nos incisos XXVIII a XL do art. 197; e

IV - infrações gravíssimas compreendidas nos incisos XLI a LVI do art. 197.

Parágrafo único. Aos que cometerem outras infrações a este Regulamento ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 10 (dez) a 500 (quinhentos) UFIR's, 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. 205.

Art. 205. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do art. 203, serão consideradas circunstâncias atenuantes e agravantes, o seguinte:

I - Circunstâncias atenuantes:

a) o infrator ser primário;

b) a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

c) o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

fé;

- d)** a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- e)** a infração ter sido cometida acidentalmente;
- f)** a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- g)** a infração não afetar a qualidade do produto; ou
- h)** a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

II - Circunstâncias agravantes:

- a)** o infrator ser reincidente;
- b)** o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- c)** o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- d)** o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- e)** a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- f)** o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- g)** o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- h)** o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 206. 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. 207. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 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.

§ 2º - 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. 208. A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do SIM.

Art. 209. Quando a infração constituir crime ou contravenção, a autoridade fiscalizadora deverá representar ao órgão policial para instauração de inquérito.

Art. 210. Quando houver Cassação do Registro de um estabelecimento, deve-se preencher o ANEXO XV.

CAPÍTULO XXIV DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO FISCAL

Art. 211. 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.

Art. 212. 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 ou, na ausência ou recusa deste, de duas testemunhas.

Art. 213. 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. 214. 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. 215. 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. 216. 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 representa-lo.

§ 1º - 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.

§ 2º - 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.

§3º - No caso de não apresentação de recurso em segunda instância no prazo regulamentar, será automaticamente imputada ao estabelecimento a decisão da primeira instância

Art. 217. 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 representa-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. 218. O não recolhimento do valor da multa no prazo legal estipulado acarretará na inscrição na dívida ativa do Município e consequente execução fiscal.

Art. 219. 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. 220. 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.

Art. 221. 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. 222. 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. 223. O SIM poderá publicar atos normativos, 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. 224. 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. 225. *Sempre que necessário, o presente Regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.*”

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


Art. 3º - Fica Revogado o Decreto Municipal nº 08/18 de 02 de março de 2018.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE ENGENHO VELHO/RS, aos 24 de junho de 2020.


PAULO ANDRÉ DAL ALBA
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE
Data Supra

LAERCIO LAMONATTO
Agente Municipal – Resp. Administração

PUBLICADO EM 24/06/2020
Responsável pela Publicação


ANEXO I

REQUERIMENTO

Eu, _____, RG
_____, CPF _____, residente
_____, no Município de Engenho Velho/RS,
proprietário da empresa _____, com
registro no CNPJ nº _____, situado à rua
_____, Bairro _____, no
município de Engenho Velho/RS, classificada como
_____, que irá trabalhar
com

_____, para comercialização no Município de Engenho Velho /RS, venho
requerer de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

Engenho Velho/RS, _____ de _____ de _____.

Assinatura/Carimbo

ANEXO II

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome:

Endereço

residencial:

n° _____,

complemento: _____,

bairro:

Cidade: _____ UF: _____ CEP: _____.

Fone: _____ Fax: _____

e-mail: _____

Documentos:

RG: _____ Órgão Expedidor: _____

CPF: _____

Assinatura

ANEXO III

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (MTSE)

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:

- a) Razão Social
- b) CNPJ
- c) Nome Fantasia
- d) Endereço Completo
- e) Classificação do Estabelecimento (conforme Decreto Municipal)

2. Produtos que pretende trabalhar:

- a) Descrever as espécies que pretende abater,
- b) Descrever todos os tipos de produtos que pretende produzir (ex.: produtos cárneos e lácteos fatiados, produtos lácteos ralados, cortes de carnes resfriadas, linguiças, salames, banha, queijos, iogurtes, etc.)
- c) Capacidade de abate/ produção
- d) Frequência de abate/ produção
- e) Tipo de embalagem (primária, secundária e terciária)
- f) Forma de conservação (resfriado, congelado, in natura, etc)
- g) Meio de transporte (tipo e número de veículos, natureza do revestimento interno, geração de frio e controle de temperatura, forma de acondicionamento dos produtos, etc.)

6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:

- a) *Descrever de forma breve a capacidade máxima diária de abate e de produção*

7. Procedência da matéria prima:

- a) Tipos de matérias-primas (ex.: suínos vivos, carne resfriada de suíno, produtos prontos e acabados, envoltórios naturais, etc)

- b) Procedência (mencionar se de inspeção municipal ou municipal com SISBI ou SUSAF, estadual ou estadual com SISBI, federal)
- c) Forma de conservação (resfriado, congelado, in natura, etc)
- d) Meio de transporte (tipo de veículo, temperatura, acondicionamento da matéria prima, etc.)
- e) Capacidade de recepção da matéria-prima

8. Mercado de consumo que pretende abastecer:

- a) Descrever os principais mercados de consumo que pretende distribuir os produtos. Especificar: estabelecimentos de venda direta ao consumidor, como mercados e supermercados, ou estabelecimentos institucionais, como restaurantes e cozinhas industriais. Mencionar se há interesse em adesão ao SISBI.

9. Número de funcionários do estabelecimento:

- a) Número aproximado de funcionários, relacionados por sexo.

10. Meio de transporte do produto final:

- a) Meio de transporte (tipo e número de veículos, natureza do revestimento interno, geração de frio e controle de temperatura, forma de acondicionamento dos produtos, etc.)

11. Água de abastecimento:

- a) Origem
- b) Volume de vazão
- c) Reservatório (capacidade, localização e material do reservatório)
- d) Sistema de tratamento (método utilizado para assegurar o nível de cloração da água, equipamento utilizado, localização, etc.)

12. Destino das águas servidas:

- a) Descrever o destino dado às águas servidas, sistema de esgotamento sanitário, caixas de gordura, meios de depuração, declividade dos pisos em direção aos ralos, etc.

13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:

- a) Descrever o tipo de iluminação e de ventilação (artificial ou natural) em cada dependência.

14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis:

- a) Descrever a forma de separação entre zona suja e zona limpa, separação total ou parcial, óculo, “chute”, etc. Mencionar se há uso de uniforme diferenciado para funcionários da zona suja e da zona limpa, se há diferenciação de caixas, equipamentos e utensílios.

15. Indicar o sistema de proteção usado para controle de pragas (ratos, moscas e outros insetos):

- a) Descrever os métodos utilizados, como telas milimétricas, cortinas de ar, agentes químicos, etc.
- b) Mencionar os programas de combate e periodicidades.

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:

- a) Natureza do piso (descrever o material, cor, resistência, etc.)
- b) Paredes (material, cor, impermeabilização, etc.)
- c) Aberturas (janelas, portas e óculos, descrever o material, sistema de fechamento, tamanho das aberturas, etc.)
- d) Teto (tipo de cobertura, forro, pintura, etc.)
- e) Elevadores (material, piso, revestimento, etc.)
- f) Câmaras-frias (material, presença de estrados, pallets, prateleiras, etc.)
- g) Altura do pé direito das instalações.
- h) *Detalhar o revestimento das mesas, tanques.*

18. *Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório:*

a) Descrever a localização, número de pias, vasos sanitários, chuveiros, armários, etc.

19. *Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:*

a) Mencionar a distância de estradas, ruas, outras edificações, residências, etc.

20. *Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.*

a) Descrever os sistemas de refrigeração, número de unidades dos equipamentos, câmaras e setores climatizados, finalidades, capacidades, temperaturas, forma de aferição, etc.

b) Mencionar a frequência de higienização dos sistemas de refrigeração.

21. DESTINO DOS RESÍDUOS

a) Descrever os resíduos produzidos, produtos e matérias-primas condenados, subprodutos não comestíveis, a forma de armazenamento até a coleta, frequência, destino dado aos resíduos, etc.

b) Mencionar se há empresa responsável pela coleta e os dados da empresa coletora.

c) Descrever as previsões de destino para produtos de retorno.

22. FLUXO DE PRODUÇÃO

a) Descrever os setores e detalhadamente os fluxos de produção de cada produto, ou seja, o local de recepção da matéria-prima e o caminho percorrido até a expedição do produto final.

23. DEPÓSITO DE EMBALAGENS

a) Descrever conforme os tipos de embalagens mencionados anteriormente, localização, materiais, presença de armários, prateleiras, estrados, etc.

24. BARREIRAS SANITÁRIAS

a) Descrever o tipo de barreira para higienização das botas e mãos, a quantidade, a localização e os equipamentos e itens que compreenderão a barreira.

25. ALMOXARIFADO, ESCRITÓRIOS E DEMAIS INSTALAÇÕES DE USO COMUM

a) Descrever a função, localização, quantidade, etc.

26. ARREDORES

a) Descrever o tipo de pavimentação da área externa e tipo de delimitação, cercas, muros, alambrados, etc.

27. AUTENTICAÇÃO

a) Data, nome e assinatura do responsável legal pelo estabelecimento e, nome, assinatura e carimbo do responsável técnico.

OBSERVAÇÕES:

a) Este é um modelo de Memorial Econômico Sanitário, o qual deverá ser impresso com o timbre da empresa.

b) Os itens deste modelo deverão ser descritos detalhadamente.

c) Informações complementares poderão ser solicitadas.

d) Recomenda-se consultar a legislação vigente para elaboração deste memorial.

ANEXO IV

PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), emitido pela Secretaria de Meio Ambiente.

ANEXO V

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

LOGO EMPRESA	NOME DA EMPRESA
-------------------------	------------------------

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

Sr. Coordenador do SIM:

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com os outros setores da SIM.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:		Nº de seqüencial do produto:	
Razão social:			
CNPJ:		Classificação do estabelecimento:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:
Tel. (s): (E-mail:	
Fax:			

SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Cancelamento	<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação <input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo <input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo
----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto	
Marca Comercial:	Tipo de Rótulo:
Tipo de Embalagem:	Conteúdo:
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:	

COMPOSIÇÃO

Ingredientes/Aditivos (Mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)
		%
TOTAL		

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------	-----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

(descrever todas as operações)

--

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
-------------	-----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

CONTROLE DE QUALIDADE

--

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

--

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

**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.*

Assin

ANEXO VI

TERMO DE APREENSÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no
Município de Engenho Velho/RS, eu
_____ pertencente ao quadro de
funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a
lei 0884/2017, regulamentada pelo decreto _____, presente(s) a(s)
testemunha(s) abaixo assinadas, procedi a apreensão junto o(a)
_____ situado(a) à

_____,
nº _____, Bairro _____, Município de Engenho Velho
/RS, do(s)
produto(s) _____
_____ no total de _____, com base no
disposto no artigo _____ do decreto _____ e suas alterações; e no
artigo _____.

Fica nomeado FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido, o(a) Sr(a)

_____, CPF _____ Ident. _____,
residente à _____,
nº _____, bairro _____ Município de Engenho
Velho/RS.

Pelo que, lavrei o presente em três vias, por mim assinadas, pelo autuado, pelo FIEL
DEPOSITÁRIO

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____

Autuado: _____

Nome, assinatura, CI, CPF

Ciente, recebi a 1ª via em _____ de _____ de _____.

Fiel Depositário

Assinatura, nome, CI, CPF

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – Fiel Depositário,

ANEXO VII

TERMO DE INUTILIZAÇÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Engenho Velho / RS, eu, _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 884/17, regulamentada pelo decreto _____ dando cumprimento ao Julgamento proferido no processo n° _____ decorrente do Auto de Infração n° _____, de ___/___/___, e atendendo a Notificação n° _____, de ___/___/___, no estabelecimento _____ situado à _____, n° _____, bairro _____, Município de Engenho Velho/RS, SIM n° _____, CNPJ _____, determinei a INUTILIZAÇÃO do(s) bem(S) abaixo relacionado(s) e identificados:

Pelo que lavrei o presente, em 03 (TRÊS) vias, por mim assinado, pelo(a) atuado (a),

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____

Atuado: _____
Nome, assinatura, CI, CPF

Ciente, recebi a 3ª via em, _____ de _____ de _____
Fiel depositário: _____
Nome, assinatura, CI, CPF

1ª via – atuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário,

ANEXO VIII

TERMO DE COLETA OFICIAL DE ANALISES LABORATORIAIS

ANEXO IX

Auto de Infração N° _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Engenho Velho - RS, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI MUNICIPAL N° 0884/2017, DE 14 DE MARÇO DE 2017, que regulamentada pelo decreto _____, verifiquei que o(a)

S.I.M. _____ CNPJ/CPF _____, situado(a)

_____, n° _____ Bairro _____, Município de Engenho Velho/RS, infringiu o disposto nos artigos _____ do decreto _____ pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

_____, sendo _____ aplica (o): _____.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, acompanhado(a) das provas que entender necessárias no prazo de 15 (quinze) dias, como dispõe a LEI MUNICIPAL N° 0884/2017, DE 14 DE MARÇO DE 2017, sob pena de o processo tramitar à revelia do autuado(a).

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a).

Observações:

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____.

Autuado: _____
Nome, assinatura, CPF

1ª via Autuado
2ª via-Processo
3ª via-Arquivo

ANEXO X

TERMO DE ADVERTÊNCIA

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Engenho Velho - RS, eu, _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI MUNICIPAL Nº 0884/2017, regulamentada pelo decreto _____ e em atendimento ao despacho de ____/____/____, fl(s) do Processo Administrativo nº _____ de acordo com o decreto _____ notifico que o Secretario da Agricultura, no exercício de suas atribuições, julgou procedente o Auto de Infração nº ____/____, de ____/____/____ e, em consequência, de acordo com a legislação vigente, impõe ao(a) _____ SIM _____ CNPJ _____ CPF _____ situado(a) à _____, nº _____ bairro _____, Município de Engenho Velho/RS, a sanção de ADVERTÊNCIA.

Para constar lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado e pelo(a) atuado(a).

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ____ de _____ de _____.

Atuado: _____

Nome, assinatura, CPF

1ª via – atuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo

ANEXO XI

PROIBIÇÃO CAUTELAR DE PRODUÇÃO Nº ____/20____

Aos ____ dias do mês de _____ do ano dois mil e _____, a autoridade local do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) abaixo nominada e assinada, em consonância com a LEI MUNICIPAL Nº 0884/2017, regulamentada pelo decreto _____ vem PROIBIR a atividade de produção e comercialização de _____, registro nº _____, nas dependências do estabelecimento _____ – SIM _____, CNPJ _____ e IE _____, localizado na _____ nº _____, município de _____, após constatar as seguintes irregularidades; _____

_____ que levaram a Auto de Infração nº _____, exarado em ____/____/_____, por ter infringido disposto no artigo _____ do decreto _____ sendo que sua comercialização fica condicionada a resolução dos fatos que levaram a proibição de fabricação dos produtos acima citados..

O presente termo de proibição cautelar de produção é lavrado em triplicata, do qual entregar-se-á uma das vias ao responsável pelo estabelecimento.

_____ Médico Veterinário SIM

Ao responsável pelo estabelecimento: _____ SIM _____, Engenho Velho/RS).

Assinatura e Identificação Médico Veterinário

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____.

Autuado:

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo

ANEXO XII

TERMO DE LIBERAÇÃO N° _____ / _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Engenho Velho /RS, eu

_____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI MUNICIPAL N° 0884/2017, regulamentada pelo decreto _____ e suas alterações e dando cumprimento ao Termo de Proibição Cautelar de Produção n° _____, decorrente do auto de infração n° _____, de ____/____/____ e atendendo a notificação n° _____ de ____/____/____, no estabelecimento _____, situado à

_____ n° _____ bairro _____ Município de Engenho Velho /RS, SIM n° _____, CNPJ _____, procedi a liberação do(s) bem(s) abaixo relacionado(s), ou da fabricação dos produtos abaixo relacionados e identificado(s) da seguinte forma:

Pelo que lavrei o presente em 03 (TRÊS) vias, por mim assinado, pelo(a) atuado(a), pelo(a) fiel depositário

Assinatura e identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ____ de _____ de _____

Atuado:

Nome, assinatura, CPF

Ciente, recebi a 3ª via em, ____ de _____ de _____

Fiel depositário _____

Nome, assinatura, CPF

1ª via – atuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário,

ANEXO XIII

TERMO DE INTERDIÇÃO

Ao(s) ____ dias(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Engenho Velho - RS, eu, _____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI MUNICIPAL Nº 0884/2017, regulamentada pelo decreto _____, dando cumprimento ao julgamento, proferido no processo nº _____, decorrente do Auto de Infração nº _____, de ____/____/____ no estabelecimento _____, situado à _____ nº _____, bairro _____ Município de Engenho Velho - RS, SIM nº _____, CNPJ _____, procedi a INTERDIÇÃO do estabelecimento em referência da seguinte forma:

Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), _____

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de _____ de _____.

Autuado: _____

Assinatura, nome,

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo

ANEXO XIV

TERMO DE DESINTERDIÇÃO N° _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ ano de _____, no Município de Engenho Velho – RS, eu, _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a LEI MUNICIPAL N° 0884/2017, regulamentada pelo decreto _____ e dando cumprimento ao julgamento decorrente do Auto de Infração n° _____ de ____/____/____ no estabelecimento _____ situado à _____, n° _____, bairro _____, SIM n° _____, CNPJ _____, procede a DESINTERDIÇÃO abaixo relacionada(s) e identificada(s) como se descreve:

Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinadas e pelo(a) autuado(a)

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ____ de _____ de _____

Autuado:

Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo

