

DECRETO MUNICIPAL N.º 005 DE 16 DE JANEIRO DE 2023.

Regulamenta a Lei Municipal nº 1156/2022, que institui O Serviço De Inspeção Municipal – SIM, no Município de Novo Xingu/RS e dá outras providências.

Jaime Edsson Martini, Prefeito Municipal de Novo Xingu, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais conferidas pela Lei Orgânica do Município e considerando o disposto na Lei Municipal nº 1156/2022, decreta:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Novo Xingu, instituído pela Lei Municipal nº 1156/2022, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Decreto.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito em todo o território do Município de Novo Xingu - RS, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI- POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 3º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população sob o ponto de vista industrial e sanitário, destinando-se a preservar a identidade, inocuidade, a qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 4º. O SIM fica responsável pelas seguintes ações:

- I – Classificação do estabelecimento;
- II – Verificar e cobrar as devidas condições e exigências para registro;
- III – Verificar as condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- IV – Verificar se há captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como verificar se há captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;
- V – A inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;

VI – A inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

VII – Verificar a padronização dos produtos industrializados de origem animal;

VIII – Verificar se há rotulagem e se tais processos tecnológicos dos produtos de origem animal atendem a legislação específica;

IX – Emitir a solicitação oficial de análises (SOA) aos laboratórios, de acordo com a orientação do Coordenador do SIM, para a realização de análises tecnológicas, físico-químicos e microbiológicos de água e de produtos de origem animal;

X – Fiscalizar o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas;

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

XII – Emitir certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XIII – A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

XIV – Verificar os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana;

XV – Análise e aprovação de projetos e plantas para registro;

XVI – Autorizar e liberar as reformas e ampliações dos estabelecimentos registrados ou que venham a se registrar no SIM.

XVII – Fiscalização e execução de autos de infração;

XVIII – Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

§ 1º O Serviço de Inspeção Municipal – SIM de Novo Xingu – RS, ficará a cargo do coordenador Médico Veterinário devidamente habilitado do Serviço de Inspeção Municipal que deverá fazer cumprir estas normas e implantar novas, desde que por meio de dispositivos legais que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos.

§ 2º Os produtos de origem animal in natura ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade, previstos pela aprovação e concessão de registro prévio ao SIM que isenta os estabelecimentos de qualquer outra fiscalização sanitária, estadual ou municipal.

§ 3º. Para execução de suas atividades, a equipe técnica do SIM e o Coordenador do SIM têm autorização para conduzir veículo oficial em toda a Região Sul do Brasil.

§ 4º. É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores de atuação da empresa na qual exerce as suas funções, leia-se Serviço de Inspeção Municipal – SIM, bem como acatar as decisões oriundas dos mesmos, conforme Art. 26 – I da Resolução nº 722, de 16 de agosto de 2002 do Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV.

Art. 5º. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

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

§ 2º. O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, podendo, para tanto, ser celebrado convênio entre a Prefeitura Municipal e o empreendedor com a finalidade deste subsidiar horas extras e auxiliares, conforme normatização específica;

§ 3º. A inspeção periódica nos demais estabelecimentos terá variação conforme a demanda de produção, depois de instalada a Inspeção Municipal. Nos estabelecimentos que processam carnes (exceto abate), leite e pescado a periodicidade será no mínimo semanal. Nos estabelecimentos que processam mel e ovos a periodicidade será no mínimo quinzenal.

Art. 6º. A Secretaria Municipal da Agricultura e Pecuária, 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, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados para a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

Parágrafo Único - Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 7º. É proibido o funcionamento no Município de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma desta lei.

Art. 8º. A inspeção a que se refere, são privativas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura e Pecuária do Município de Novo Xingu, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

CAPÍTULO II DA ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

Art. 9º. O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio (Auxiliar de Inspeção), em número adequado à realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente, bem como quando possível auxiliar(es) administrativo(s) para consecução dos trâmites burocráticos.

§ 1º. Sempre que possível a Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

§ 2º. O SIM deve armazenar documentos que comprovem quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal,

§ 3º. O SIM quando registrar o estabelecimento/agroindústria e seus memoriais descritivos de produtos e rótulos, estes serão registrados no Protocolo do SIM, os quais receberão um número de protocolo. Após a avaliação e verificação desses documentos o SIM emitirá um ofício em forma de resposta, devendo este também ser protocolado:

a) Sempre após o SIM analisar plantas de profissionais registrados no conselho de classe a fim, sejam elas de construção, ampliação ou reformas, referentes a fluxo de produtos, ou seja, itens que forem da alçada do profissional do SIM, o mesmo deverá na própria planta escrever “Aprovado ou Reprovado” juntamente com seu “visto e data”.

b) Do mesmo modo, após análise, os memoriais descritivos de produtos e rótulos e demais documentos solicitados no artigo 17 deste Decreto, deverão receber o “visto e a data” conforme modelo acima;

c) Demais documentos recebidos da empresa, não haverá necessidade de serem protocolados pelo SIM, contudo, deverão receber o “visto e a data”.

d) Na falta do modelo informado na alínea “a”, assinar e datar.

§ 4º. A comunicação do SIM com o estabelecimento/agroindústria referente a demais atos que não os citados no §3º será sempre através de ofício numerado, não havendo necessidade de ser protocolado.

§ 5º. Os carimbos utilizados pelo SIM estarão dispostos em Norma Técnica específica.

Art. 10. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização produtos de origem animal, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Art. 11. O SIM deverá ter veículo, espaço físico e equipamentos disponíveis para a execução das atribuições e tarefas a serem exercidas por este órgão.

Art. 12. É da competência privativa do médico veterinário, conforme dispõe o artigo 5º da Lei Federal nº 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções:

I – A direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;

II – A inspeção e a fiscalização sob o ponto de vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária.

CAPÍTULO III

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13. Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

§ 1º. Os de carnes e derivados:

I – Abatedouro frigorífico;

II – Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos.

a) Abatedouro frigorífico: Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

b) Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos: Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 2º. Os de leite e derivados:

I – Granja leiteira;

II – Posto de refrigeração;

III – Unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV – Queijaria;

V – Micro usina de beneficiamento e industrialização de leite;

VI – Microqueijaria:

a) Granja leiteira: 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.

b) Posto de refrigeração: Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

d) Queijaria: Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

e) Micro usina de beneficiamento e industrialização de leite: Para fins deste Decreto, entende-se por micro usina de beneficiamento e industrialização o

estabelecimento dotado de dependências e equipamentos com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 500 litros por dia.

f) Microqueijaria: Para fins deste Decreto, entende-se por micro queijaria o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de recebimento de 250 (duzentos e cinquenta) litros/dia.

§ 3º. Os de pescado e derivados:

- I – Barco fábrica;
- II – Abatedouro frigorífico de pescado;
- III – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- IV – Estação depuradora de moluscos bivalves.

a) Barco fábrica: Para os fins deste Decreto, entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

b) Abatedouro frigorífico de pescado: Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

c) Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

d) Estação depuradora de moluscos bivalves: 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.

§ 4º. Os de ovos e derivados:

- I – Granja avícola
- II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados

Granja avícola: 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.

a) Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à

industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 5º. Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:

I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelha.

a) Unidade de beneficiamento de produtos de abelha: Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 6º. Os de supermercados e similares:

I – Entrepasto em supermercados e similares;

a) Entrepasto em supermercados e similares: Para fins deste Decreto, entende-se por entreposto em supermercados e similares o estabelecimento destinado a receber, guardar, conservar, acondicionar, manipular, esporejar, fatiar, temperar, processar, maturar, embalar, reembalar, rotular, estocar, comercializar e distribuir produtos de origem animal localizados em setores específicos de supermercados e similares, ainda que tais procedimentos somente impliquem em receber a matéria-prima e alterar sua composição química, com adição de temperos, como cloreto de sódio e condimentos naturais.

§ 7º. Os de armazenagem:

I – Entrepasto de produtos de origem animal;

II – Casa atacadista.

a) Entrepasto de produtos de origem animal: Para os fins deste Decreto, 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, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

b) Casa atacadista: Para os fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 8º. O aproveitamento de subprodutos não comestíveis poderá ser realizado por terceiros, desde que autorizado previamente pelo SIM.

§ 9º. Agroindústrias familiares de pequeno porte são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmam identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário o enquadramento familiar nas normas do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF ou outro

programa que vier a substituí-lo, recebendo estes estabelecimentos, a juízo do SIM, tratamento diferenciado.

§ 10. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Decreto, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

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

CAPÍTULO IV

DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO, ALTERAÇÃO DA RAZÃO SOCIAL E CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 14. Nenhum estabelecimento a que se refere o Artigo 13 pode realizar comércio municipal de produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal- SIM da Secretaria da Agricultura e Pecuária do município de Novo Xingu.

Parágrafo Único – O Título de Registro é o documento emitido pelo Coordenador do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto e estar devidamente regularizado no SIM.

Art. 15. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e estes números obedecerão a uma série própria e independente, fornecida pelo SIM.

Art. 16. As matérias-primas de origem animal que entrarem na indústria e/ou no comércio deverão estar identificadas por rótulos, carimbos, certificados de inspeção dos produtos e demais documentos julgados necessários pelo SIM.

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

§ 2.º A renovação do registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM será realizada anualmente mediante pagamento da taxa e vistoria prévia do SIM.

Art. 17. Para obter o registro no serviço de inspeção será requerido ao Coordenador do SIM o pedido instruído pelos seguintes documentos em (2) duas vias:

I – Requerimento ao Senhor Prefeito Municipal o qual através do órgão municipal responsável emitirá a certidão de localização ou alvará de localização.

II – Requerimento dirigido ao coordenador do SIM.

III – Requerimento ao coordenador do SIM solicitando laudo de aprovação prévia do terreno.

IV – Dados do proprietário.

V – Dados do estabelecimento – lista de equipamentos utilizados no estabelecimento.

VI – Declaração de responsabilidade técnica.

VII – Dados do responsável técnico.

VIII – Declaração para confecção e utilização de rotulagens.

IX – Licença do órgão de proteção ambiental ou protocolo do licenciamento ambiental.

X – Planta de situação e localização, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos.

XI – Planta baixa de todos os prédios e pavimentos, preferencialmente em escala 1:100 ou 1:50.

XII – Planta de distribuição dos equipamentos (layout).

XIII – Plantas da fachada e cortes longitudinais e transversais.

XIV – Plantas hidrossanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água.

XV – Projeto da planta elétrica.

XVI – Memorial econômico e sanitário do estabelecimento.

XVII – Memorial descritivo da construção do estabelecimento.

XVIII – Fluxograma de produção da atividade em questão.

XVII – Cópia do CNPJ ou bloco de produtor.

XVIII – Cópia do contrato social.

XIX – Cópia do registro do imóvel ou de locação/arrendamento (caso o terreno ou

XX prédio não seja próprio).

XIX – Certidão negativa de débitos municipais – CND.

XX – Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).

XXI – Autorização de livre acesso assinado pelo proprietário.

XXII – Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas.

XXIII – Manual de Boas Práticas de Fabricação.

XXIV – Laudo de Potabilidade da água.

§ 1º. Juntada a documentação para registro ao Coordenador do SIM, posteriormente deverá ser informada o início das atividades.

§ 2º. O Registro no SIM somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênico-sanitárias contidas neste Decreto e demais atos regulamentares.

§ 3º. No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF/RS ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno.

§ 4º. Toda documentação solicitada deve seguir modelos fornecidos pelo SIM em normativa complementar.

Art. 18. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

§ 1º. Qualquer ampliação, remodelação, reforma 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.

§ 2º. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

I – Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

II – Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

§ 3º. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

I – Será cancelado o registro do estabelecimento que não realizar comércio municipal, estadual ou interestadual pelo período de um ano.

II – Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 19. Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.

§ 1º A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Senhor Coordenador do SIM. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

I – Requerimento ao Senhor Coordenador do SIM;

II – Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à empresa antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

III – Contrato social ou equivalente da nova empresa, registrado na Junta Comercial, no caso de pessoa jurídica ou inscrição estadual de micro produtor rural.

IV – Anexação do Título de Registro da empresa antecessora ou em sua falta, uma declaração de seu extravio;

V – Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;

VI – Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;

VII – Faculta-se a utilização da rotulagem da empresa antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, sob estrito controle e fiscalização local.

§ 2º. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da empresa antecessora.

§ 3º. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova empresa:

I – 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.

II – As empresas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Decreto.

III – Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verificarem no estabelecimento, a empresa em nome da qual esteja registrado.

IV – No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o inciso primeiro, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

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

Art. 20. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro, é obrigatória a apresentação prévia de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade do Ministério da Saúde.

Art. 21. Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Decreto, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único – autorizado o registro o material que deu início ao mesmo será arquivado no SIM.

CAPÍTULO V OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 22. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Decreto;

II – Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

III – Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV – Manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

V – Todo material fornecido pela firma ficará à disposição e responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue a firma caso haja cancelamento do registro;

VI – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

VII – Avisar, com antecedência, da chegada de gado, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

VIII – Fornecer material próprio e utensílios para guarda conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do SIM;

IX – Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

X – 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;

XI – Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XII – Fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII – Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIV – 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;

XV – Dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados.

Parágrafo Único – fica obrigatório ao estabelecimento dar acesso livre as instalações do empreendimento ao responsável pela inspeção a hora que lhe for solicitado.

Art. 23. Cancelado o registro, o material pertencente ao Governo, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos à Secretaria Municipal da Agricultura e Pecuária.

Art. 24. No caso de cancelamento de registro do estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 25. A responsabilidade técnica e a supervisão são necessários dependendo do risco de contaminação na produção do alimento. Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produção de alimentos para avaliarem e intervirem nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes.

Art. 26. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de origem animal, especificando quantidade, destino e outras que julgarem necessário.

§ 1.º Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de origem animal procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, deve ainda o estabelecimento anotar, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.

§ 2.º Os estabelecimentos de leite e derivados, ovos e derivados, mel e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

CAPÍTULO VI FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas necessárias, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 28. Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 29. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 30. Ter paredes lisas de material impermeável, de cor clara, permitindo uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 31. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais.

Art. 32. Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o material de impermeabilização a juízo da inspeção.

Parágrafo Único – é proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidade, frestas ou porosidades.

Art. 33. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

Art. 34. Dispor de dependência, e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 35. Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 36. Dispor de caixas, tanques, bandejas e demais recipientes construídos em material impermeável de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 37. Dispor de abastecimento de água potável clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho industrial e das dependências sanitárias, e quando for o caso, de instalações para tratamento de água.

§ 1º. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecido no art. 20 deste Decreto.

§ 2º. Poderá ser aceito o uso de águas de cisterna, desde que devidamente construída e higienizada com a mesma frequência dos reservatórios tradicionais, sempre atendendo aos requisitos estabelecidos pela legislação vigente (Portaria GM/MS Nº 888, de 4 de Maio de 2021).

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

§ 4º. A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 38. Dispor de água fria abundante e quando necessária água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis.

Art. 39. Dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivos que evite o refluxo de odores e entrada de roedores e outros animais, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas, retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, conforme as exigências dos órgãos oficiais de controle.

Art. 40. Dispor de vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal; instalados separadamente para cada sexo, isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana.

Art. 41. Dispor de dependência, quando necessário para o uso como escritório da administração, e do pessoal do serviço de inspeção municipal, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 42. Dispor de sede para a Inspeção Municipal que, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos e instalações sanitárias quando necessário.

Art. 43. Dispor de janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos quando for o caso.

Art. 44. Possuir instalações de frios com câmara e antecâmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 45. Dispor de barreira sanitária em locais a serem indicados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 46. Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial.

Art. 47. Dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor.

Art. 48. Dispor de dependências, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias.

Art. 49. A construção deve ser feita de maneira que nunca ocorra contrafluxo dos produtos.

Art. 50. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

CAPÍTULO VII
DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO, DO MANUAL DE
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, DOS PROGRAMAS DE
AUTOCONTROLE E PROGRAMAS DE QUALIFICAÇÃO DE
FORNECEDORES

TÍTULO I
DOS REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

Art. 51. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo Único – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Decreto.

Art. 52. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

Art. 53. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis com a denominação “não-comestíveis”.

Art. 54. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1.º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

§ 2.º É proibido a permanência de cães, gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 55. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo Único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 56. As embalagens de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor.

Art. 57. Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados.

Art. 58. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias.

Art. 59. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 60. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, madeira, latão, zinco, barro, ferro estanhado, que possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Art. 61. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação; devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.

Art. 62. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 63. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 64. Os estabelecimentos deverão dispor de rede de esgoto com ralos dotados de sifão, em todas as dependências, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações de instalações para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos efluentes compatíveis com a solução escolhida para destinação final.

Art. 65. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

§ 1.º Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

§ 2.º Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§ 3.º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos” atualizada anualmente.

§ 4.º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 5.º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 66. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro ou touca e botas.

§ 1.º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2.º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

§ 3.º As empresas deverão apresentar ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para o devido conhecimento, o “Manual de BPF – Boas Práticas de Fabricação”. Devendo implantar o uso do mesmo na indústria.

TÍTULO II

DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO – BPF, DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE E PROGRAMAS DE QUALIFICAÇÃO DE FORNECEDORES

Art. 67. Manual de Boas Práticas de Fabricação – MBPF: descrição das condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares.

Art. 68. Programas de Autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem Boas Práticas de Fabricação, Procedimento Padrão de Higiene Operacional, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ou programas equivalentes reconhecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 69. Programas de Qualificação de Fornecedores: programas desenvolvidos por estabelecimentos elaboradores de leite e derivados, mel e derivados e ovos e derivados diretamente com os fornecedores de matéria-prima buscando aprimorar a qualidade da matéria-prima recebida.

Art. 70. É obrigatória a descrição, no MBPF, dos seguintes Programas de Autocontrole por categoria de estabelecimentos e outros que o Serviço de Inspeção Municipal – SIM julgar necessário:

- I – Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- II – Vestiários e sanitário;
- III – Iluminação;
- IV – Ventilação;
- V – Água de abastecimento;
- VI – Águas residuais;
- VII – Controle integrado de pragas;
- VIII – Limpeza e sanitização (PPHO);
- IX – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;

- X – Procedimentos Sanitários das Operações;
- XI – Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem;
- XII – Controle de temperaturas;
- XII – Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- XIV – APPCC – Avaliação do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
- XV – Testes microbiológicos;
- XVI – Bem Estar.

Art. 71. Estabelecimentos já registrados no SIM terão o prazo de 1 (um) ano para regularizarem-se quanto a elaboração de Manual de Boas Práticas, Programas de Autocontrole e Programas de Qualificação de Fornecedores de Matéria-prima.

Art. 72. As verificações realizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM sobre o cumprimento dos Programas de Autocontrole/Manuais de Boas Práticas de Fabricação/Programa de Qualificação de Fornecedores e o cronograma de análises laboratoriais seguirá o cronograma estabelecido por instrução normativa, em planilha padronizada e serão preenchidas e arquivadas pelo Médico Veterinário Oficial subordinado ao seu respectivo SIM ou auxiliar de inspeção devidamente designado pela Secretaria Municipal da Agricultura e Pecuária.

CAPÍTULO VIII INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 73. A inspeção “ante” e “post-mortem” obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal Nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações posteriores, bem como Decreto Estadual Nº 53.848, de 21 de Dezembro de 2017 e alterações posteriores.

CAPÍTULO IX EMBALAGEM E ROTULAGEM

TÍTULO I EMBALAGEM

Art. 74. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1.º Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material que não cause risco a integridade física do consumidor.

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

Art. 75. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes que não causem risco a integridade física do consumidor.

Parágrafo Único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem em formato, dimensão e peso, adequados conforme o produto.

Art. 76. Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

§ 2º. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigido embalagem ou acondicionamento específico.

§ 3º. Produtos que, por sua natureza, não possuam embalagem deverão ser acondicionados para transporte em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção.

§ 4º. Os produtos, quando embalados, deverão possuir embalagem com fechamento que garanta a hermeticidade da mesma, atendidas as características específicas do produto.

Art. 77. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

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

TÍTULO II ROTULAGEM

Art. 78. 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.

§ 1º. Fica a critério do SIM permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

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

§ 3º. Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

Art. 79. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação pelo órgão competente.

Art. 80. Qualquer produto derivado de carnes e leite ou outro produto de origem animal deverá ter a sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, observando o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Art. 81. A solicitação para aprovação do registro, alteração, renovação/atualização e cancelamento de produto e rótulo e seu respectivo memorial descritivo de fabricação e manipulação será encaminhada na via regulamentar ao SIM, acompanhado dos seguintes documentos:

I – Formulário de registro municipal de memorial descritivo de processo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal devidamente preenchido em 2 (duas) vias;

II – Croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 2 (duas) vias.

Art. 82. A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM para parecer técnico.

Art. 83. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Parágrafo Único – Enquanto o estabelecimento não possuir registro junto ao SIM, este deve seguir conforme o estipulado: “0000/XX”.

Art. 84. O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas, bem como análises microbiológicas e físico-químicas.

Art. 85. 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. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser inócuo em relação ao conteúdo.

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

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

§ 4º. A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Decreto, deverão estes constar da embalagem coletiva.

Art. 86. Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

- I – Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
- II – Nome da firma responsável;
- III – Carimbo oficial da inspeção municipal;
- IV – Classificação do estabelecimento;
- V – Endereço do estabelecimento;
- VI – Marca comercial do produto;
- VII – Data de produção e validade;
- VIII – Indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;
- IX – Especificação “Indústria Brasileira”;
- X – A indicação de aditivos utilizados;
- XI – As expressões: “Colorido Artificialmente” / “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;
- XII – Impressa a seguinte expressão “Registro na Secretaria Municipal da Agricultura e Pecuária – SIM sob o N°”, seguida do respectivo número de registro;
- XIII – Indicação da forma e temperatura de conservação;
- XIV – O peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;
- XV – CNPJ e IE do estabelecimento;
- XVI – Informação nutricional;
- XVII – A expressão “Imagem meramente ilustrativa”, se for o caso;
- XVIII – O que consta na RDC N°26, de 02 de julho de 2015 que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares;
- XIX – Se contém ou não glúten;
- XX – Lista de ingredientes em ordem decrescente de quantidade;
- XXI – Outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

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

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

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

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

Art. 87. 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.

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

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

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

Art. 88. 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. 89. 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. 90. 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. 91. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 92. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 93. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, de marcas, de vocábulos, de sinais, de denominações, de símbolos, de emblemas, de ilustrações ou de outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

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

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

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

§ 4º. As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, serem usadas.

Art. 94. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

§ 1º. Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

§ 2º. Quando não atender ao disposto no artigo 94 e no seu §1º, tais rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 95. Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 96. No caso de cancelamento de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a empresa responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

Art. 97. Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território municipal, estadual e federal, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

Art. 98. No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo que possa se manter preso ao produto.

Art. 99. Os estabelecimentos terão prazo de 6 (seis) meses para atualizarem seus rótulos de acordo com a presente legislação.

CAPÍTULO X CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 100. O número de 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 do SIM, cujo formato e dimensões são fixados neste Decreto.

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

§ 2º O carimbo do SIM representa a marca oficial usado unicamente em estabelecimentos sujeitos à inspeção e fiscalização da Secretaria da Agricultura e Pecuária de Novo Xingu/RS, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 101. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e conterão as palavras: Inspecionado, SIM juntamente com o número de registro e Novo Xingu/RS.

Art. 102. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados, por meio de carimbos presentes neste Decreto, etiqueta lacre e ainda devem estar embalados.

Parágrafo Único- Para a carimbagem referida neste artigo, deve ser usada substância de fórmula que se destine para uso em produtos alimentícios.

Art. 103. Para fins de padronização ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal de Novo Xingu:

Modelo 1:

- Dimensões: 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: Circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla SIM seguido do número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E PECUÁRIA” e acompanhado a curva inferior “NOVO XINGU – RS”, todos em letras maiúsculas.

- Uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, ovinos, caprinos e suínos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta. No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar o carimbo somente no pernil e paleta.

§ 1º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens, individuais e invioláveis. Onde conste o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

§ 2º A tinta utilizada na carimbagem deve se a base de violeta de metila.



Modelo 2:

- Dimensões: 2 cm (dois centímetros) de diâmetro.
- Forma: Circular.
- Dizeres: idênticos ao modelo 1
- Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 7 cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.



Modelo 3:

- Dimensões: 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro.
- Forma: Circular.
- Dizeres: idêntico ao modelo 1.
- Uso: Embalagens e rótulos de produtos comestíveis acima de 7 cm (sete centímetros) de altura e/ou 15 cm (quinze centímetros) de largura.



Modelo 4:

- Dimensões: 1,5 cm (um centímetro e meio) de diâmetro.
- Forma: Circular.
- Dizeres: Acompanhando a curva superior a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo a sigla SIM seguido do número de registro da empresa. Acompanhado a curva inferior “NOVO XINGU – RS”, todos em letras maiúsculas.
- Uso: Rótulos impressos em entrepostos de supermercado.



CAPÍTULO XI ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

Art. 104. As matérias-primas e produtos acabados devem ser armazenados e transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminação ou a proliferação de microrganismos e acondicionados em recipientes que os protejam contra alterações ou danos.

Art. 105. Os veículos de transporte pertencentes ao estabelecimento produtor de alimento ou contratado para tal finalidade devem estar devidamente higienizados, íntegros para manter a conservação do produto, ter local adequado para armazenamento do mesmo, sendo que nenhum produto de origem animal pode ser transportado com produtos ou mercadorias de outra natureza.

Art. 106. Todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, em trânsito no âmbito do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados, rotulados e carimbados, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do Serviço de Inspeção – SIM.

Art. 107. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam a manutenção da temperatura adequada.

Art. 108. Serão apreendidos produtos quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo.

§ 1.º Os produtos manifestamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

§ 2.º 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.

Art. 109. As autoridades federais, estaduais e municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas vias municipais, não permitirão, sob pena de responsabilidade, o trânsito de produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, caso o transportador não apresente a devida documentação sanitária de origem.

Parágrafo Único – Verificada a ausência deste documento que comprove a origem, a mercadoria será apreendida, e o Serviço de Inspeção Municipal – SIM deve ser comunicado para determinar o destino conveniente da carga, devendo ser lavrado o auto de infração mencionando a apreensão e/ou inutilização, se for o caso.

CAPÍTULO XII ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 110. Água de abastecimento interno e produtos de origem animal dos estabelecimentos, prontos para consumo ou em qualquer uma de suas fases, bem como

toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, físico- químicos e microbiológicos, de acordo com o cronograma oficial emitido através de Instrução Normativa pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 111. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

Art. 112. É obrigatório o cumprimento, por parte das empresas registradas no 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: Cronograma Oficial: mecanismo criado pelo SIM através de Instrução Normativa.

§ 2º – Para fins de registro de produtos de origem animal, os mesmos devem previamente passar por análise microbiológica e físico-química.

§ 3º – Para modificação na formulação dos produtos já registrados, os novos produtos devem passar por análise microbiológica e físico-química, assim como pré-aprovação pelo SIM.

Art. 113. As análises oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma oficial mencionado no artigo 112 deste Decreto, qual seja:

| | |
|--|---|
| a) Análises Físico-químicas da Água de Abastecimento e Gelo Interno. | Semestralmente |
| b) Análises Microbiológicas da Água de Abastecimento e Gelo Interno. | Trimestralmente |
| c) Análises Microbiológicas dos Produtos de Origem Animal. | Bimestralmente |
| d) Análises físico-químicas de Produtos de Origem Animal, exceto leite. | Semestralmente |
| e) Análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibióticos e fraudes no leite (produto pronto). | Mensalmente |
| f) Análise físico-química e pesquisa de antibióticos e de fraudes no leite cru. | Diariamente na plataforma de recebimento e mensalmente em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite – RBQL |
| g) Análises de CCS e CPP em leite cru. | Mensalmente em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite – RBQL |

§ 1.º Adota-se a seguinte definição: Análise Oficial: amostra ou item de ensaio encaminhado para análise, sendo que está colheita oficial deve ser realizada por um

funcionário da empresa e na presença de um funcionário do serviço oficial devidamente acompanhado da solicitação oficial de análise onde deve constar obrigatoriamente o nome de registro do produto (demais que o SIM julgar necessária) e a amostra deve estar devidamente lacrada.

§ 2.º O cronograma oficial poderá ser alterado a qualquer momento pelo SIM mediante Instrução Normativa.

Art. 114. As análises supracitadas serão regulamentadas por instrução normativa.

Art. 115. Os estabelecimentos devem encaminhar as amostras oficiais para análises microbiológica e físico-químicas de água de abastecimento interno e de produtos de origem animal conforme o especificado no artigo 114 deste Decreto em laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, ou em laboratórios acreditados pelo INMETRO.

§ 1.º As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos da indústria registrados no SIM conforme o especificado na tabela abaixo:

| | |
|--|---|
| a) Um a seis produtos registrados | Análise de 01 (um) produto por vez; |
| b) Sete a doze produtos registrados | Análise de 02 (dois) produtos diferentes por vez; |
| c) Treze a dezoito produtos registrados | Análise de 03 (três) produtos diferentes por vez; |
| d) Dezenove ou mais produtos registrados | Análise de 04 (quatro) produtos diferentes por vez. |

§ 2.º Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

§ 3.º O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

§ 4.º 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.

§ 5.º O SIM publicará anualmente o cronograma oficial de análises microbiológica e físico-química de água de abastecimento interno e de produtos de origem animal na forma de Instrução Normativa conforme artigo 114 deste Decreto.

Art. 116. Considerando os padrões legais para análise de água, com o resultado da análise microbiológica ou físico-química fora dos padrões, o Serviço de Inspeção Municipal – SIM emitirá o Relatório de Não Conformidade - RNC ao estabelecimento, para que corrija a irregularidade e coletará nova amostra para a repetição dos testes no

período de 30 (trinta) dias. Parágrafo Único – Se na repetição da análise, continuar apresentando resultado fora dos padrões, o SIM emitirá novo RNC para corrigir a irregularidade e conseqüentemente o auto de infração com a suspensão das atividades do estabelecimento, e fará uma terceira análise até que se reestabeleça o padrão, sem prejuízo da aplicação de multa. Sanada a irregularidade o SIM emitirá um ofício de liberação.

Art. 117. O estabelecimento que apresentar na análise microbiológica ou físico-química oficial um produto de origem animal em desacordo com os padrões legais vigentes, será emitido o Relatório de Não Conformidade - RNC pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM para que corrija a irregularidade, e coletará nova amostra para repetição da análise do mesmo lote se este ainda estiver no estabelecimento. Caso não mais esteja no estabelecimento, será coletado o lote posterior.

§ 1.º Se na repetição da análise continuar apresentando resultado fora dos padrões, o SIM emitirá um novo RNC ao estabelecimento e conseqüentemente o auto de infração, além do auto de suspensão de produção suspendendo a produção do produto em questão e o mesmo produzirá 03 (três) lotes do produto que apresentou irregularidade, somente para análise. O estabelecimento deverá prever ações sobre o lote ou lotes que apresentou irregularidade (segregação, recall, descarte apropriado e etc.).

§ 2.º O estabelecimento que apresentar problemas microbiológicos ou físico-químicos na segunda amostra consecutiva em produtos habitualmente produzidos em pequena escala pela agroindústria e, portanto, necessitar fazer 03 (três) lotes do produto para realização de análise laboratorial, poderá fazê-lo em lotes inferiores a 10 kg (dez quilogramas) cada, sendo que a quantidade a ser produzida será estabelecida em documento de cronograma de produção.

Art. 118. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os Técnicos (Médico Veterinário e/ou Auxiliar de Inspeção) do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo Único – Os lotes destinados para análise ficarão armazenados no estabelecimento e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 119. Se os resultados das análises forem dentro dos padrões, o estabelecimento retomará a produção normalmente após o SIM emitir um ofício de liberação, caso contrário, produzirá mais 03 (três) lotes para análises, conforme o artigo 118, permanecendo suspensa a produção do produto em escala comercial.

Art. 120. O estabelecimento que não cumprir o cronograma de análises oficiais seja uma análise microbiológica ou uma físico-química de água de abastecimento interno e de produto de origem animal dentro dos prazos estabelecidos será emitido o Relatório de Não Conformidade - RNC pelo Serviço de Inspeção Municipal para que corrija a irregularidade e será autuado.

Parágrafo Único – Persistindo a irregularidade, o estabelecimento terá suas atividades suspensas. Sanada a suspensão o SIM emitirá um ofício liberando as atividades.

Art. 121. Consideram-se como padrões legais aqueles estabelecidos pelas legislações municipais, estaduais e federais vigentes.

CAPÍTULO XIII INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 122. As infrações ao presente Decreto, considerando o disposto pelo artigo 1º da Lei Municipal nº 1.156/2022 serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

§ 1º. Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso de Aprovação de Reforma" a ser preenchida e assinada pelo estabelecimento toda a vez que desejar fazer reformas, ampliações, entre outras, bem como as adequações estabelecidas pelo SIM, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação de tais atividades, tal como a responsabilidade e compromisso em fazê-los.

§ 2º. Fica criada a ferramenta "Advertência" emitida através de Ofício a agroindústria, sendo esta, utilizada como auxílio na comunicação com os estabelecimentos nas situações prévias ao "Auto de Infração";

Art. 123. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- I – Multa;
- II – Multa diária;
- III – Apreensão do produto, equipamento e utensílio;
- IV – Perda do produto, equipamento e utensílio;
- V – Inutilização do produto;
- VI – Interdição do produto, equipamento e utensílio;
- VII – Suspensão de fabricação de produto;
- VIII – Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX – Suspensão das atividades;
- X – Cancelamento do Registro do estabelecimento.

Parágrafo Único – Incluem-se entre as infrações previstas neste Decreto:

I – Atos que procurem embarçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no Exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – Desacato, suborno, ou simples tentativa;

III – Informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV – Qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM.

Art. 124. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – Multa, de até 50 (cinquenta) Unidade de Referência Municipal – URM, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

IV – Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênicossanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V – Interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênicossanitárias adequadas.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, 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 V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 6 (seis) meses, será cancelado o registro.

Art. 125. Para efeito de apreensão e/ou inutilização, além dos casos específicos previstos neste Decreto, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I – Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – Forem 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 Decreto;

VI – Não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 126. Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I – Nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

II – Nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

Art. 127. Além dos casos específicos previstos neste Decreto, 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;

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) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa. 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) 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;

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

Art. 128. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Decreto e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I – Multa de 1 (um) a 5 (cinco) URM:

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

b) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;

- c) aos que acondicionarem ou embalam produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
- d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;
- e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;
- f) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II – Multa de 6 (seis) a 10 (dez) URM:

- a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Decreto, e os destinarem a fins comerciais;
- b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;
- c) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Decreto;
- e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no SIM;
- f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Decreto devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- g) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no Exercício de suas funções;
- h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;
- i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;
- j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- l) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
- m) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- n) aos que infringirem os dispositivos deste Decreto, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;
- o) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no SIM as transferências de responsabilidade, previstas neste Decreto, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

p) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo

SIM;

q) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção

Municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro, no SIM;

r) aos responsáveis pela recepção de produtos de origem animal oriundos de outros Estados sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Decreto;

s) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.

III – Multa de 11 (onze) a 20 (vinte) URM:

a) aos que lançaram mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;

c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;

e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;

f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;

g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem, para comércio municipal, produtos não inspecionados pelo SIM.

IV – Multa de 21 (vinte e um) a 50 (cinquenta) URM:

a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

c) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM ou pelo órgão oficial de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal;

d) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;

e) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, ou de outras divisões municipais relacionadas no ato da inspeção, no Exercício de suas atribuições;

f) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

g) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;

h) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões neste Decreto ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio municipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no sim;

j) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal.

V – Multa de 10 (dez) a 50 (cinquenta) URM, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações ao presente Decreto.

Art. 129. As sanções que se refere o presente Decreto serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 130. As multas a que se refere o presente Decreto 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 Decreto, 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.

§ 4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de alçada do Coordenador do SIM.

Art. 131. Não podem ser aplicadas sanções, sem que previamente seja lavrado o auto de infração.

Art. 132. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou pelo seu representante.

Parágrafo Único- 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 proprietário do estabelecimento ou responsável pelo mesmo, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 133. A autoridade que lavrar o Auto de Infração deve extrair-lo em 03 (três) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida ao Coordenador do SIM e a terceira ficará arquivada com demais documentações do estabelecimento.

Art. 134. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão caberá à Comissão do SIM.

§ 1º A defesa apresentada pelo infrator será protocolada pelo setor do SIM que a receberá, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado à Comissão do SIM.

§ 2º A autoridade julgadora da defesa, se entender que os elementos constantes do processo são insuficientes para decidir, poderá baixar os autos em diligências para que o Coordenador do SIM apresente as informações que julgar necessário.

Art. 135. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recurso sem apresentação de defesa, ou apreciados os recursos, a autoridade julgadora proferirá a decisão final, dando o processo por concluso.

§ 1º O infrator será cientificado da decisão final e a documentação será encaminhada à Secretaria Municipal da Fazenda para as cobranças cabíveis.

§ 2º Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 136. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se-lhe, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 137. O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.

Art. 138. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Decreto, 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 onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III – Proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV – Que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V – 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. 139. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, ou de outros órgãos fiscalizadores com delegação de competência, quando em serviço da fiscalização ou da 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. 140. A inspeção do SIM se estende as casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo:

- I – Inspecionar produtos de origem animal destinados ao comércio local.
- II – Verificar se existem produtos de origem animal procedentes do município de Novo Xingu ou, de outros municípios que não foram inspecionados ou, de municípios que não tenham autorização para comercialização intermunicipal e infrinjam dispositivos deste Decreto.

CAPÍTULO XIV DISPOSIÇÕES GERAIS E TRASITÓRIAS

Art. 141. É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título provisório, a qualquer estabelecimento que não tenha esteja registrado no SIM.

Art. 142. Nos estabelecimentos, que já possuem registro junto a Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada à respectiva fórmula pelo SIM e realizadas análises microbiológicas e físico-químicas.

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

Art. 143. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Decreto:

- I – Matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;
- II – Princípios básicos ou composição centesimal; III – Tecnologia do produto.

Art. 144. Em instruções especiais aprovadas pelo SIM, serão fixados e padronizados os processos de análise para julgamento de produtos de origem animal e as técnicas de laboratório.

Art. 145. O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais e estaduais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

Art. 146. Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Novo Xingu se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste Decreto.

Art. 147. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública municipal, estadual ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Decreto.

Art. 148. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM por meio da Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de doenças, exóticas ou não, que possam ocorrer no país. Parágrafo Único – Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o Serviço de Inspeção Municipal deve notificar ao serviço oficial de sanidade animal.

Art. 149. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, de acordo com a legislação vigente.

Art. 150. Fica o Serviço de Inspeção Municipal – SIM autorizado a publicar Instruções Normativas complementares a este Decreto.

Art. 151. Revogam-se as disposições contrárias e anteriores a este decreto.

Art. 152. Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Novo Xingu/RS, em 16 de janeiro de 2023.

JAIME EDSSON MARTINI
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE PUBLIQUE-SE

DILAMAR CEZAR CONTERATO

Sec. Mun. de Adm. Plan. Finanças

PUBLICADO NO MURAL DA PREFEITURA

em ___/___/___ a ___/___/___

Ass: _____