



Portal de Legislação do Município de Sertão / RS

DECRETO MUNICIPAL Nº 005, DE 08/02/2024

REGULAMENTA A LEI MUNICIPAL Nº 2.056/2013 DE 17 DE JULHO DE 2013, QUE DISPÕS SOBRE OS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE SERTÃO /RS.

EDSON LUIZ ROSSATTO, Prefeito Municipal de Sertão/RS, no uso de suas atribuições legais que lhe foram conferidas através do [artigo 58, inciso III, da Lei Orgânica do Município de Sertão /RS](#), tendo em vista o disposto no [artigo 6º da Lei nº 2.056/2013](#) de 17 de julho de 2013, que dispôs sobre a Inspeção e Fiscalização dos Produtos de Origem Animal no Município de Sertão RS,

DECRETA:

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 1º O presente regulamento institui as normas que regulam, em todo Município de Sertão RS a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º O SERVIÇO MUNICIPAL DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE SERTÃO - SIM, de competência do Município, nos termos da [Lei Federal nº 7.889](#) de 23 de novembro de 1989, [artigo 4º, Letra 'C'](#), será executado pelo Setor de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura e Desenvolvimento Econômico ou do órgão que vier a substituí-lo.

§ 1º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização prevista neste Decreto todos os produtos de origem animal produzidos no território do município de Sertão - RS, em todos os estabelecimentos que realizem o abate, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer 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 ou Sistema Brasileiro Terras Das Allas Produtividades Agropecuárias de Inspeção de Produtos de Origem Animal- SISBI-POA integrante do Sistema Unificado de Atenção Agropecuária SUASA.

Art. 3º A Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal será exercida em todo o território do município de Sertão RS, em relação as condições higiênicas sanitárias a serem preenchidas pelos estabelecimentos de produtos de origem animal, sejam eles a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, os ovos e seus derivados, o mel e seus derivados e produtos utilizados em sua industrialização.

§ 1º A competência para realizar a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e de aplicar as sanções, inclusive multas, de que trata este Decreto e das Leis indicadas no artigo primeiro é privativa da equipe técnica do SIM, detentores de graduação de Medicina Veterinária e pelos servidores em exercício na Secretaria Municipal da Agricultura e Desenvolvimento Econômico ou do órgão que vier a substituí-lo. **(NR)** (redação estabelecida pelo [art. 1º do Decreto Municipal nº 010](#), de 22.02.2024)

§ 2º Para execução de suas atividades, a equipe técnica do SIM e o Coordenador do SIM tem autorização para conduzir veículo oficial em toda região sul do Brasil.

§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

§ 4º Os servidores referidos no *caput* deste artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, identificando-se.

~~Art. 3º (---)~~

~~§ 1º A competência para realizar a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e de aplicar as sanções, inclusive multas, de que trata este Decreto e das Leis indicadas no artigo primeiro é privativa da equipe técnica do SIM e pelos servidores em exercício na Secretaria Municipal da Agricultura e Desenvolvimento Econômico ou do órgão que vier a substituí-lo. (redação original)~~

Art. 4º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal SIM obedeceu a estas normas em consonância com as prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

Parágrafo único. Ficará a cargo dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal -SIM- fazer cumprir estas normas, também outras que possam ser implantadas, desde que, por meios de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária de estabelecimentos a que se refere o artigo 2º deste Decreto.

Art. 5º A Secretaria Municipal da Agricultura e Desenvolvimento Econômico, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção ilegal de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização destes produtos, em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, fiscais agropecuários da Inspeção Veterinária do Estado, fiscais fazendários e tributários municipais, podendo para tanto, requisitar força policial sempre que se julgar necessário.

Art. 6º Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata, processe ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente o mesmo deverá possuir registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) com aprovação prévia dos projetos, para tal o SIM pode estabelecer parceria com os setores de vigilância sanitária, setor de engenharia, nutricionista tanto na observância de estabelecimento, fluxograma, como na circulação, rotulagem, formulações de produtos de origem animal, deste modo intensificando e somando forças na execução de suas atividades.

Art. 7º A inspeção e fiscalização previstas neste Decreto são atribuições do servidor, preferencialmente efetivo, contratado ou através de empresa prestadora de serviço ou consórcios intermunicipais, os quais serão lotados na Secretaria Municipal da Agricultura e Desenvolvimento Econômico, nomeados através de portaria de designação, devidamente treinados.

Art. 8º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal ou simplesmente estabelecimento, para efeito do presente Regulamento, a instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

§ 1º Os servidores, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos que trata o art. 2º,

Art. 9º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:

- I - a inspeção ante e post-mortem dos animais destinados ao abate;
- II - a inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização;
- III - as análises laboratoriais;
- IV - quaisquer outros procedimentos que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 10. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica. A frequência das inspeções periódicas poderá ser alterada a qualquer momento por Ordem de Serviço emitida pelo coordenador do SIM ou secretário detentor da pasta ou pelo chefe do poder executivo.

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

§ 2º Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção Municipal periódica mensal ou com maior frequência, bem como, alternância a critério e necessidade do Serviço de Inspeção Municipal por um Técnico competente.

§ 3º O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória.

Art. 11. Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões da legislação vigente.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no [Decreto nº 9.013](#) de 29 de março de 2017 e suas alterações, ou o que vier o substituir, no que for omissivo ou diferente nesse regulamento.

Art. 12. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, bem como seus respectivos responsáveis técnicos obrigados a:

- I - Observar, fazer observar e atender todas as exigências contidas no presente Regulamento, suas alterações, normas técnicas e legislações complementares;
- II - Fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;
- III - Fornecer até o quinto dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como realizar o recolhimento da taxa de inspeção sanitária, junto a repartição arrecadadora, quando a legislação municipal prever;
- IV - Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos fora dos períodos padronizados de funcionamento do estabelecimento e fornecidos juntamente com o fluxograma de atividades nos estabelecimentos registrados no SIM, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - Avisar, com antecedência mínima de 12 (doze) horas, da chegada de animais para abate e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo Serviço de Inspeção;

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

VII - Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado ao SIM, quando necessário, para seu uso exclusivo;

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

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

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

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

XII - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIII - Recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

XIV - Fornecer dados referentes a produção mensal da empresa até o quinto dia útil do mês subsequente.

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

§ 2º Cancelado o registro de forma permanente, o material pertencente ao SIM, inclusive de natureza científica, os arquivos, os rótulos, o título de registro, os carimbos oficiais de inspeção, serão recolhidos e inutilizados após o período de um ano.

§ 3º É vedado o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal no território do município, sem o registro no SIM, sob pena de autuação, embargo, apreensão e inutilização.

§ 4º As indústrias e agroindústrias deverão obrigatoriamente possuir responsável técnico com formação adequada que atenda a legislação vigente para desempenhar a função de RT, devidamente identificado perante o Sistema Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de Sertão - SIM, com apresentação da respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica emitida pelo Conselho, com renovação anual.

§ 5º É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores de atuação da empresa na qual exerce as suas funções, leia-se Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

TÍTULO II - DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - De carnes e derivados;

II - De leite e derivados;

III - De pescados e derivados;

IV - De ovos e derivados;

V - De produtos de abelhas e derivados;

VI - Entrepasto Fábrica e/ou Fatiamento em Supermercados e similares.

§ 1º Agroindústrias familiares de pequeno porte são os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor (es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmem identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, sendo necessário a inclusão no Programa Estadual de Agricultura Familiar- PEAFF ou outro programa que vier a substituí-lo, recebendo estes estabelecimentos, a juízo do SIM, tratamento diferenciado.

§ 2º A regulamentação desse artigo será realizada através de resoluções, normas técnicas ou outros regulamentos que se façam necessários para o desempenho das atividades do S.I.M.

CAPÍTULO I - DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

I - abatedouro frigorífico;

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

§ 1º Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de

produtos comestíveis.

CAPÍTULO II - DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos de pescados e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico de pescado; e
- II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

CAPÍTULO III - DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 16. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - granja avícola;
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

§ 1º Entende-se por granja, avícola o estabelecimento destinado à produção de ovos, que contenham em seus processos, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

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

§ 3º Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção que contenham em seus processos, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

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

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO IV - DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - Granja leiteira;
- II - Posto de refrigeração;
- III - Queijaria;
- IV - Unidade de beneficiamento de leite e derivados. **(AC)** (acrescentado pelo [art. 2º do Decreto Municipal nº 010](#), de 22.02.2024)

§ 1º Entende-se por Granja Leiteira os estabelecimentos, destinados à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Entende-se por Posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial. **(AC)** (acrescentado pelo [art. 2º do Decreto Municipal nº 010](#), de 22.02.2024)

Art. 18. 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 Sertão /RS, estarão sujeitos às

seguintes condições:

I - o abate e a industrialização de carnes, mel, ovos e leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito;

II - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência;

III - A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene;

IV - Os veículos de transporte de industrializados, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito destes produtos.

§ 1º Os estabelecimentos devem dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 05 (cinco) litros de água por litro de leite industrializado.

§ 2º No que se refere à inspeção de leite e derivados, será cumprido, no que couber, o disposto nos artigos 233 a 263 do REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - RIISPOA, ou o que vier o substituir.

§ 3º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes a produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

§ 4º O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises microbiológicas, físico-químicas, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

§ 5º Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios.

Art. 19. Serão exigidas análises laboratoriais físico, químico e microbiológicas no momento de registro de novos produtos, bem como da potabilidade da água.

CAPÍTULO V - DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados como Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas;

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

CAPÍTULO VI - ENTREPOSTO, FÁBRICA E/ OU FATIAMENTO EM SUPERMERCADO E SIMILARES

Art. 21. Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

Art. 22. Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica e ou fatiamento em supermercados e similares o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, a reembalagem, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, e fabricação de embutidos dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

TÍTULO III - DO REGISTRO, REFORMAS, CANCELAMENTOS, TRANSFERÊNCIAS E IMPLANTAÇÃO

CAPÍTULO I - DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO

Art. 23. Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção sanitária a nível municipal, de acordo com a [Lei nº 7.889](#) de 23 de novembro de 1989, [Lei nº 1.283](#) de 18 de dezembro de 1950 e [Decreto nº 9.013](#) de 29 de março de 2017 e suas alterações, obrigam-se obter registro ao SIM:

a) os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo e industrialização, sob qualquer forma para venda ao consumidor;

b) nas granjas leiteiras, nas fábricas de laticínios e nas queijarias;

c) os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, fabriquem, beneficiem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: carnes, pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, excetuada a

fabricação;

Art. 24. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior receberão número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão à numeração própria e independente, uma para cada registro, fornecidos pelo SIM.

§ 2º O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos com os dizeres REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM DE SERTÃO SOB Nº XXX/XXX.

§ 3º Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual deverá constar o nome da EMPRESA, CPF ou CNPJ, localização do estabelecimento, classificação, data de concessão do primeiro alvará, data da atualização, validade e outros elementos julgados necessários.

Art. 25. Para o registro de Estabelecimentos junto ao SIM se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

I - Requerimento do interessado, dirigido ao Coordenador SIM - Serviço de Inspeção Municipal, no qual solicita Análise do Projeto, após emissão de Laudo de Inspeção do terreno (local destinado a instalação do empreendimento) com parecer favorável; (ANEXO I)

II - Memorial econômico sanitário; (ANEXO III)

III - Memorial descritivo da construção;

IV - Cópia da ART ou documento equivalente emitida por profissional responsável pelo projeto da construção;

V - Cronograma de execução das obras (em caso de novas instalações a serem construídas ou adequações exigidas pelo SIM);

VI - Plantas de situação e localização;

VII - Planta baixa com identificação e área das dependências;

VIII - Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação;

IX - Fluxograma de produção;

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

XI - Licenciamento Ambiental Vigente ou Dispensa quando aplicável;

XII - Responsável Técnico (RT) do estabelecimento, juntamente com a ficha emitida pelo conselho, obrigatoriedade de renovação e entrega anual;

XIII - Laudo de Potabilidade da água, de acordo com a Portaria de Consolidação nº 888 de 04 maio de 2021 do Ministério da Saúde, ou a que vier a substituí-la, contemplando no mínimo os padrões básicos de coliformes totais, Escherichia coli, cor, turbidez, cloro residual livre e pH ou suas alterações;

XIV - Cópia do Certificado de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação do Representante Legal da empresa e do responsável técnico;

XV - Manual de Boas Práticas de Fabricação (a ser apresentado até o prazo de doze meses a contar da data do registro definitivo) feito e aplicado pelo responsável técnico;

§ 1º O Manual de Boas Práticas de Fabricação, inciso XVIII deste artigo, deve conter inicialmente os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), podendo serem acrescentados outros POPs se fizer necessário:

a) Água de abastecimento;

b) Limpeza do reservatório de água;

c) Controle de pragas;

d) Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO);

e) Saúde, Higiene e Treinamento dos colaboradores;

f) Controle de temperaturas;

g) Abate humanitário (para abatedouro-frigorífico);

h) Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos;

i) Acesso de visitantes;

j) Sistema de rastreabilidade;

Art. 26. Apresentados ao SIM os documentos exigidos para registro, os mesmos serão protocolados e analisados, junto a realização de vistoria do estabelecimento pelo Coordenador do SIM, que emitirá um parecer técnico de aprovação para registro no SIM caso o parecer não aprove o estabelecimento, o mesmo deverá seguir as instruções do parecer até nova avaliação e aprovação.

Art. 27. Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o SIM fará as exigências cabíveis, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

CAPÍTULO II - DAS REFORMAS, AMPLIAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

Art. 28. As reformas, ampliações e/ou alterações devem ser previamente autorizadas pelo SIM, devendo acompanhar a solicitação no mínimo os seguintes documentos conforme o caso abaixo:

- a) Requerimento do responsável legal, dirigido ao Senhor Coordenador ou Secretário da pasta do SIM, no qual solicita Análise do Projeto; (ANEXO I)
- b) Cronograma de execução das obras;
- c) Planta baixa com a disposição dos equipamentos e/ou utensílios com a respectiva legenda e/ou denominação e identificação do propósito da área;
- d) Fluxograma de produção (caso este seja alterado pela modificação solicitada).

Parágrafo único. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo, de APROVADO em caso de não aprovado receberá o carimbo de REPROVADO, juntamente com as sugestões de alterações necessárias.

Art. 29. Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, 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, a inspeção no estabelecimento.

Art. 30. Poderá ser deferida a concessão de Registro em caráter provisório para estabelecimentos com Cronograma de Execução aprovado por um período de 01 (um) ano podendo ser renovado anualmente por, até o período total de 24 (vinte e quatro) meses.

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

- I - Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano;
- II - Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse a 02 (dois) anos;
- III - as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria de aprovação, realizada pelo SIM.

Art. 31. O Registro Definitivo no SIM somente será concedido aos estabelecimentos que atendam às exigências higiênicas sanitárias contidas neste Decreto e demais atos regulamentares.

Parágrafo único. No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF-RS, SISBI/POA ou ainda SELO ARTE entre outros que vierem a seguir, as empresas que descumprirem os condicionantes impostos, as mesmas poderão ser descredenciadas dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, sendo também reavaliadas no SIM, podendo pleitear retorno.

CAPÍTULO III - ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, INTERRUPÇÃO E CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 32. A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Coordenador do SIM. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

- I - Requerimento ao Coordenador do SIM;
- II - Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
- III - Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial; no caso de Produtor Rural, a inscrição correspondente na SEFAZ/RS;
- IV - Anexação do Título de Registro da empresa/ agroindústria antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;
- V - Parecer feito pelo responsável Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo;
- VI - Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, até que seja providenciada rotulagem da atual e sob estrito controle e fiscalização local.

Parágrafo único. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos através do responsável técnico, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Art. 33. Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência por escrito, de responsabilidade do registro para a nova empresa e ou agroindústria.

§ 1º No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pela recusa pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

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

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

documentos necessários à transferência respectiva, é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 34. Toda e qualquer interrupção de atividade, independente do período, deverão ser comunicadas ao SIM de forma documental bem como a retomada da mesma. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 06 (seis) meses, será cancelado o respectivo registro.

Art. 35. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por um período maior do que 30 dias, somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO IV - DA IMPLANTAÇÃO

Art. 36. Na avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

I - Localização preferencialmente em ponto que se oponha aos ventos predominantes que sopram para a cidade;

II - Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;

III - Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;

IV - Facilidade de acesso;

V - Facilidade de fornecimento de água, energia elétrica e meios de comunicação;

VI - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

VII - Facilidade na delimitação da área.

§ 1º A construção e implantação dos estabelecimentos devem 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.

§ 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 às margens de rodovias.

§ 3º Agroindústrias familiares de pequeno porte poderão estar localizadas adjacentes a residência dos proprietários, desde que a localização seja aprovada previamente pelo SIM e que seja utilizada somente para este fim em tempo integral, sendo vedada qualquer construção que não possibilite fluxo adequado de produção e compatível com as atividades realizadas.

Art. 37. Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias a cloração de água deverá ser específica para a atividade.

§ 1º Deverá ser feita a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento é suprido por abastecimento público.

§ 2º Deverá dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento, inclusive vapor no que couber.

§ 3º A critério do SIM poderão ser solicitadas análises complementares às estabelecidas nas referidas legislações.

Art. 38. As instalações devem atender as Normas Técnicas Municipais Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, bem como a Norma Técnica específica para a finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Ficará a cargo do chefe do Executivo Municipal e titular da pasta da Secretaria a qual o SIM está vinculado, a publicação destas normas técnicas elaboradas pelos médicos veterinários lotados na secretaria de agricultura e desenvolvimento econômico, bem como, fazer cumprir estas normas e outras que virão a ser implantadas por meio de dispositivos legais, que digam respeito à inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º § 1º deste Decreto.

Art. 39. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, para os estabelecimentos a que se refere o art. 25; ou as instalações e os equipamentos de que trata o *caput* compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 40. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - Localizar-se em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

- II** - Localizar-se em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III** - Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências e possíveis ampliações;
- IV** - Pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- V** - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- VI** - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- VII** - Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- VIII** - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- IX** - Paredes e separações lisas, impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- X** - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- XI** - Forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas;
- XII** - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XIII** - Ralos de fácil higienização e sifonados;
- XIV** - Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XV** - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XVI** - Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- XVII** - Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XVIII** - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XIX** - Dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XX** - Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;
- XXI** - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XXII** - Água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
- XXIII** - Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXIV** - Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XXV** - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXVI** - Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXVII** - Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
- XXVIII** - Sede para o (SIM) compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias;
- XXIX** - Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;
- XXX** - Água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXXI** - Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;
- XXXII** - Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

Art. 41. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I** - Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

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

III - Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

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

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 42. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - Local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - Instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água.

Art. 43. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 44. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

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

Art. 45. Não será aceita a presença de madeira ou materiais oxidados (ferrugem) em equipamentos ou nas instalações onde são recebidos, manipulados, preparados, embalados ou armazenados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 46. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha não reciclável e lixo provido de tampa com acionamento à pedal.

Art. 47. Em caso de ausência de normatização municipal, serão adotadas as Normas Técnicas contidas na Resolução da Secretaria de Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação do Estado do Rio Grande do Sul ou as que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

TÍTULO IV - DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 48. A inspeção industrial e sanitária de que trata este Decreto será realizada preconizando o disposto no [Título V do Decreto Federal 9.013](#) de 29 de março de 2017 e suas alterações ou o que vier a substituí-lo e/ou alterá-lo, quando couber.

CAPÍTULO I - DAS CONDIÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 49. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Sertão RS, estarão sujeitos às seguintes condições:

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

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

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

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

Parágrafo único. A critério do SIM, o transporte de carnes e vísceras comestíveis poderá ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislações vigentes.

Art. 50. As matérias-primas de origem animal, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, municipal, ou ainda, estadual ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes, de acordo com as normas técnicas.

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

§ 2º A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo SIM.

CAPÍTULO II - DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 51. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária ante e post-mortem conforme o [Decreto 9.013](#) de 29 de março de 2017 do Ministério da Agricultura e Terras Das Allas Produlividades Agropecuárias Pecuária 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 e Pecuária - MAPA, ou a que vier a substituir e ou alterá-la.

CAPÍTULO III - DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 52. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor e tenham assegurados a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição.

§ 1º Todos os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação e devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) da empresa, de acordo com o § 1º do art. 24 deste Decreto.

§ 2º O proprietário do estabelecimento bem como seu respectivo responsável técnico e o médico veterinário fiscal sanitário, respondem nos termos legais, por negligência, imperícia, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 53. Os produtores/industrializadores e seus respectivos responsáveis técnicos serão convocados pelo SIM a participar de reunião de apresentação do Decreto e Normas técnicas. Das reuniões serão lavradas atas do SIM as quais permanecerão arquivadas junto ao SIM.

Art. 54. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

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

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

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

Art. 56. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, devendo constar no Manual de BPF como solicita o § 1º do art. 24 deste Decreto.

§ 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 (ferimentos, cortes, viroses), no manipulador, que ponha em risco a inocuidade do produto este deverá ser imediatamente afastado de sua atividade.

Art. 57. 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. 58. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, protetores de cabeça (gorro ou touca e, quando necessário, capacete) máscaras em caso de possuir barba e botas em perfeito estado de higiene e conservação e, deverão ser guardados em local próprio.

Art. 59. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á também nestes casos uniformes diferenciados ou que tal trabalho seja realizado ao final da produção mediante solicitação ao SIM.

Art. 60. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como, a utilização de adornos, a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 61. 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 ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 62. A 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. 63. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento deverão ter separação física do piso com os produtos, por paletes, é proibido o uso de materiais que não sejam de material liso, impermeável e de fácil higienização.

Art. 64. 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 pets ou outros.

Art. 65. 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, para tal, utilizarão as denominações comestíveis, não comestíveis e condenados ou colorações diferenciadas desde que a padronização seja previamente aprovada pelo SIM.

Art. 66. Os abatedouros e indústrias controlados pelo SIM devem possuir controle de pragas realizado por empresa habilitada, realizado a cada seis meses ou sempre que houverem vestígios ou presença de pragas, ser livres de gatos, cães e outros animais domésticos.

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

Art. 67. Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, manutenção ou reparos em pisos, paredes, tetos, equipamentos e utensílios.

Art. 68. Lavar e desinfetar, todas as vezes que o SIM julgar necessário, quaisquer instalações e equipamentos.

Art. 69. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 70. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção e transporte.

Art. 71. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de processamento, matança e seus anexos bem como na expedição.

Art. 72. Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo fiscal do serviço de inspeção municipal durante o processamento. Fica o estabelecimento encarregado de manter e disponibilizar ao SIM, registro atualizado dos visitantes.

CAPÍTULO IV - DA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF

Art. 73. O SIM fica responsável pela fiscalização da aplicação do Regulamento Técnico sobre as condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF), aprovado pela Portaria MAPA Nº 368/97 e Portaria SEAP 406 DE 18/11/2015, bem como as que vierem a complementá-las ou substituí-las.

Art. 74. A verificação da implantação pelos estabelecimentos das BPF será feita mediante auditoria do SIM.

§ 1º Todas as informações consideradas relevantes à inspeção ou à auditoria deverão ser prontamente fornecidas pelo estabelecimento.

§ 2º O Manual de BPF, específico para cada estabelecimento, deverá estar disponível em forma de cópia para o Serviço de Inspeção Municipal, sendo de responsabilidade do Responsável Técnico do estabelecimento elaborar e manter atualizado o Manual de BPF.

CAPÍTULO V - DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CARIMBAGEM

Art. 75. Entende-se por embalagem o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar produtos destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

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

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

Art. 76. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 77. Recipientes e embalagens anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação animal.

Art. 78. Os produtos elaborados serão devidamente embalados, rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Art. 79. Os produtos elaborados nos estabelecimentos deverão seguir as normas referentes a rotulagem RDC nº 722/2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 do Ministério da Agricultura e Pecuária e Resoluções RDC nº 359 e 360 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária; ou as que vierem as substituir.

Art. 80. 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.

CAPÍTULO III - CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 81. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 82. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - A expressão Secretária da Agricultura e Sertão - RS, na borda superior externa;

II - Palavra Inspecionado, ao centro;

III - As iniciais S.I.M., na borda inferior interna

IV - O número de registro do estabelecimento na borda superior (000).

§ 2º As iniciais SIM significam Serviço de Inspeção Municipal.

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação número ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado na borda superior interna, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 83. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 84. Os carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal - SIM seguirão o seguinte padrão:

I - Modelo 1:

a) dimensões: 0,70 cm (setenta centímetros);

b) forma: Losango

c) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

d) dizeres: INSPECIONADO no centro, e a sigla SIM acompanhada do SIM seguida do número do SIM, nas laterais nome do município Sertão RS e na outra lateral Secretaria da Agricultura e Desenvolvimento Econômico.



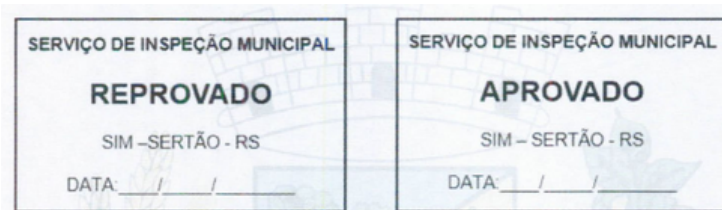
II - Modelo 2:

- a) dimensões: 5 cm (cinco centímetros);
b) forma: Círculo
c) uso: para carcaças.
d) dizeres: SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL na borda superior SERTÃO na borda inferior no centro, e a sigla SIM acompanhada do número do registro do SIM.



II - Modelo 3:

- a) Dimensões: 4 (quatro centímetros de comprimento) por 3 (três centímetros de altura);
b) Forma: Retangular;
c) Dizeres: SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL na borda superior interna, APROVADO ao centro, seguido da sigla SIM e do nome do município Sertão - RS e da data.
d) uso: Aprovação de Documentos, plantas, rotulagem e outros documentos em geral.



Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 85. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 86. Qualquer derivado de produto de origem animal deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

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

Art. 87. Não é permitida a fabricação de produtos sem o registro no SIM.

§ 1º O registro de rótulos seguirá formulário específico do SIM.

§ 2º O SIM terá prazo de 30 (trinta) dias, após o recebimento, para avaliação e resposta.

TÍTULO V - DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 88. A infraestrutura deve contemplar os requisitos relacionados com a infraestrutura administrativa exigindo as seguintes condições:

I - Recursos humanos: médicos veterinários concursados ou contratados, empresas contratadas e auxiliares de inspeção capacitados, em número compatível com as atividades de inspeção naqueles estabelecimentos que fizerem parte do serviço;

II - Estrutura física: sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de coordenação da inspeção;

III - Infraestrutura para desenvolvimento dos trabalhos: veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para o exercício das atividades de inspeção, fiscalização e/ou supervisão.

Parágrafo único. Os técnicos do SIM deverão participar de treinamentos anuais, capacitações, participações em seminários e fóruns relacionados com os objetivos deste Regulamento.

TÍTULO VI - DAS INFRAÇÕES, PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO.

CAPÍTULO I - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 89. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente, em conformidade com a [Lei Federal nº 14.515](#) de 29 de dezembro de 2022, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

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

- I** - atos que procurem embarçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II** - desacato, suborno, ou simples tentativa;
- III** - Informações inexatas sobre dados estatísticos referentes à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;
- IV** - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM;
- V** - desatualização documental no órgão de inspeção sanitária oficial e não cumprimentos de prazos determinados pelo SIM;
- VI** - não cumprimento de quaisquer determinações, exigências, ofícios ou notificações deliberadas pelo SIM.;
- VII** - descumprimento das normas estabelecidas por este regulamento; e
- VIII** - também se enquadram como infrações quaisquer outras transgressões a outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde.

Art. 90. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, todas as pessoas físicas ou jurídicas que sejam registradas no SIM ou não:

- I** - Fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal;
- II** - Proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;
- III** - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

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

Art. 91. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa e/ou cumulativamente com as penalidades de:

- I** - Advertência, quando o infrator não for reincidente e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II** - Multa: no valor de R\$ 300,00 (trezentos reais) até R\$ 6.000,00 (seis mil reais), nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III** - Apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV** - Apreensão de equipamento e/ou utensílio;
- V** - Perda do produto, equipamento e utensílio;
- VI** - Inutilização do produto;
- VII** - Interdição do produto, equipamento e utensílio;
- VIII** - Suspensão de fabricação de produto;
- IX** - Suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;
- X** - Interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;
- XI** - Cancelamento do registro do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta as circunstâncias atenuantes ou agravantes.

§ 2º A interdição de que tratam os incisos VII e X deste artigo, poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

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

§ 4º A multa não poderá ser aplicada sem que previamente seja lavrado o auto de infração, onde conste a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a identificação do responsável pelo estabelecimento e/ou infrator.

Art. 92. A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, que serão fixados em moeda corrente nacional e, será reajustada por Decreto do Executivo Municipal, tendo como valores de referência a partir da publicação do Decreto os constantes na tabela abaixo:

- I** - Infrações leves: de R\$ 300,00 (trezentos reais) a R\$ 600,00 (seiscentos reais);
- II** - Infrações graves: de R\$ 601,00 (seiscentos e um reais) a R\$ 1.200,00 (mil e duzentos reais)
- III** - Infrações gravíssimas: de R\$ 1.201,00 (mil duzentos e um reais) a R\$ 2000,00 (dois mil

reais)

Parágrafo único. Em caso de o infrator cometer a mesma infração o valor da multa poderá ser dobrado a cada reincidência.

Art. 93. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 94. As penalidades por infração ao disposto neste Decreto serão imputáveis ao proprietário do estabelecimento ou pessoa responsável pela infração.

§ 1º Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública, desde que estes não sejam levados a comercialização, devendo os mesmos serem apresentados ao fiscal do SIM para inutilização pelo próprio estabelecimento.

§ 3º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver respondendo pelo estabelecimento ou atividade no ato.

Art. 95. Constituem infrações sanitárias ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção Municipal;

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

III - Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica e prévia aprovação;

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

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

VI - Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

IX - Omitir elementos informativos sobre composição da porcentagem de massa em cada elemento na substância e tecnológica do processo de fabricação;

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

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

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

XIII - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composições registradas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

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

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

XVI - Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção Municipal;

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

XVIII - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção Municipal e ao consumidor;

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

XX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

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

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

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

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

XXV - Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de

Inspeção Municipal;

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

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

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

XXIX - Fraudar documentos oficiais; e

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

XXXI - Transportar produtos de origem animal com temperatura em desacordo com a legislação vigente.

Art. 96. As infrações sanitárias classificam-se em:

Leves: em que for verificada alguma circunstância atenuante;

Graves: em que for verificada alguma circunstância agravante;

Gravíssimas: em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 97. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

I - A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;

III - Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias.

Art. 98. São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente e imediatamente pós o fato, procurar diminuir ou reparar as consequências do ato lesivo à saúde pública;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

Art. 99. São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção; ou

VII - o infrator ter agido com dolo, ainda que eventual, adulteração, fraude, falsificação ou má-fé.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 100. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 101. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

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

II - Forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

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

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

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

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

IX - Contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Ministério da Agricultura e Pecuária 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.

XVII - Apresentem temperatura fora do estabelecido por legislação e ou da indicada no rótulo.

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

Art. 102. Além dos casos previstos no art. 91, 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 bem como o [Decreto nº 9.013](#), de 29 de março de 2017 e suas alterações e em normas complementares;

II - Estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofo seja uma consequência natural de seu processamento 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 animais não submetidos à inspeção sanitária oficial, bem como os que estiverem com temperaturas de conservação inadequadas.

Art. 103. Além dos casos previstos no art. 100, 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; ou

VI - Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca.

Art. 104. Além dos casos previstos no art. 100, 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. 105. Além dos casos previstos no art. 100 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. 106. Além dos casos previstos nos art. 100, 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 e Pecuária e IN/MAPA 76 de 26/11/2018, IN/MAPA 77 de 26/11/2018, IN/MAPA 58, de 06/11/2019 ou outra que vier a substituí-las, e em normas complementares; ou

II - Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 107. Além dos casos previstos no art. 100, 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. 108. Nos casos previstos nos artigos 100 a 105, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, nos casos de apreensão e/ou condenação poderá ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante autorização do SIM.

Art. 109. Além dos casos específicos previstos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações: Multa no valor de R\$ 300,00 (trezentos reais) a R\$ 600,00 (seiscentos reais):

- a)** os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

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

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

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

- e)** intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - Fraude: Multa no valor de R\$ 601,00 (seiscentos e um reais) a R\$ 1.200,00 (mil e duzentos reais)

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

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

- c)** supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;

- d)** conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;

- e)** especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações: Multa no valor de R\$ 1.200,00 (mil e duzentos reais) a R\$ 2.000,00 (dois mil reais):

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

- b)** forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas;

- c)** produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação vigente e/ou sem o devido registro no SIM ou em órgão competente;

CAPÍTULO II - DO PROCESSO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Art. 110. O Processo Administrativo Sanitário PAS terá início com a lavratura do auto de infração que será lavrado, preferencialmente, no local em que for verificada a infração pela autoridade sanitária, ou na sede do órgão competente.

§ 1º O auto de infração deve ser assinado pela autoridade que constatar a irregularidade e/ou Coordenador do SIM, pelo proprietário do estabelecimento ou representante do estabelecimento, e, quando o último se negar a assinar, por duas testemunhas.

§ 2º Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, para ciência do proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 111. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 02 (duas) vias; a primeira será remetida ao arquivo do SIM, a segunda entregue ao infrator.

Art. 112. O infrator poderá apresentar defesa ao SIM, em até 15 (quinze) dias úteis após a lavratura do Auto de Infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao coordenador ou ao médico veterinário do Serviço de Inspeção Municipal, que não tenha lavrado o auto, e, na hipótese de interposição de recurso administrativo, em segunda instância ao Conselho Agropecuário Municipal, em até 15 (quinze) dias úteis após a ciência da decisão da primeira instância.

§ 1º Em casos em que se faça atuante apenas o coordenador ou o médico veterinário do SIM, a primeira instância caberá ao Conselho Agropecuário Municipal e a segunda instância à uma Junta Técnica da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do Município, designada através de Portaria.

§ 2º A junta Técnica que trata o parágrafo anterior será composta por quatro pessoas, a saber:

- a) Um integrante do Departamento Municipal de Meio Ambiente;
- b) Um integrante do Departamento Municipal de Vigilância Sanitária;
- c) Um integrante do Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER/RS do Município e;
- d) Um integrante da Secretaria Municipal da Fazenda.

Art. 113. Ultimada a instrução do processo, uma vez esgotados os prazos para recursos sem apresentação da defesa ou apreciados os recursos, a autoridade sanitária proferirá a decisão final baseada na decisão administrativa, dando ciência ao infrator e o processo por concluso, procedendo seu arquivamento no SIM.

Art. 114. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento das exigências que o tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente lavrado auto de infração pelo mesmo motivo.

Art. 115. O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias corridos para efetuar o pagamento da multa devendo exibir o comprovante de recolhimento junto ao SIM.

§ 1º O prazo fixado pelo *caput* do presente artigo é contado a partir do primeiro dia útil após o término do prazo recursal e/ou da data da decisão administrativa final quando esta for pela manutenção da pena.

§ 2º Caso o vencimento da multa seja em dia não útil, o mesmo passará para o primeiro dia útil subsequente.

§ 3º O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do Município.

§ 4º As multas não recolhidas no prazo de que trata o parágrafo anterior serão atualizados monetariamente nos mesmos índices estabelecidos aos tributos e taxas municipais previstas no Código Tributário Municipal, multa de mora de 10 % (dez por cento) e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês calendário ou fração, calculados sobre os valores corrigidos.

Art. 116. Nos casos omissos de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares e/ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos na [Lei Federal nº 7.889/89](#), do dia 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la.

Art. 117. Fica criada a ferramenta Termo de Compromisso, a ser assinada pelo estabelecimento:

§ 1º O Termo de Compromisso constitui título executivo extrajudicial e poderá ser celebrado nas hipóteses de:

I - Suspensão de 50% (cinquenta por cento) do valor da multa mediante o compromisso de executar as condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM;

II - Regularização do empreendimento, fixando-se condições, prazos e penalidades para o descumprimento;

III - Aprimorar as boas práticas de fabricação.

§ 2º O Termo de Compromisso deverá conter descrição precisa das obrigações, dos prazos e das penalidades que incidirão na hipótese de inadimplência das obrigações assumidas perante o SIM.

I - A decisão sobre o pedido de suspensão ou de conversão da multa e a celebração do Termo de Compromisso é discricionária, podendo a Administração Pública, em decisão motivada, deferir ou indeferir o pedido.

II - A celebração do Termo de Compromisso não põe fim ao procedimento administrativo, devendo a autoridade competente fiscalizar, monitorar e avaliar se as obrigações assumidas estão sendo cumpridas nos prazos estabelecidos.

III - o Termo de Compromisso terá efeitos na esfera civil e administrativa.

IV - o descumprimento do Termo de Compromisso implica, na esfera administrativa, a cobrança do valor integral da multa, independente da esfera civil, que ensejará a imediata execução judicial das obrigações assumidas.

Art. 118. O termo de notificação conforme anexo no Decreto será entregue quando for encontrada alguma não conformidade, ficando uma via para o proprietário do estabelecimento e uma para o SIM, a notificação terá prazo de resposta de 05 (cinco) dias úteis, em caso de não apresentar manifestação o proprietário ou responsável será autuado, em caso de não correção da inconformidade encontrada também ocorrerá a lavratura do auto de infração e quando for o caso multa ou cassação do registro.

TÍTULO VII - DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 119. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno, produtos de origem animal e matéria-prima,

que serão realizadas em laboratório aprovado pelo SIM, em conformidade com a Portaria nº 368, de 04 de Setembro de 1997 do Ministério da Agricultura e Pecuária, a qual aprovou o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, nos termos das IN Nº 161 de 01/07/2022 da ANVISA, e 60 de 26/12/2019 do MAPA, ou outra que vier a substituí-la.

Art. 120. A periodicidade dos exames laboratoriais exigidos deverá considerar o grau de risco oferecido pelo consumo do produto à população o qual será avaliado tendo como base os seguintes critérios:

- a) a quantidade de produto processado;
- b) o resultado das análises laboratoriais anteriores;
- c) as condições físicas higiênico-sanitárias do estabelecimento;
- d) A empresa somente será autorizada a voltar a produzir após apresentar resultados satisfatórios das análises dos produtos de origem animal a critério do Serviço de Inspeção Municipal. **(NR)** *(redação estabelecida pelo art. 3º do Decreto Municipal nº 010, de 22.02.2024)*

I - Em caso de não conformidade dos parâmetros legais de qualidade de água de abastecimento e/ou produtos, proceder-se-á a ação fiscal através da aplicação de notificação para o estabelecimento, o qual deverá respondê-la com plano de ação descrevendo as medidas preventivas e corretivas adotadas afim de sanar as irregularidades encontradas, dentro do prazo estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

a) Deverá apresentar no mínimo 1 (um) laudo com resultado satisfatório para o produto e/ou água de abastecimento no prazo máximo de 30 dias a contar da ciência da notificação, podendo ser apenas o padrão não conforme;

b) A suspensão imediata da produção mediante o primeiro laudo em desacordo e a avaliação da execução do plano de ação, ficará a critério do Serviço de Inspeção Municipal;

c) No segundo resultado insatisfatório proceder-se-á a aplicação de penalidade de interdição da produção e com o terceiro resultado insatisfatório, a penalidade é a suspensão parcial das atividades, de acordo com este Decreto regulamentador;

d) A empresa somente será autorizada a voltar a produzir após apresentar resultados satisfatórios das análises dos produtos de origem animal a critério do Serviço de Inspeção Municipal em conjunto com a Comissão Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal.

e) Considera-se como padrões legais aqueles estabelecimentos através da PORTARIA GM/MS Nº 888, de 4 de maio de 2021, do Ministério da Saúde e IN 161/2022, mais RTIQ, e alterações posteriores.

f) Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela Portaria do MAPA nº 449 de 15 de junho de 2022.

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

~~Art. 120. (...)~~

~~— d) os cuidados higiênico-sanitários rotineiros do estabelecimento; (redação original)~~

Art. 121. As colheitas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do SIM ou Coordenador do SIM, na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal da Agricultura e Desenvolvimento Econômico, expressamente autorizado e treinado pelo SIM para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada e o número do lacre deve constar no laudo emitido pelo laboratório.

I - O cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido de: 03 (três) análises microbiológicas e 1 (uma) físico-químicas anuais, podendo a critério do SIM realizar com mais frequência, para todos os estabelecimentos registrados no SIM.

II - No cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, 3 (três) análises microbiológicas e 1 (uma) físico-químicas por ano de cada produto registrado no SIM, podendo ser alterada se o SIM julgar necessário;

III - Para ovos será realizado o monitoramento da salmonella.spp nas aves ou nos ovos a cada 04 (quatro meses), através da coleta de fezes frescas ou swabs de arrasto no galpão, ainda assim a critério do SIM caso se fizer necessário também serão realizadas as análises microbiológicas nos ovos in natura ou seus derivados.

IV - Para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química e uma por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 02 (duas) por ano;

§ 1º O SIM pode a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previsto no cronograma de análises.

§ 2º O SIM pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final.

Art. 122. Considerando os padrões legais, com o aparecimento de uma análise não conforme microbiológica ou físico-química de produto, o estabelecimento será notificado e a produção e comercialização do produto analisado ficará imediatamente proibida, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade dos lotes de produtos fabricados com a matéria-prima

analisada, sendo que tais lotes deverão ser recolhidos pela vigilância sanitária e apresentados ao coordenador do SIM para acompanhamento da inutilização, ficando ainda o estabelecimento, obrigado a apresentar ao SIM 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.

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

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

Art. 123. 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 os dois lotes do produto em questão apreendidos, constituindo-se estas análises no primeiro 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 dois lotes analisados no TL.

Art. 124. Com o aparecimento de algum lote não conforme no primeiro TL, cumpre-se as sanções descritas no artigo anterior adicionando-se a autuação com penalidade de multa por TL não conforme, sendo que na terceira vez em que o produto não apresentar as três análises do TL em conformidade com os padrões legais, ou seja, tendo apresentado pelo menos uma amostra não conforme em cada um dos TL, o estabelecimento terá suas atividades suspensas, ficando impossibilitado de realizar a produção de qualquer produto.

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

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

§ 3º No caso de ovos, se no monitoramento for verificada a presença de *Salmonella*. spp, a atividade fica suspensa até a apresentação de laudo negativo.

Art. 125. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria de Consolidação nº 888, de 04 de maio de 2021, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34, de 28 de maio de 2008, do Ministério da Agricultura e Pecuária, Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011 do Ministério da Agricultura e Pecuária, RIISPOA Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Pecuária- MAPA, aprovado pelo [Decreto Federal nº 9.013](#), de 29 de março de 2017, IN 60 de 20/12/2018 da MAPA e IN Nº 161 de 01/07/2022 do ANVISA e outras legislações que venham a substituí-las e/ou alterá-las.

Art. 126. 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 SIM dentro do mês da coleta, será autuado e multado, tendo o valor da multa fixado utilizando-se o valor inicial estipulado para as infrações leves conforme especificado no art. 80, inciso I, deste Regulamento.

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

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

TÍTULO VIII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 127. Todo abate de animais para consumo humano ou industrialização de produtos de origem animal realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal). será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estes estiverem em trânsito ou no comércio, a notificação e, em caso de reincidência, multa gravíssima como estabelecido no art. 79, inciso III, ficando ainda submetidos as demais penalidades legais.

Art. 128. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

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

Art. 129. Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I - Matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - Princípios básicos ou composição centesimal; e

III - tecnologia do produto.

Art. 130. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM participará em caráter supletivo com outros órgãos públicos, de ações de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento. Ainda ocorrerá em conjunto com a Secretária Estadual de Agricultura Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação, a realização de barreiras sanitárias nas rodovias do município para averiguar o cumprimento das disposições da [Lei Municipal 2.056/2013](#) de julho de 2013 e do presente Decreto, bem como ações de Educação Sanitária através de Seminários, Encontros, Campanhas nas redes sociais, imprensa escrita e falada, visando à conscientização e a participação da população no processo de busca de qualidade dos produtos de origem animal.

Art. 131. O estabelecimento responderá legal e judicialmente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de práticas de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, reacondicionamento, armazenagem, transporte e comercialização de produtos de origem animal.

Art. 132. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIM, ficando o Secretário Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do Serviço.

Art. 133. Os estabelecimentos registrados no SIM deverão informar mensalmente dados estatísticos de produção até o quinto dia útil de cada mês subsequente ao mês informado.

Art. 134. Toda a documentação oficial apresentada pelos responsáveis dos estabelecimentos para registro do estabelecimento e/ou produtos, ou documentos necessários a solicitação de reformas, ampliações e/ou alterações deverá ser entregue em duas vias.

Art. 135. As indústrias terão um prazo de 60 (sessenta) dias, prorrogáveis por igual período mediante solicitação por escrito aprovada pelo SIM ou a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e demais normatizações municipais e, no que couber, a legislação Federal e Estadual pertinente à matéria.

Art. 136. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 137. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o [Decreto Municipal nº 032/2013](#) de 17 de julho de 2013, instituído pela [Lei Municipal nº 2.056/2013](#) de 17 de julho de 2013, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos de origem animal.

Gabinete do Prefeito Municipal de Sertão, 08 de fevereiro de 2024.

EDSON LUIZ ROSSATTO
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se:
08/02/2024

Jonatan Daniel Haack
Responsável interinamente pela Secretaria
Municipal de Administração

