

DECRETO Nº 1504-01/2021

Regulamenta o Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal no Município de Cruzeiro do Sul

JOÃO HENRIQUE DULLIUS, Prefeito Municipal de Cruzeiro do Sul/RS, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação vigente, especialmente de acordo com o disposto na Lei nº. 1842-01/2021;

DECRETA:

Art. 1º – O presente Decreto institui as normas que regulam a inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal em todo o Município de Cruzeiro do Sul.

Art. 2º – O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal nos termos da Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº. 1842-01/2021, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, realizará Inspeção Industrial e Sanitária, a qual será exercida em todo o território de Cruzeiro do Sul, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem cumpridas pelos matadouros, agroindústrias e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, beneficiamento e manipulação de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-RS.

§ 1º A inspeção industrial e sanitária que se refere este artigo abrange a inspeção “*ante*” e “*post-mortem*” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana.

§ 2º O estabelecimento deve apresentar relatório de produção diária para o SIM, mensalmente.

Art. 3º – Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá obter licenciamento ambiental do órgão competente e requerer aprovação de seus projetos e produtos no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 4º - O servidor do SIM terá livre acesso aos estabelecimentos de produtos de origem animal e poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 5º - Além deste Decreto, outros regulamentos que virão por força deste Artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- a) A inspeção “*ante*” e “*post-mortem*” dos animais destinados ao abate;
- b) A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

- c) As análises de laboratórios;
- d) 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;
- e) A higiene dos estabelecimentos;
- f) O registro de rótulos;
- g) Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- h) Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 6º - O Serviço de Inspeção Municipal não abrange a responsabilidade técnica pelo processo de produção, ficando este a cargo de cada estabelecimento.

Art. 7º - Compete à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente:

a) dispor de pessoal suficiente para o pleno exercício das atividades, promover treinamento técnico continuado do pessoal envolvido nas atividades administrativas, fiscalização, inspeção, classificação e produção dos produtos e subprodutos de origem animal;

b) dispor de espaço, estrutura física, veículo e equipamentos para o desempenho das atividades de inspeção.

Art. 8º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

TÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 9º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- a) os de carne e derivados;
- b) os de leite e derivados;
- c) os de pescado e derivados;
- d) os de ovos e derivados;
- e) os de produtos de abelhas e seus derivados.

§1º. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regimento.

§2º. Agroindústrias familiares de pequeno porte são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor (es) familiar (es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes 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 assim como os de pequeno porte equivalentes, a juízo do SIM, tratamento diferenciado.

§3º. Estabelecimentos familiares de pequeno porte equivalentes são os empreendimentos econômicos, não dirigidos por agricultores familiares, considerados equivalentes às agroindústrias familiares de pequeno porte, com área industrial construída de até 270 m², excluídas as instalações consideradas dependências sociais, destinados ao abate, ao processamento e à industrialização de produtos de origem animal e derivados.

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10 - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- a) matadouro-frigorífico;
- b) fábrica de produtos cárneos;
- c) matadouro de aves e pequenos animais;

§1º Por matadouro-frigorífico entende-se o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas;

§2º Entende-se por Fábrica de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis;

§3º Entende-se por matadouro de aves e pequenos animais o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis;

Art. 11 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

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

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

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 12 - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- a) granja leiteira;
- b) usina de beneficiamento de leite;
- c) micro usina de beneficiamento e industrialização de leite e derivados;
- d) fábrica de laticínios;
- e) queijaria; e
- e) micro queijaria.

§ 1º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento de leite para consumo em natureza;

§ 2º Entende-se por usina de beneficiamento de leite o estabelecimento que tem por finalidade receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

§ 3º Entende-se por micro usina de beneficiamento de leite o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo, bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 500 litros diários beneficiados;

§ 4º Entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

§ 5º Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados;

§ 6º Entende-se por micro queijaria o estabelecimento de pequeno porte com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de beneficiamento de 500 (quinhentos) litros por dia.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 13 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- a) entrepostos de pescados;
- b) fábricas de conservas de pescado.

§ 1º Por "entreposto de pescado" entende-se o estabelecimento dotado de

dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- a) granjas avícolas;
- b) entrepostos de ovos;
- c) fábricas de conservas de ovos.

§ 1º Granjas avícolas, são os estabelecimentos destinados à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º Entende-se por "entrepasto de ovos" o estabelecimento que se destinam ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de várias granjas, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 3º "Fábrica de conservas de ovos" abrange os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 15 - São classificados em:

- a) casa do mel;
- b) entrepostos de mel, cera e outros produtos de abelhas.

§ 1º Por "casa do mel" entende-se o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

§ 2º Entende-se por "entrepasto de mel, cera e outros produtos de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

TÍTULO III

CAPÍTULO I

APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 16 – Os seguintes estabelecimentos que mantêm atividades com

produtos de origem animal devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, obrigando-se a obter registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM na Secretaria Municipal de Agricultura:

a) de carnes e derivados - estabelecimento industriais especializados e propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;

b) os estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

c) as usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados;

d) os estabelecimentos que abatem ou industrializam pescado;

e) os estabelecimentos que produzem ou recebem mel ou cera de abelha, para beneficiamento ou distribuição.

Art. 17 – Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior receberão número de registro.

§ 1º O número de registro, constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§ 2º Durante a concessão do número de registro, será fornecido o Título de Registro, contendo o nome da empresa, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 18 - Para a solicitação de aprovação de construção de novos estabelecimentos se faz cumprir normas para elaborar um processo no qual consta as etapas de aprovação do estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

a) Protocolo de requerimento ao Prefeito para solicitação de registro;

b) Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006. Os estabelecimentos enquadrantes na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

c) Apresentação da inscrição estadual, contrato social (contendo objetivo compatível com o propósito do registro solicitado) registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma Figura Jurídica a qual estejam vinculados;

d) Memorial descritivo da construção assinado por Engenheiro ou Arquiteto (com menção do número de inscrição no CREA) e pelo representante legal da empresa ou proprietário das instalações, constando informações detalhadas sobre a obra, especialmente com referência ao sistema de abastecimento de água, fonte de captação, volume, tratamento e distribuição, rede de esgoto, pés-direitos das dependências, largura das portas, câmaras frias, altura dos trilhos, etc.;

e) Memorial econômico - sanitário, assinado pelo Responsável Técnico da empresa de acordo com o modelo anexo 02;

f) Planta de Situação - contendo detalhes sobre a localização da empresa no terreno, na escala de 1/500 (um por quinhentos);

g) Planta Hidrossanitária - contendo detalhes sobre a rede de esgoto e

abastecimento de água;

- h) Plantas baixa de cada pavimento com escala de 1/100 (um por cem);
- i) Planta da fachada e cortes longitudinal e transversal, na escala mínima de 1:50 (um por cinquenta);
- j) "Layout" da distribuição de equipamentos, na escala de 1:50 (um por cinquenta), bem como fluxograma de produção;

k) Documento expedido pela Prefeitura Municipal e/ou pelo Serviço de Saúde Pública local, autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado;

l) ART ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento;

m) Aprovação de rótulo(s), modelo anexo 01, em conformidade com o Título XV do presente decreto;

n) Boletim oficial de exame da água de abastecimento (físico-químico e microbiológico), de acordo com a Portaria do Ministério da Saúde Nº. 2914 de 12/12/2011 ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la;

- Microbiológico: coliformes totais e fecais, contagem de bactérias heterotróficas – validade de dois meses.

- Físico-químico: pH, cloretos, sólidos totais, dureza total, matéria orgânica e turbidez – validade de seis meses.

§ 1º Os projetos descritos, devem ser apresentados em 02 (duas) vias, datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação em vigor.

§ 2º O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de produtos de origem animal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local pelo órgão de licenciamento ambiental, mediante a apresentação da Licença Prévia, respeitando, o que couber, o disposto na alínea "b" do presente artigo.

§ 3º Desde que trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Coordenador do SIM, podem ser aceitos, para estudo preliminar, simples "croquis" ou desenhos.

§ 4º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

§ 5º Aprovados os projetos ou reformas, estes receberão um carimbo "Aprovado em", e o requerente pode dar início às obras.

§ 6º Nos casos de projetos ou reformas reprovadas, estes receberão um carimbo "Indeferido conforme Of. nº", ficando automaticamente o requerente impossibilitado de dar início às obras.

§ 7º O encaminhamento dos pedidos de registro deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno pelo SIM.

Art. 19. Os carimbos com os dizeres "Aprovado em" e "Indeferido conforme Of. nº" terão tamanho padronizado de 11,5 cm por 5,5 cm no formato retangular, com local específico para assinatura do Coordenador do SIM, conforme modelo a seguir:

-----11,5 cm -----

-----11,5 cm-----

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL SIM 101 - CRUZEIRO
DO SUL/RS**

---5,5cm---

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL SIM 101 - CRUZEIRO
DO SUL/RS**

Aprovado em ___/___/___
Assinatura: _____

Indeferido conforme Of. n° _____
Assinatura: _____

Art. 20. As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

Art. 21. O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 22. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. O SIM exigirá que o estabelecimento possua reservatório de água e tratamento (cloração) mesmo a análise de água apresentar-se em conformidade com a legislação.

Art. 23. Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, 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.

Art. 24. Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.

§1º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, exceto em casos de sazonalidade das atividades industriais.

§2º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

Art. 25. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 26. A concessão de novos Registros está condicionada à disponibilidade de equipe de inspeção incluindo médico veterinário, auxiliares de inspeção e auxiliar administrativo.

Art. 27. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 28. É responsabilidade do estabelecimento a consulta aos demais Departamentos da Prefeitura para atendimento das exigências cabíveis, inclusive em casos de reformas, ampliações e/ou alterações.

Art. 29. O Registro Definitivo será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênicos sanitárias contidas neste decreto e demais atos regulamentares.

Parágrafo único. Quando o S.I.M. indicar algum estabelecimento em um dos sistemas de equivalência de serviços de inspeção, como SUSAF-RS ou SISBI/POA, e a empresa não cumprir o previsto neste decreto ou demais normas vigentes para produtos de origem animal, esta poderá ser descredenciada dos sistemas citados, sendo comunicada através de ofício interno do S.I.M., não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno.

CAPÍTULO II

DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

Art. 30 - As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM, devendo acompanhar a solicitação no mínimo os seguintes documentos:

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

a) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;

b) Memorial descritivo da construção assinado por Engenheiro ou Arquiteto (com menção do número de inscrição no CREA) e pelo representante legal da empresa ou proprietário das instalações, constando informações detalhadas sobre a obra, especialmente com referência ao sistema de abastecimento de água, fonte de captação, volume, tratamento e distribuição, rede de esgoto, pés-direitos das dependências, largura das portas, câmaras frias, altura dos trilhos, etc.;

c) Planta baixa com escala mínima de 1/100 ou croquis das instalações (com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área), com *layout* dos equipamentos;

d) Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada).

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

a) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto;

b) Memorial descritivo da construção atendendo as exigências do inciso I, alínea b, do presente artigo;

c) Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área com escala mínima de 1/100;

d) Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada);

§1º. Aprovados os projetos, este receberá o carimbo – "Aprovado em", onde o requerente pode dar início às obras.

§2º. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas, ou que não atenda as normas sanitárias de produtos de

origem animal vigentes, quando apresentados para efeito de registro ou reforma. Os projetos rejeitados receberão o carimbo – “Indeferido conforme Of. n°”.

Art. 31. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao SIM instalar assim que possível à inspeção no estabelecimento.

Art. 32. O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

CAPÍTULO III

ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL OU CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 33. O cancelamento do Registro ou a alteração da razão social deverão ser encaminhados via protocolo, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Sr. Prefeito Municipal. No que couber, serão exigidos os seguintes documentos:

I - Requerimento ao Senhor Prefeito Municipal;

II - Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;

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

IV - Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;

V - Anexação do Título de Registro da firma antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;

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

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

Art. 34. Concomitantemente ao arrendamento ou venda do estabelecimento registrado deverá ser realizada a transferência de responsabilidade de registro para a nova firma.

§1º. Aos responsáveis por estabelecimentos registrados durante a transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, levando em consideração as exigências deste Decreto.

§2º. Quando o comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, o vendedor ou locador deverá realizar imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§3º. Até a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades do estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.

§4º. Quando o vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§5º. Após adquirir o estabelecimento, e realizada a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências do anterior responsável, bem como outras que venham a ser determinadas.

Art. 35. Em caso de solicitação de cancelamento de registro a respectiva rotulagem deverá ser inutilizada, sob vistas do Serviço de Inspeção.

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 36. O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes. Exceção para aqueles instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiormente.

§1º. Deve dispor de área suficiente para a construção do edifício. De preferência, instalado no centro do terreno, devidamente cercado.

§2º. Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar as margens de rodovias.

§3º. As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento, poeiras ou emanações.

Art. 37. A construção e implantação dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas na legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento, em suas alterações ou com atos complementares regulamentadores.

Art. 38. Agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas adjacentes a residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 39. Dispor de abastecimento de água potável para atender às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

§1º. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde e em atenção à Resolução 001 de 12 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

§2º. Deverá ser realizada a leitura e registro da concentração de cloro residual

na água de abastecimento diariamente antes do início das atividades, até mesmo quando o estabelecimento for suprido por abastecimento público.

§3º. Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, e vapor, no que couber.

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

Art. 40. As instalações devem atender as Normas Técnicas gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento, atendendo ao seguinte:

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

II - possuir paredes lisas, de cor clara, resistentes, impermeáveis e de fácil higienização, e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si, perfeita aeração e luminosidade, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

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

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

V - possuir piso antiderrapante, liso e impermeável, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais e permitir fácil limpeza e higienização; deve ser resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive mínimo de 1% (um por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem.

VI - Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção.

VII- Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.

VIII - Possuir forro que não seja de madeira e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação; deverá ser de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo

recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.

IX - dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos de origem animal interligado a eficiente sistema de infiltração, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente;

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

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

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

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

XIV - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

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

XVI - Dispor de área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

XVII - As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com escoamentos adequados e meios que permitam a sua limpeza;

XVIII - Todas as seções deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

XIX - A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

XX - Não será exigido protetores de lâmpadas, para lâmpadas do tipo Led com certificado do INMETRO;

XXI - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vaivém ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

XXII - O material empregado na construção das portas deverá ser não oxidável, impermeável e resistente às higienizações;

XXIII - As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45°), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XXIV - Quando as vigas no forro forem de madeira, estas deverão ser revestidas com forração.

XXV - O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00m para as dependências correspondentes em novas construções, exceto em casos de construções já existentes onde recomenda-se o mínimo de 2,60m, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção. As salas de abate deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento ou demais atos que vierem a ser expedidos.

XXVI - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização, e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XXVII - As redes de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.

XXVIII - Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo qualquer outro material como pranchões de madeira.

XXIX - As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

XXX - Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões.

XXXI - A rede de esgoto sanitário, sempre independente da de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.

XXXII - Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.

XXXIII - O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria.

XXXIV - Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário.

XXXV - Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.

XXXVI - Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXXVII - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual, sabão líquido inodoro, papel toalha, lixeira com pedal e sanitizantes para as mãos.

XXXVIII - Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações

apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXXIX - Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XL - Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XLI - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.

XLII - Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

XLIII - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XLIV - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e de um modo geral, as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas, devem manter-se lisas.

XLV - Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestíveis".

Art. 41. Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

II - Dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoas.

III - Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, papel toalha e lixeira.

IV - Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

V - O sistema de lavagem de uniformes e outras devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 42. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 43. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 44. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 45. Quanto às normas técnicas específicas, quando não previstas no presente decreto, o SIM se baseará na RESOLUÇÃO N. ° 001/2000 da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do estado do Rio Grande do Sul e IN n° 05/2017 do MAPA (nos casos de agroindústria familiar e estabelecimentos de pequeno porte equivalentes).

Art. 46. Poderão ser publicadas normas técnicas específicas pelo executivo municipal (Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente), em relação as instalações, equipamentos e demais normas pertinentes.

T Í T U L O I V **DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA**

Art. 47. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria-prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município de Cruzeiro do Sul, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1° O abate e a industrialização de carnes só poderão ser realizados no município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou no Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2° Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes, para identificação da procedência.

§ 3° Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária “*ante*” e “*post-mortem*” e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa n° 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir, obedecendo a legislação vigente para cada espécie.

§ 4° Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências, regulamentares.

TÍTULO V

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 48. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

§ 1º O proprietário do estabelecimento, bem como seu respectivo responsável técnico respondem, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor;

§ 2º 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 Regulamento.

Art. 49. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde.

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

§2º. Sempre que observada a existência de quaisquer manifestações, no manipulador, que ponha em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de sua atividade. **Art. 50.** Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 51. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

§2º Durante os procedimentos de higienização e sanitização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

Art. 52. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 53. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, guardados em local próprio.

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

§2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos

sanitários, portando tais aventais.

Art. 54. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Nestes casos deve solicitar uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção.

Art. 55. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de roupas, objetos, alimentos e materiais estranhos.

Parágrafo único. 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.

Art. 56. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos serem mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 57. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 58. Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, bem como carnes utilizadas na alimentação de animais, onde, para tal, utilizar-se-á as denominações "comestíveis", "não comestíveis" e "condenados" ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 59. Os matadouros e indústrias controlados pelo SIM devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada.

§1º Os estabelecimentos poderão realizar o controle de pragas através de pessoal capacitado e habilitado com apresentação de certificado ao Serviço de Inspeção Municipal.

§2º 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.

Art. 60. É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 61. Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 62. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 63. Lavar e desinfetar, todas as vezes que o S.I.M. julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 64. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.

Art. 65. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 66. Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento.

Art. 67. A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 68 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido reutilização de embalagens plásticas, tais como “pet’s”, e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

TÍTULO VI

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECEMENTOS

Art. 69 - Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

a) Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento e demais normas que vierem a ser instituídas pelo SIM;

b) fornecer, até o último dia útil de cada mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

c) fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório e custos de análises laboratoriais;

d) dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

e) dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

f) garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do

estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos, registros fotográficos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

g) avisar, com antecedência, da chegada de gado, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

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

i) realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

j) fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

k) 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;

l) manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

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

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

o) manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

p) manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

q) 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;

r) dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados.

§ 1º O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do SIM.

§ 2º O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do responsável pelo SIM.

§ 3º Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao Município, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos pela Secretaria

Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

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

Art. 70. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.

Parágrafo único. É requisito para aprovação do registro ao SIM, a comprovação de realização de curso de boas praticas de fabricação ou assemelhado.

Art. 71. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.

§2º Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção.

Art. 72. Quanto às matérias-primas dos estabelecimentos indicados para os sistemas de equivalência, SUSAF-RS ou SISBI-POA, deverão ser provenientes do mesmo nível hierárquico ou superior, ou seja, estadual (CISPOA) ou federal (SIF), respectivamente.

TÍTULO VII DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 73. Os animais deverão ser submetidos à inspeção “*ante*” e “*post-mortem*” conforme o Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e legislações que vierem a substituir e/ou alterá-lo e, abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la.

Art. 74. Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria, sendo que o espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por pelo menos um dos membros posteriores e a esfolia pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 75. Em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração e quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos devem ser atendidos rigorosamente.

Art. 76. Eviscerar, sob as vistas de servidor do Sistema de Inspeção

Municipal – SIM em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal e sob pretexto algum, pode ser retardada a evisceração, devendo que para tanto, não devem ficar animais dependurados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 77. Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças, provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 78. Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

Art. 79. O abate de diferentes espécies no mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade levando em consideração a completa segregação entre as diferentes espécies e seus produtos durante todas as etapas do processo operacional e respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Parágrafo único. O abate poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

Art. 80. No momento de protocolar o projeto deverão ser indicadas as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção, bem como dos resíduos e vísceras não comestíveis.

Art. 81. O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de curral de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de subprodutos.

§ 1º No estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a bucharia e triparia poderá ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

§2º Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste decreto e normas técnicas complementares.

Art. 82. Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

Art. 83. Os animais deverão ficar em currais livres de barro antes de serem insensibilizados.

Art. 84. Antes da insensibilização os animais, exceto os ovinos, deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art. 85. Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

Art. 86. Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 87. A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 88. Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85° C para a higienização das mesas.

Art. 89. A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toaletes, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Art. 90. As operações de sangria, esfolagem e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 91. No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 92. Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 93. O trilho, quando necessário, na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfolagem, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 0,75m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Parágrafo único. Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para manter a extremidade inferior a uma distância mínima de 0.20 m (vinte centímetros) acima do piso.

Art. 94. As plataformas, quando necessárias, serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfolagem, serra, evisceração, inspeção, toaletes, carimbagem e lavagem das carcaças, construída em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 95. As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 96. A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 97. As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 98. A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

Parágrafo único. No caso de abate estacionário a seção de bucharia e triparia poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 99. Produtos como patas, couros (peles) e resíduos terão suas seções distintas.

Art. 100. O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 101. Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

Art. 102. Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. 103. As operações de processamento dos subprodutos não comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos

Órgãos de Inspeção Sanitária.

Parágrafo único. Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

Art. 104. Todo e qualquer abate, realizado sem a presença do serviço oficial, será considerado como abate clandestino, sendo, os produtos e matérias primas apreendidas e inutilizadas, sem prejuízo as penalidades civis, fiscais e criminais.

TÍTULO VIII

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 105. A inspeção “*ante*” e “*post-mortem*” obedecerá, no que couber, a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações.

§ 1º Cumprir o que couber o exposto nos artigos 85 a 101, 105 a 111, 103, 104 e 112 a 124, 125 a 217 do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações.

§ 2º Os produtos de origem animal "in natura" ou derivados deverão atender aos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), emitidos pelo MAPA, através do DIPOA, e normas complementares a serem estabelecidas pelo mesmo Ministério.

Art. 106. Para os abatedouros deverão ser adotados os seguintes procedimentos:

I - Os animais serão obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem";

II - Somente será permitido o sacrifício de ruminantes, suínos e aves, após prévia insensibilização, como previsto pela Instrução Normativa nº 03 de janeiro de 2000, do MAPA, ou outra que vier a alterá-la, seguida de imediata e completa sangria;

III - A sangria deve ser completa e, de preferência, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

IV - Não será permitido o retardamento ou acúmulo de animais e/ou carcaças, em nenhuma de suas fases. A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, até a entrada das meias-carcaças nas câmaras frigoríficas;

V - A evisceração deve ser realizada sob presença da Inspeção Municipal em local que permita o pronto exame das vísceras, com a perfeita identificação entre essas, a cabeça e a respectiva carcaça. A evisceração não pode ser retardada, sendo assim, os animais não devem ficar dependurados nos trilhos durante os intervalos de trabalho.

VI - A escaldagem dos suínos será realizada em tanques metálicos, providos de renovação constante de água, através de "ladrão", com instalação obrigatória de termômetro, para controlar a temperatura, que será mantida entre 62°C a 72°C (sessenta e dois a setenta e dois graus Celsius). O tempo de escaldagem será mantido entre 02 (dois) e 05 (cinco) minutos. As dimensões do tanque respeitarão o mínimo de 1,5m (um metro e meio) de profundidade e nível de água de 1,0m (um metro). A entrada de suínos no tanque se dará por calha de aço inoxidável, não será permitida sua derrubada diretamente do trilho no tanque. Posteriormente à depilação a etapa será obrigatoriamente mecanizada, com a saída dos animais sobre mesa de canos ou chapa de aço

inoxidável, sendo posteriormente a etapa depilatória completada manualmente com posterior lavagem adequada.

VII – Não é permitida a introdução de aves ainda vivas no sistema de escaldagem. A insensibilização de aves deve ser preferencialmente por eletronarcoose sob imersão em líquido, o equipamento deve dispor de registros de voltagem e amperagem e esta será proporcional à espécie, tamanho e peso das aves, considerando-se ainda a extensão a ser percorrida sob imersão. A insensibilização não deve promover a morte das aves.

§ 1º o tempo máximo permitido entre a insensibilização e a evisceração é de 30 minutos. Entre 30 e 45 minutos agilizar a evisceração e observar atentamente os órgãos internos e caracteres organolépticos da carcaça, caso haja comprometimento da carcaça e vísceras, sob o aspecto organoléptico, procede-se a condenação, caso contrário, libera-se o conjunto. Entre 45 e 60 minutos condena-se totalmente as vísceras e, é feita uma avaliação das carcaças, podendo essa ser liberada ou condenada totalmente quando os caracteres organolépticos estiverem alterados. Acima de 60 minutos condena-se totalmente carcaças e vísceras.

§ 2º Durante a sangria, as aves devem estar presas pelos pés e a escaldagem somente pode iniciar-se após o término desta operação;

VIII – Quando concluído o abate o Box de atordoamento será lacrado pelo Serviço de Inspeção, o mesmo só poderá ser rompido em presença e/ou com autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 107. Será permitida a retirada de materiais condenados para industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

Parágrafo único. A retirada que se refere este artigo deverá ser efetuada por empresa registrada para tal fim.

Art. 108. Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

CAPÍTULO I FÁBRICA PARA PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 109. Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 110. O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de subprodutos.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 111. Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 112. A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 113. Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 114. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 115. Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 116. As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12° (doze graus centígrados negativos).

§1° As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§2° Nas câmaras de congelados não é permitido o uso de estrados de madeira.

§3° Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 117. O “pé-direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 118. A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

§ 1° O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2° O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

§ 3° A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Art. 119. O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C.

Parágrafo único. Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

Art. 120. A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo único. A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique

armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 121. A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º Caso possuir área suficiente a seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

§ 3º Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

Art. 122. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 123. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 124. A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

Parágrafo único. Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 125. A seção de cozimento e banha podem ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas à vapor, mesas inox, exaustores.

Art. 126. Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 127. A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 128. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 129. A seção de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

Parágrafo único. A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5°C.

Art. 130. Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 131. O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequada, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

Art. 132. A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Art. 133. Não será tolerado estaleiro de madeira.

Art. 134. Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura

deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. 135. O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).

Parágrafo único. O fatiamento poderá ser feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. 136. O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Art. 137. A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

Art. 138. A operação de rotulagem e embalagem secundária poderão também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 139. A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente.

Art. 140. A lavagem dos equipamentos e outros poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 141. Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

TÍTULO XIX INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS

Art. 142. O leite e seus derivados obedecerão no que couber o previsto pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e artigos 233 a 263 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações posteriores.

Parágrafo único. A produção do leite e derivados obedecerão no que couber, quanto ao controle de qualidade da matéria-prima, requisitos físico-químicos e microbiológicos e composição, e disposições a elas relativas, previstas pela Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sem prejuízo de outras alterações que venham a ser determinadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

TÍTULO X PESCADO E DERIVADOS

Art. 143. Por "PESCADO" incluem-se os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, reptéis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização industrial e sanitária.

Art. 144. Os derivados do pescado obedecerão no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a elas relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações posteriores.

Parágrafo único. Cumprir o que couber o disposto nos artigos 332 a 349.

TÍTULO XI

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS OVOS E DERIVADOS

Art. 145. Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis ao Serviço de inspeção Municipal.

Parágrafo único. Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e outros controles, conforme exigência do SIM.

Art. 146. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I** - garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II** - armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III** - realizar exame pela ovoscopia;
- IV** - classificar os ovos em equipamentos adequados;
- V** - executar os programas de autocontrole.

Art. 147. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

Art. 148. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 149. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I** - ovos oriundos de espécies diferentes;
- II** - ovos de grupos, classes e tipos diferentes;
- III** - Ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação.

Art. 150. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 151. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 152. Sempre que a Inspeção Municipal julgar necessário serão remetidas amostras de ovos para exames microbiológicos e físico-químicos.

Art. 153. O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenamento do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

Art. 154. As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 155. O pé direito mínimo será de 2,60m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 156. Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela Inspeção.

Art. 157. É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da Inspeção.

TÍTULO XII INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 158. Os produtos de abelhas e derivados obedecerão no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a elas relativas, previstas pela Lei Federal nº 1,283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento da inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações posteriores.

Parágrafo único. Cumprir o que couber o disposto nos artigos 264 a 268.

TÍTULO XIII DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 159. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado, à realização da inspeção sanitária “ante” e “post mortem” e tecnológica, obedecendo a legislação vigente, bem como técnico administrativo, auxiliares de inspeção, veículo próprio, sala própria, telefone, câmera fotográfica digital, termômetros, computadores, monitor e uma impressora com copiadora e scanner, materiais

de apoio administrativo e outros equipamentos necessários para o desempenho da inspeção de produtos de origem animal.

§ 1º A Secretaria de Agricultura deve promover treinamento do seu pessoal de nível superior (Médicos Veterinários) e nível médio (auxiliares de inspeção e técnicos administrativos);

§ 2º O treinamento a que se refere o parágrafo anterior deve ser contínuo e comprovado através de certificados e/ou atestados.

Art. 160. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

TÍTULO XIV DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 161. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio de Cruzeiro do Sul, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, estadual, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes em natureza, deverão ser submetidas a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem e transportados em veículos providos de dispositivos de manutenção de temperatura até 7°C (sete graus Celsius).

§ 1º A origem da matéria-prima de que trata o presente artigo poderá proceder de estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária de órgão municipal desde que estiver sob regime de equivalência com o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF-RS ou com o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA, este integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA.

§ 2º A matéria-prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente climatizado, permitindo-se que a sala mantenha-se entre 14°C e 16°C durante os trabalhos, o tempo máximo de exposição da carne a esta temperatura é de 2 horas.

Art. 162. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter a aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério de Agricultura.

Art. 163. Qualquer produto derivado de carnes, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 164. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

TÍTULO XV DA ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 165. A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

em anexo.

Art. 166. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 167. Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1º. Somente poderá haver alteração na composição de produto mediante análise e autorização do S.I.M., através de todos os trâmites descritos para registro de produtos novos

§2º. O registro deve ser renovado a cada ano, através de solicitação do estabelecimento.

Art. 168. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 169. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 170. Os diferentes modelos de carimbos a serem usados nos estabelecimentos inspecionados pelo SIM devem obedecer às seguintes especificações:

a) modelo 1:

forma: circular;

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

dizeres: a palavra "INSPECIONADO", na parte superior interna. As iniciais "S.I.M.", ao centro. O número de registro do estabelecimento, abaixo das iniciais "S.I.M.". A palavra "CRUZEIRO DO SUL-RS", na borda inferior interna;

uso: para ½ carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, e paleta. No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializadas inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.

b) modelo 2:

forma: circular;

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

dizeres: idênticos ao modelo 1;

uso: para etiquetas-lacres.

c) modelo 3:

forma: circular;

dimensões: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro ou 3 (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens para produtos com peso até 500 g. 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado em

embalagens para produtos com peso superior a 500 g;

dizeres: idênticos ao modelo 1;

uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

d) modelo 4:

forma: quadrada;

dimensões: 4,0 x 4,0 cm (quatro por quatro centímetros) quando aplicado em embalagens para produtos com até 10 kg e 15 x15 cm (quinze por quinze centímetros) para embalagens de produtos com peso superior a 10 kg;

dizeres: idênticos ao modelo 1;

uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais.

e) modelo 5:

forma: quadrada;

dimensões: 7 x 7 cm (sete por sete centímetros);

dizeres: as letras “C” , “TF” e “FC”, com altura de 5 cm (cinco centímetros);

uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao tratamento pelo frio (TF), cozimento (C) ou fusão pelo calor (FC)

Art. 171. Devem constar no rótulo dos produtos, a juízo do SIM, as seguintes indicações:

a) nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

b) nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

c) nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

d) carimbo oficial da Inspeção Municipal;

e) natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regimento;

f) informação nutricional;

h) marca comercial do produto, quando possuir;

i) data de produção/fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

j) indicação da quantidade, conforme legislação do órgão competente;

k) forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regimento;

l) a especificação “Indústria Brasileira”;

m) lista de ingredientes e aditivos (estes citados com função e nome e número de INS);

n) a expressão “Colorido Artificialmente”, quando for o caso;

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

p) impressa, a seguinte expressão: “Registro na Secretaria Municipal de

Agricultura e Meio Ambiente de Cruzeiro do Sul, RS, sob o n.º”, seguida do respectivo número de registro com numeração crescente e sequencial de três dígitos, sucedido do número de registro do estabelecimento;

q) a indicação da forma e temperatura de conservação;

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

s) os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou Cadastro de Pessoa Física (CPF) e Inscrição Estadual (IE);

t) no caso de agroindústria familiar, constar o número do Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF).

u) e outras expressões determinadas por lei ou Regulamento.

Art. 172. Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 173. A aprovação do rótulo fica condicionada ao preenchimento de formulário de REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, do ANEXO 01 do presente Decreto, incluindo memorial descritivo de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal de acordo com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para cada produto, se houver, ainda será exigido ficha técnica de insumos e/ou aditivos utilizados, declaração do profissional que elaborou as informações nutricionais do produto e croqui do rótulo em meio digital (CD, OVO), onde constem todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo.

§1º. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM.

§2º. No processo de solicitação de registro, devem constar:

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

b) descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto; c) descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e

d) relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

§3º. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM.

Art. 174. Fica estabelecido o formato de “mês-ano” (DIA-MM-AAAA) para fins de impressão da validade do produto, podendo, o SIM, solicitar estudo da vida de prateleira, custeado pela empresa, em laboratórios credenciados pelo MAPA e/ou CISPOA, caso haja incoerência nas informações definidas pela empresa em relação ao assunto.

Parágrafo único. A data de fabricação, 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.

Art. 175. Serão exigidas análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas no momento de registro de novos produtos, devendo compreender, obrigatoriamente, as análises estabelecidas na Resolução nº 001/2015 de 11 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou outra normatização que venha a alterá-la e, quando houver complementação, pelas RTIQs.

Art. 176. Em relação à rotulagem de produtos de origem animal, será observada ainda a Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), que trata sobre a rotulagem de produtos de origem animal embalados; assim como os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto junto ao MAPA, a RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que torna obrigatória a rotulagem nutricional de alimentos embalados, a RDC nº 26 de 02 de julho de 2015 da ANVISA, que dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos responsáveis por alergias alimentares, a RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 da ANVISA, que dispõe sobre a rotulagem de alimentos embalados, a RDC nº 179 de outubro de 2001 da ANVISA, que aprova a extensão do uso de aditivos como estabilizantes em produtos cárneos e a Portaria 1004 de 12 de dezembro de 1998 da ANVISA, que dispõe sobre a atribuição de função de aditivos, bem como seus limites máximos, para uso em carnes e produtos cárneos, sem prejuízo de alterações posteriores que venham a ser determinadas por esses mesmos órgãos;

Art. 177. No caso de cassação de registro ou fechamento do estabelecimento, a firma responsável é 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. 178. 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.

Art. 179. 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”.

Parágrafo único. 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. 180. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

TÍTULO XVI

ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 181. Determina-se a obrigatoriedade do cumprimento, pelos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno e produtos de origem animal, a serem realizadas em laboratório oficial ou credenciado, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de Setembro de 1997 no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que aprovou o Regulamento Técnico das condições Higiênico – Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 182. O cronograma das análises de laboratório poderá ser alterado, a critério do SIM, a qualquer momento, respeitando as periodicidades mínimas descritas no presente artigo.

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

b) para análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada três meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada produto por ano. As análises físico-químicas de produtos prontos serão realizadas com periodicidade semestral ou conforme o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário e trimestralmente para empresas com SISBI-POA ou SUSAF.

c) para ovos serão realizadas 02 (duas) análises microbiológicas por ano;

d) para mel será realizada 01 (uma) análise físico—química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) por ano.

e) as análises físico—químicas e microbiológicas da água, carnes e produtos cárneos, pesca e produtos de pesca, leite e derivados devem contemplar as análises estabelecidas na Resolução nº 001/2015 de 11 de novembro de 2015 da Secretaria da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul ou outra normatização que venha a alterá-la e, quando houver complementação, pelas RTIQs. Dentro desta relação deverão ser definidas pelo Serviço de Inspeção as informações que o mesmo julgar necessário.

Art. 183. O SIM pode, a qualquer momento, solicitar outras análises como: análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério do SIM.

Parágrafo único. O cronograma de coleta elaborado pelo SIM poderá ser

alterado em caso de suspeita de alteração ou contaminação.

Art. 184. Com o aparecimento de uma análise não conforme, considerando os padrões legais, microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e a produção e comercialização do produto analisado ficará imediatamente proibida, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados. Tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao fiscal do S.I.M. e/ou Coordenador do S.I.M. para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao S.I.M. documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de produção de um novo lote que terá amostra coletada e submetida a nova análise em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise não conforme.

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

§2. O restante do novo lote a ser analisado ficará apreendido no estabelecimento até a liberação do mesmo mediante recebimento de resultado indicando conformidade com os padrões legais previsto em normas complementares.

Art. 185. Em caso de nova não conformidade, o estabelecimento será notificado, e o lote de produto apreendido deverá ser inutilizado, a produção do referido produto continuará proibida e o estabelecimento passará pelas mesmas obrigações descritas no Artigo anterior, acrescidas da solicitação de acompanhamento de produção pelo Serviço de Inspeção, ficando três lotes do produto em questão apreendidos, constituindo-se estas análises no “teste para liberação” ou “TL”.

Parágrafo único. A produção e a comercialização do produto ficarão autorizadas mediante recebimento de resultado laboratorial indicando conformidade com os padrões legais nos três lotes analisados.

Art. 186. Com o aparecimento de algum lote não conforme no “TL”, cumpre-se as sanções descritas no Artigo anterior adicionando-se a autuação com penalidade de multa por “TL” não conforme, sendo que na terceira vez em que o produto não apresentar as três análises do “TL” em conformidade com os padrões legais, ou seja, tendo apresentado pelo menos uma amostra não conforme em cada um dos “TL”, o estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto.

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

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

cancelamento do registro do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 187. O aparecimento de análise não conforme microbiológica e/ou físico-química de água e/ou físico-química de matéria-prima, considerando os padrões legais vigentes, o estabelecimento será notificado, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pelo estabelecimento e apresentados ao fiscal do S.I.M. e/ou Coordenador do S.I.M. para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao S.I.M. documento assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento informando as ações corretivas adotadas e a solicitação de nova coleta.

§1º. O estabelecimento deverá prover meios para nova coleta oficial que será realizada com acompanhamento do S.I.M. em até 5 (cinco) dias úteis após o estabelecimento ter sido notificado oficialmente.

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

Art. 188. A multa para análises oficiais não conformes, considerando os padrões legais vigentes, quando estipulada no rito descrito nos parágrafos anteriores, terá o valor fixado utilizando-se o valor inicial estipulado das infrações descritas no inciso **I, do art. 204.**

Art. 189. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Regulamento Técnico Sobre Padrões Microbiológicos Para Alimentos, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA -, aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e outras legislações que venham a substituí-las e/ou alterá-las.

Art. 190. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto, matéria-prima ou água dentro dos prazos estabelecidos, sem justificativa apresentada ao S.I.M. dentro do mês da coleta, será autuado.

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

§2º. Em caso de segunda reincidência consecutiva do não cumprimento do cronograma de análises, o estabelecimento terá suas atividades suspensas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 191. Tratando-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial ou ainda nos casos em que forem destinadas à realização de análises microbiológicas, não deverão ser coletadas amostras fiscais em triplicata, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 192. Os custos das análises laboratoriais de produtos de origem animal e de água serão por conta do empreendedor.

TÍTULO XVII

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 193. As infrações a este Regulamento serão punidas administrativamente, conforme a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Parágrafo único. Entre as infrações previstas neste Decreto, incluem-se:

I - ações ou tentativa de intimidação, desacato, ameaça, agressão ou suborno;

II - atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

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

IV - a desobediência a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos;

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

VI - fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo, produto em desacordo com a legislação;

VII - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;

VIII - prestar serviços sem estar autorizado pelo SIM;

IX - produzir em desacordo com os Regulamentos Técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo SIM;

X - utilizar rótulos em desacordo com a regulamentação específica ou que não possuam processos de fabricação aprovados pelo SIM;

XI - fraudar (alterar, adulterar ou falsificar) qualquer produto ou matéria-prima;

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

XIII - manter matéria-prima, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

XIV - receber, utilizar, transportar, armazenar, expedir e/ou comercializar matéria-prima, ingrediente ou produto desprovidos de comprovação de sua procedência;

XV - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas após expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVI - elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública, ou seja, impróprios ao consumo;

XVII - utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

XVIII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos, em desacordo com a legislação específica;

XIX - construir, instalar, fazer funcionar, ampliar ou reformar as instalações de abate ou industrialização de produtos de origem animal, sem a prévia autorização SIM;

XX - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima; produto; rótulo ou mesmo embalagem, apreendidas pelos servidores do SIM e mantidas sob guarda no estabelecimento;

XXI - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, matérias-primas e insumos e qualquer sonegação, adulteração ou falsificação de informação, que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à inspeção Municipal;

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

XXIII - não cumprimento dos prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIM, em atendimento a intimação, notificação ou solicitação oficial.

XXIV - considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos higiênico-sanitários, tecnológicos e de bem-estar animal, dispostos neste Regulamento e nas normas complementares destinadas a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 194. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa e/ou cumulativamente com as penalidades de:

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

II - Multa, de até 147 (cento e quarenta e sete) Valor de Referência Municipal - VRM ou valor equivalente ao referencial que a substituir, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

IV - Suspensão das atividades, que causem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária e/ou no caso de ameaça, constrangimento ou embaraço à ação fiscalizadora;

V - Cassação do registro, interdição parcial ou total do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e/ou nos casos de desacato, suborno ou tentativa de suborno.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

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

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

Art. 195. Para efeito de apreensão e condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

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

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

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou do órgão regulador da saúde;

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

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

XII - apresentem embalagens estufadas, quando este não for próprio do processo de embalagem;

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

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

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

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

Art. 196. Além dos casos previstos no artigo anterior, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processo tecnológico; ou

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

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

Art. 197. Além dos casos previstos no art. 195, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I** - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II** - apresentem sinais de deterioração;
- III** - sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV** - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V** - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- VI** - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII** - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 198. Além dos casos previstos no art. 195, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I** - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II** - mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III** - podridão vermelha, negra ou branca;
- IV** - contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V** - sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI** - rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII** - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 199 - Além dos casos previstos no art. 195, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I** - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;
- II** - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III** - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
- IV** - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a

ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 200. Além dos casos previstos nos art. 195 e art. 199, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - não atenda as especificações previstas no art. 248 do Decreto 9.013 de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e em normas complementares; ou

II - quando não aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 201. Além dos casos previstos no art. 195, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 202. 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, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional, que couber, para a alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis.

Art. 203. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, em regra geral:

I - ADULTERAÇÕES:

a) No preparo dos produtos foi empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

b) Emprego de substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização do SIM.

c) Produtos elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

d) Produtos coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) Mascaram a data de fabricação com intenção dolosa.

II - FRAUDE:

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 Serviço de Inspeção;

b) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros para aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

c) Nos casos em que as operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

d) Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;

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 constituam processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) Usar denominações diferentes das previstas neste Decreto ou em fórmulas aprovadas.

Art. 204 - Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I - Multa de 03 (três) a 06 (seis) VRM (Valor de Referência Municipal):

a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene dos equipamentos 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 que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;

c) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiças dos continentes, rótulos ou em produtos;

d) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;

e) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

f) aos proprietários de estabelecimentos, e/ou responsáveis pelo mesmo, que entrarem no interior do estabelecimento ou permitirem o acesso de funcionários ou visitantes, sem estarem adequadamente uniformizados;

g) aos proprietários de estabelecimentos, e/ou responsáveis pelo mesmo, que não cumprirem os prazos definidos pelo Serviço Veterinário Oficial para prestar as informações solicitadas;

h) aos que receberem animais em abatedouro registrado no SIM sem a devida Guia de Trânsito Animal (GTA). O valor da multa será cobrado por animal sem a devida documentação de trânsito ou por lote de 1000 (mil) unidades ou fração de aves, animais aquáticos.

II - Multa de 07 (sete) a 12 (doze) VRM:

a) aos 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 do SIM para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados;

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 Regulamento;

e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no SIF CISPOA, SUSAF - RS ou SISBI - POA;

f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com este Decreto devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

g) às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem 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;

k) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

l) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não realizarem no Serviço de Inspeção as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

m) aqueles que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;

n) 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;

o) aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio municipal sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

p) aos estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal, novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

q) aos proprietários de estabelecimentos e/ou responsáveis que apresentarem produtos fora dos padrões oficiais de análise (padrões microbiológicos e/ou físico-químicos).

III - Multa de 13 (treze) a 18 (dezoito) VRM:

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

b) para os estabelecimentos 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) quando usarem indevidamente os carimbos da Inspeção;

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

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

g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados e/ou relacionados, que enviarem, para o comércio, produtos não inspecionados pelo SIM.

IV - Multa de 19 (dezenove) a 147 (cento e quarenta e sete) VRM:

a) aos que realizarem quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;

b) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência

contra servidores do SIM, no exercício de suas atribuições;

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

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 burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;

f) aqueles que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pelo SIM;

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

h) aos responsáveis por estabelecimentos que industrializarem produtos de origem animal sem que os seus estabelecimentos estejam registrados no SIM;

i) 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 03 (três) a 147 (cento e quarenta e sete) VRM, estabelecida de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações ao presente Decreto e/ou outras legislações vigentes.

Art. 205. As multas a que se refere o presente Decreto serão dobradas na reincidência e não isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º Considera-se reincidência o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais 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 isenta o infrator de outras penalidades, a juízo do Serviço de Inspeção.

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

CAPÍTULO I DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 206. Para fins deste Decreto são considerados documentos decorrentes do processo de fiscalização, além de outros que vierem a ser instituídos;

I - notificação;

II - termo de apreensão e/ou inutilização;

III - termo de fiel depositário;

IV - auto de infração;

V - termo de revelia;

VI - termo de suspensão de atividade;

VII - termo de interdição;

VIII - termo de advertência;

IX - auto de multa;

- X** - termo de cancelamento de registro;
- XI** - termo de colheita de amostra;
- XII** - termo de julgamento;
- XIII** - termo de encerramento.

§ 1º Notificação é o documento que estabelece prazo com o objetivo de reparar irregularidades, solicitar documentos ou informações e/ou ainda determinar a adoção de providências.

§ 2º Termo de Revelia é o documento que comprova a ausência de defesa, dentro do prazo legal. Esta situação pode ser descrita no parecer técnico do servidor autuante.

§ 3º Auto de Multa é o documento hábil a ser lavrado para cientificar o infrator da penalidade de multa aplicada.

§ 4º Termo de Colheita de Amostra é o documento que formaliza a colheita de amostras para fins de análise laboratorial. Poderá ser utilizado formulário de solicitação de análises do laboratório credenciado.

§ 5º Termo de Encerramento é o documento que formaliza e torna público, através de edital, o encerramento do(s) Processo(s) Administrativo(s), com a(s) decisão(ões) final(is), para conhecimento dos interessados.

Art. 207. O processo administrativo, será iniciado com a lavratura do auto de infração, observados os ritos e prazos fixados nos termos deste Decreto. Será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.

Art. 208. O Auto de Infração será lavrado pela autoridade fiscalizadora que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 209. O Auto de Infração deverá mencionar o número de referência do auto, local, data e hora da lavratura, a qualificação do autuado (nome ou razão social), endereço completo, CNPJ ou CPF, número de registro, o dispositivo legal infringido, a descrição dos fatos ou dos atos constitutivos da infração, a intimação do autuado enfatizando o seu direito de apresentar a defesa, a identificação do agente autuante, a sua assinatura e a assinatura e identificação do autuado.

Art. 210. O Auto de Infração será lavrado em modelo próprio, composto de 03 (três) vias.

Parágrafo único. Lavrado o auto de infração, a primeira via será entregue ao infrator, e a segunda remetida à seção competente da inspeção do SIM.

Art. 211. A assinatura no Auto de Infração por parte do autuado, ao receber cópia do mesmo, constitui recibo de intimação.

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio

auto, remetendo-os ao autuado, por via postal, com aviso de recebimento (AR) ou outro procedimento equivalente.

Art. 212. O prazo para o infrator apresentar defesa por escrito ao SIM será de até 10 (dez) dias úteis após a data do recebimento do auto de infração. A decisão em primeira instância, caberá ao Coordenador do SIM ou caso este seja a autoridade fiscalizadora autuante, ou no caso de suspeição, impedimento ou afastamentos legais, ao Secretário Municipal da Agricultura, que se manifestará pelo deferimento ou indeferimento no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

§ 1º A defesa apresentada pelo infrator será protocolada junto ao protocolo central da administração municipal, direcionada ao Coordenador do SIM, ou em casos de impedimentos elencados no *caput* ao Secretário Municipal da Agricultura.

§ 2º O processo será instruído com Parecer Técnico do Servidor que emitiu o Auto de infração para subsidiar o julgamento da infração, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

§ 3º Decorrido o prazo estabelecido no *caput* sem que seja apresentada a defesa, o autuado será considerado revel, devendo ser juntado ao processo administrativo o Termo de Revelia ou descrição do fato no próprio parecer técnico.

§ 4º Sendo revel, será lavrado o Termo de Julgamento, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, e o Termo de Encerramento, em igual prazo, aplicando-se as penalidades pertinentes.

§ 5º O autuado será notificado da decisão.

Art. 213. Após a ciência da decisão proferida em primeira instância, caberá recurso, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento da notificação, a uma comissão especial nomeada pelo Prefeito Municipal ou pelo próprio, que decidirá em segunda e última instância, pelo deferimento ou indeferimento do recurso.

§ 1º Será expedido o termo de julgamento contendo a fundamentação e a decisão de deferimento ou indeferimento do recurso e a indicação da penalidade.

§ 2º A decisão em grau de recurso exarada será submetida à apreciação do Prefeito Municipal para homologação ou não homologação, desde que, esta última, esteja devidamente fundamentada.

§ 3º Homologada a decisão, será expedido o Termo de Encerramento, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

§ 4º Esgotadas todas as instâncias administrativas recursais, mantido o auto de infração, serão aplicadas as penalidades.

Art. 214. Compete à autoridade julgadora, por ocasião do julgamento, a aplicação das penalidades previstas em Lei e neste Regulamento.

Art. 215. Para os efeitos deste Regulamento, considera-se reincidência o cometimento de nova infração, depois de esgotadas as instâncias recursais, antes de decorrido o período de 05 anos.

Art. 216. Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 217. O recurso não será conhecido quando interposto:

I - fora do prazo;

II - perante órgão incompetente;

III - por quem não seja legitimado;

IV - depois de exaurida a esfera administrativa.

Art. 218. Os prazos começam a correr a partir da notificação oficial, excluindo-se da contagem o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

§ 1º Considera-se prorrogado o prazo até o primeiro dia útil seguinte, se o vencimento cair em dia em que não houve expediente ou este for encerrado antes da hora normal.

§ 2º Os prazos expressos em dias, salvo disposição em contrário, serão contados em dias úteis.

Art. 219. O não recolhimento do valor da multa no prazo legal implica o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do município.

Parágrafo único. Neste caso poderá ser determinada a suspensão das atividades, sendo suspensa a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento, admitindo-se o retorno dos serviços mediante regularização da situação, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal "S.I.M."

Art. 220. A critério do "S.I.M." poderá ser divulgado através da imprensa ou outros meios de comunicação, os estabelecimentos que incorrerem em fraudes (alteração, adulteração ou falsificação) cujos processos tenham transitado em julgado.

Parágrafo único. A critério do "S.I.M." poderá também ser divulgado, através da imprensa ou outros meios de comunicação, o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

Art. 221. São responsáveis pela infração às disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

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

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados, onde forem recebidos, manipulados, transformados, fracionados, elaborados, preparados, conservados, acondicionados, distribuídos ou expedidos produtos de origem animal;

Art. 222. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo a qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do "S.I.M.", ser novamente autuado e sujeito às penalidades previstas no presente Regulamento.

Art. 223. Prescrevem em 05 (cinco) anos as infrações previstas neste Regulamento.

Parágrafo único. A prescrição interrompe-se pela intimação, notificação ou outro ato da autoridade competente que objetive a sua apuração e consequente imposição de sanção.

Art. 224. Os servidores do "S.I.M.", quando em serviço de fiscalização ou de inspeção Industrial e sanitária, têm livre entrada, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transacione, por qualquer forma, produtos de origem animal.

Parágrafo único. O servidor poderá solicitar o auxílio da autoridade policial, nos casos de risco à integridade física, impedimento, ou embaraço ao desempenho de suas atividades.

TÍTULO XVIII

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 225. Todo o abate de animais para consumo público ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Ministério da Agricultura), CISPOA (Secretaria Estadual da Agricultura) e SIM (Secretaria Municipal da Agricultura), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos.

Art. 226. A cada 05 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 227. Serão fixadas as taxas sanitárias por Decreto do Senhor Prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contraprestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitário dos Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Os valores serão fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizados permanentemente a critério do Serviço de Inspeção Animal – SIM.

Art. 228. O Município poderá contratar especialistas, nos termos do artigo 37, inciso IX da Constituição Federal, para atender aos serviços de inspeção e fiscalização, pelo prazo de até doze meses.

Parágrafo único – A remuneração do contratado será em nível compatível com o mercado de trabalho e dentro das disponibilidades financeiras do Município.

Art. 229. As despesas decorrentes da aplicação desta Lei, serão cobertas pelas dotações do orçamento municipal.

Art. 230. As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 180 (cento e oitenta) dias, prorrogáveis por mais 180 (cento e oitenta) dias, a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e demais exigências que vierem a ser publicadas pertinente à matéria. O não cumprimento acarretará perda do registro e interdição cautelar dos estabelecimentos, podendo pleitear retorno após cumpridas as exigências.

Art. 231. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 232. Revogam-se as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO, 17 de novembro de 2021.

JOÃO HENRIQUE DULLIUS
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se.

VOLMIR ALOÍSIO DULLIUS
Sec. Administração e Finanças

ANEXO 01- FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA DE CRUZEIRO DO SUL

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

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

Sr. Responsável pelo SIM:

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

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

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

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

SOLICITAÇÃO

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

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto:	
Marca comercial:	Tipo de Rótulo:
Tipo de embalagem:	Conteúdo:
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:	

AUTENTICAÇÃO

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

COMPOSIÇÃO

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

AUTENTICAÇÃO

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

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

(descrever todas as operações)

--

AUTENTICAÇÃO

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

CONTROLE DE QUALIDADE

--

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

--

AUTENTICAÇÃO

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

ANEXO 02

PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZEIRO DO SUL – RS
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

**FORMULÁRIO PADRÃO PARA CONFEÇÃO DE MEMORIAL
ECONÔMICO-SANITÁRIO PARA ESTABELECIMENTOS DE CARNES E
DERIVADOS**

1. Razão Social da Empresa:	
3. N° do SIM:	
4. Responsável legal:	
5. Responsável Técnico Médico Veterinário:	
6. Propriedade do estabelecimento:	() Própria () Arrendada. Proprietário:
7. Endereço:	
8. CEP:	
9. Coordenadas Geográficas:	Latitude: _____ (Decimal) Longitude: _____ (Decimal)
10. Endereço para correspondência:	
12. Telefones de contato:	
13. e-mail:	
14. Motivo do projeto:	() registro () alteração do memorial () complementação do memorial () reforma e ampliação – especifique:
15. Classificação do estabelecimento:	() Matadouro-frigorífico () Fábrica de Conservas de Produtos Cárneos () Granja Avícola () Outro. Especifique:

<p>16. Tipo de tecnologia e produção diária máxima pretendida:</p>	<p style="text-align: center;">ABATE</p> <p>() Bovinos/bubalinos – quant.: _____ animais () suíno – quant.: _____ animais () ovino – quant.: _____ animais () aves – tipo: _____ quant.: animais</p>	<p style="text-align: center;">CARNES</p> <p>carnes desossadas/cortes – quant.: _____ Kg conservas frescas – quant.: _____ Kg conservas defumadas – quant.: _____ Kg conservas cozidas – quant.: _____ Kg conservas maturadas – quant.: _____ Kg outros-tipo: _____ quant.: _____ Kg</p>
<p>17. Velocidade de abate:</p>		
<p>18. Lista dos produtos que pretende produzir:</p>	<p>1. [_____] 2. [_____] 3. [_____] 4. [_____] 5. [_____] 6. [_____] 7. [_____]</p>	
<p>19. Matéria-prima:</p>	<p>1. Procedência:</p>	
<p>19. Matéria-prima:</p>	<p>2. Tipo: () animais vivos () carne com osso () carne desossada</p>	<p>() conservas cárneas () CMS () congelados () resfriados () Outros – tipo: _____</p>
<p>20. Mercado de consumo:</p>		
<p>21. Descrição do processo/fluxo de abate por espécie e/ou industrialização de cada tipo de produto e do uso de cada seção quando for o caso:</p>		
<p>22. Número aproximado de funcionários diretamente envolvidos na produção:</p>		

23. Meios de transporte a serem utilizados:

1. Matéria-prima:

2. Produto pronto:

24. Água de abastecimento:

1. _____ Procedência:

2. Vazão: _____ litros/hora

3. _____ Captação:

4. _____ Tratamento:

5. Reservatórios (capacidade): _____ litros

6. _____ Distribuição:

25. Características do sistema de coleta e remoção (ralos sifonados, canaletas, etc.) das águas residuais/servidas do interior da indústria e currais/pocilgas em direção ao tratamento de efluentes:

26. Sistema de ventilação, exaustão, climatização das seções:

27. Tipo de iluminação utilizadas das seções:

28. Sistema de produção de água quente:

29. Possui sistema de mangueiras com engate rápido em pontos estratégicos:

() Sim

() Não

30. Lista de equipamentos indicando material:

1. [

2. [

31. Indicação do sistema de controle de tempo, temperatura e umidade das seções e equipamentos quando for o caso:

32. Indicação do sistema de remoção dos animais e/ou produtos dos tanques de escalda, cozimento, resfriamento, etc. quando for o caso:

33. Indicação do sistema de remoção dos produtos não comestíveis (resíduos, ossos, couros, sangue, chifres, etc.) e condenados, quando for o caso, das seções de abate ou de manipulação à seção de resíduos:

34. Indicação do tipo de tratamento aplicado aos produtos não comestíveis e condenados

1. Couros () salga () terceirizado

2. Resíduos, sangue, condenados:

() Próprio. Especifique:

() Terceirizado. Especifique:

35. Indicação dos sistemas de aquecimentos dos tanques de escaldagem, cozimento, fusão, etc.

36. Indicação do sistema de produção de água gelada e/ou gelo e de condução destes ao local de estocagem e utilização:

37. Lista de câmaras frias e fábricas de gelo indicando respectiva temperatura e material:

1. [

38. Tipo de pavimentação externa:

39. Tipo de delimitação da área externa:

40. Indicação de existência nas proximidades de estabelecimentos ou propriedades que por sua natureza de produção possa produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto:	
41. Outras considerações:	
Assinatura e carimbo do responsável legal pela empresa	Assinatura e carimbo do responsável técnico Médico Veterinário pela empresa
Local:	Data:

Nota 1: A natureza dos pisos, paredes, teto, forros, janelas, portas, divisórias/cercas, etc. devem constar no memorial descritivo da construção.

Nota 2: Todas as páginas devem ser rubricadas pelos responsáveis pela empresa.